

LUCÍA

ROJAS DE PERDOMO

*Comentarios a la
cocina precolombina*

*De la mesa europea
al fogón amerindio*

Ministerio de Cultura

Ministerio de Cultura

Mariana Garcés Córdoba
MINISTRA

María Claudia López Sorzano
VICEMINISTRA

Enzo Rafael Ariza Ayala
SECRETARIO GENERAL

Juan Luis Isaza Londoño
DIRECTOR DE PATRIMONIO

GRUPO DE PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL

Adriana Molano Arenas
COORDINADORA

Proyecto Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia

Viviana Cortés Angarita
Isabel Cristina Restrepo
Daniela Rodríguez Uribe
Enrique Sánchez Gutiérrez

*Comité asesor para la política de conocimiento, salvaguardia
y fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales colombianas*

Germán Patiño Ossa
Soffy Arboleda de Vega
Juana Camacho Segura
Ramiro Delgado Salazar
Julián Estrada Ochoa
Ximena Hernández Sánchez
Carlos Humberto Illera Montoya
Lácydes Moreno Blanco
Esther Sánchez Botero
María Josefina Yances



MinCultura
Ministerio de Cultura

**PROSPERIDAD
PARA TODOS**

Carrera 8 8-43
Línea gratuita 01 8000 913079
(571) 342 4100
Bogotá, Colombia
www.mincultura.gov.co

Contenido

<i>Introducción a los libros de Lucía Rojas de Perdomo</i>	7
*	
Comentarios a la cocina precolombina	15
<i>Prólogo a la primera edición</i>	17
<i>Presentación general</i>	21
I. Las sociedades agrícolas prehispánicas: su diversificación	27
II. Los aztecas, su encuentro con los castellanos	29
Los dioses agrícolas	32
Sistemas de cultivo	33
Plantas cultivadas y domesticadas	35
Animales de caza, pesca y domésticos	57
Carnes	69
Comercio y mercados	72
Utensilios domésticos. La cocina	77
Sistemas de cocción	80
Recetario azteca	83
Bebidas	101
Síntesis analítica de la cocina mexicana precolombina	106
Cocina mexicana autóctona o mestiza	112
Cocina mexicana internacional	116
III. Los incas y los cronistas de Indias	119
Agricultura y religión	122
Depósitos	127
Mercados	129
Plantas domesticadas y cultivadas	130
Animales comestibles	149
Recetario inca	154
Comidas. Costumbres	178
La cocina y sus utensilios	181
Síntesis analítica de la cocina prehispánica peruana	182
Cocina peruana actual	186
IV. Los muiscas, el pueblo de la sal	189
La agricultura	191

Comercio. Mercados	193
Principales cultivos	196
Animales comestibles	203
Algunas preparaciones	205
Supervivencia de la cocina muisca	209
Síntesis analítica de la cocina muisca	216

**

De la mesa europea al fogón amerindio

<i>Prólogo a la primera edición</i>	223
<i>Presentación general</i>	225
I. El encuentro de las dos culturas	231
Los viajes de Colón	233
El equipaje de los conquistadores	237
II. Principales productos importados a América y sus usos	265
La caña de azúcar	266
La vid o viña	284
El trigo y el pan	301
Cebada y cerveza	311
El arroz	320
Otros granos: garbanzos, habas, lentejas, arvejas	333
La ganadería y sus derivados	336
Las gallinas y los huevos	371
El café o “néctar negro”	376
El té	385
El plátano: “oro verde”	387
Especias: ajo, perejil, cilantro	392
<i>Anexos</i>	395
<i>Referencias bibliográficas</i>	409
<i>Agradecimientos</i>	418

Introducción a los libros de Lucía Rojas de Perdomo

DEBO COMENZAR DICIENDO QUE la autora y yo asistimos a las mismas aulas de clase, y que fue allí donde aprendimos a valorar la aplicación de esa antropología que estudiamos juntas, y que se diferencia de todas las demás ciencias sociales porque permite, como ninguna otra, mirar al ser humano como ente biológico, como transformador de realidades materiales, como constructor de creencias y sensibilidades estéticas. Allí descubrimos que con los criterios de esta disciplina es posible incursionar en infinidad de temas, todos, a cual más, apasionantes e importantes.

Así pues, trataré de escribir unas palabras para la compañera investigadora y maestra que, como veremos, ha logrado irrumpir en campos tan diversos como la arqueología, la etnohistoria, la lingüística, la antropología física y la social, todas manifestaciones de cómo la cultura toma forma en diversidad de sociedades. Asimismo, ella ha logrado mostrar cómo esos campos aparecen también en el inagotable tema de la alimentación.

Debo primero, sin embargo, resaltar que es para todos motivo de orgullo el reconocimiento que el Ministerio de Cultura, a través en particular de la señora ministra Mariana Garcés, del director de patrimonio, Juan Luis Isaza, y del comité editorial de la presente colección, encabezado por nuestro compañero Germán Patiño Ossa, le hace a la autora desde la más alta institución para la protección del patrimonio inmaterial del país, con el fin de presentar esta nueva edición de dos de sus grandes obras sobre el tema alimentario. Estoy segura de que este reconocimiento permitirá que muchas generaciones disfruten no solo de la posibilidad de compartir los grandes valores humanos y las temáticas presentes en los dos libros, sino la sutil finura de su magnífica narrativa.

Adicionalmente, afirmo que debemos ese saber sobre estos asuntos a una investigadora que lleva su pesquisa hasta aclarar hechos, es decir, que realiza una búsqueda orientada a describir con exactitud aquello que se puede comprobar bajo la perspectiva del examen, del cotejo y la confrontación de los datos provenientes de los aportes de viajeros, cronistas e investigadores.

Mirando en conjunto los dos libros de esta antropóloga, se echa de ver que ambos trabajos se polarizan, se centran y se separan por su relación de hermandad. Tanto en *Comentarios a la cocina precolombina* como en *De la mesa europea al fogón amerindio* se advierten cualidades que los individualizan claramente, porque se refieren a áreas geográficas distantes, pero también se ve que hoy están enteramente ligados a la tradición de ambos mundos, en especial, por eso que se suele llamar *sentimiento*, es decir, la capacidad de comprender más allá de la razón y que permite sentir la huella de dos universos que se juntaron para potenciar condiciones sociales benéficas y sorprendentes en el ámbito de la alimentación.

En las dos obras es clara la influencia que ejerció sobre la autora el grupo de sus maestros, entre los cuales se encuentran a los esposos Reichel-Dolmatoff, Jon Landaburu, Álvaro Chaves, Egon Shaden y Jorge Morales, que le enseñaron a amar el mundo de la prehistoria, de la arqueología, la lingüística y la etnografía, en el cual ellos tanto trabajaron. Cada uno de esos maestros la impulsó a vivir a fondo las iniciativas y a desarrollar el talento, como corresponde a seres humanos que se abren pródigamente a los conocimientos de los experimentados en el dominio de la investigación.

Con estas fortalezas, Lucía Rojas de Perdomo irrumpe en la antropología tradicional colombiana con una producción llena de originalidad y excelencia, que toma mayor fuerza cuando se analiza la lista de autores que consulta y cuando se ve que ellos se encuentran retomados en las obras con gran rigor. Se trata de investigadores sobre distintas aristas de los que ella extrae referencias y noticias que le permiten ampliar y fortalecer su conocimiento. Su trabajo se solidifica hoy nuevamente con el apoyo del Ministerio de Cultura, que ha visto en esta investigación un claro afán de hacer justicia a los aportes de los grandes científicos prehispánicos y de los peninsulares viajeros.

Es importante recordar que Colombia es un país que durante muchos años estuvo condicionado por ideas extranjeras que menospreciaban lo propio. Una parte de la sociedad miró hacia fuera, desconociendo a los originarios y clasificándolos como atrasados, como incivilizados. Por esta circunstancia, grupos de la sociedad trataron de hacer que sus costumbres se parecieran al máximo a las foráneas, con

lo cual resultaron enarbolando y fortaleciendo los antivalores de la exclusión. Así fue como se intentó imitar a la sociedad española durante la Colonia y, después, a la sociedad francesa e inglesa durante la Independencia y buena parte de la época republicana. Por esa razón, muchos rituales, fiestas y banquetes se realizaron con estructuras y recetas copiadas de las usanzas del Viejo Continente, que despreciaba los productos y las disposiciones del Nuevo Mundo, de nuestra América. Esta fue la atmósfera en que nuestra riqueza alimentaria tuvo que desenvolverse durante siglos.

Dice la autora, en la presentación general de *Comentarios a la cocina precolombina*, que

Apunta a dar un vistazo a las prácticas culinarias de los nativos, que fueron no solo ignorados sino menospreciados por el giro que tomó la conquista española ante el oro americano... Vale la pena reevaluar este concepto, como una contribución al conocimiento de las actividades desarrolladas por las culturas agrícolas de los aztecas, incas y muiscas, no suficientemente conocidas. Si se tiene en cuenta que la comida y sus condimentos fueron el motor del descubrimiento del Nuevo Mundo ... una apuntación específica, a manera divulgativa, ofrece información agradable, por los hallazgos gastronómicos de su cocina, que permitieron, como divertimento, imaginar un menú de los amerindios a la usanza moderna.

Resultan sus palabras demasiado modestas al observar el rigor con el que Lucía Rojas de Perdomo nos acerca a los mundos objeto de sus investigaciones, ya que no solo cada tema está trabajado reconociendo las realidades descritas por otros autores; además la autora se esfuerza por universalizar conceptualmente los cientos de alimentos que muestra y establecer su nombre científico, así como las técnicas, combinaciones, maneras y relaciones, entre los usos y costumbres cotidianos con el mundo espiritual y ritual. La lectura juiciosa de este aporte permite deducir cuánto esfuerzo y dedicación se han entregado.

Pero, ¿cómo abrirle camino a la ciencia de la alimentación americana, sabiduría sin igual en el mundo, que se les mostró a los españoles durante la Conquista y la Colonia y que ellos reconocieron con elogiosas palabras?, ¿cómo revelar los aportes alimentarios del Viejo al Nuevo Mundo? La intención aflora en los dos libros y los

logros son amplios, pues en estos se elabora una muestra de la riqueza alimentaria de América en su encuentro con el Viejo Continente. Para responder a su propio compromiso, la autora estructura esos aportes en los dos volúmenes: en uno, la investigación muestra cómo desde España, desde Europa, como Viejo Continente, se vuelca sobre la tierra americana saberes hechos productos (muchos de estos a su vez provenientes de otros lugares del planeta), los cuales se utilizan admirablemente, de modo que se generan nuevos patrones alimentarios. Este es el resultado no solo de la introducción de productos desconocidos en América, sino de las técnicas que se usaron en paralelo –y mediante combinaciones sinérgicas– tanto en América como en Europa. Ello sucede después de haberse definido en España qué recursos serían compartidos y trasladados a la alimentación americana, enraizada esta última en lo profundo de la tierra. Por ello, en *De la mesa europea al fogón amerindio*, se registra detalladamente cada una de las especies animales y vegetales que fueron llegando, y la autora lo hace con un pormenor tan exquisito que llega incluso a mostrar, por ejemplo, quién y cuándo sembró semillas de naranja.

Estos productos y técnicas, ligados a modos específicos de elaboración, habrán de ser una invitación a generar una fructuosa convivencia con los alimentos resultado de la ciencia precolombina, ante lo cual, la autora, en el otro volumen, le propone al lector que reconozca que esta ciencia se encuentra también en la cúspide del genio humano, en un sitio equiparable al de otros grandes logros de la humanidad.

Aquello que nos legaron nuestros indígenas, producto de pueblos enteros que observaron, experimentaron y dieron resultados, y que era saber reconocido en secreto, es decir, aquel que todos conocían pero que fue luego despreciado por ciertos grupos sociales y diferentes gobiernos, se manifiesta con esplendor en las tres grandes sociedades indígenas americanas que la autora seleccionó: los aztecas, los incas y los muiscas. Ella muestra con detalle aquello que inventaron para saciar el hambre y complacer a sus dioses; nos deja ver cómo esos pueblos implementaron procesos de observación sobre lo que comían los animales, en medio de la trashumancia que multiplicaba los lugares de donde obtenían alimentos, como los bosques y las selvas para cazar; los ríos y mares para obtener pescados, mariscos y algas; o las praderas y valles para recolectar frutos. También muestra la autora cómo tomaban de las quebradas y ríos, además de agua, diferentes vegetales que se sumaban a, por ejemplo, los cogollos de las palmas obtenidos en los bosques. Tocar, palpar y probar los residuos blancos petrificados en las playas o en las formaciones rocosas fueron también labores que permitieron descubrir y utilizar

la sal, otro elemento vital para cualquier cultura. Esa capacidad de observar e intervenir la naturaleza estaba ligada a la posibilidad de sobrevivencia que, además, implicaba complejos procesos de transformación, mediante técnicas de preparación que permitían que esos elementos pudieran ser consumidos.

En los campos americanos, grupos humanos prolongaban la tradición de saberes expertos y elaboraban productos como resultado de la ciencia, ya también aplicada a la reproducción de los alimentos mediante la horticultura y la agricultura. Así, los estudios arqueológicos le permiten afirmar a la autora que estos pueblos realizaron experimentos, por ejemplo, cruces entre productos, para mejorar su rendimiento.

Resultado de cientos de años de ejercitarse en este proceder, que por supuesto trasciende el simple deseo de saciar el hambre, es también la búsqueda para garantizar la provisión de esos alimentos en el tiempo mediante técnicas de conservación, que les permitieran abastecerse, en ciertas situaciones, a ellos mismos, a sus pueblos, a sus gobernantes y a cada uno de sus dioses.

Asimismo, la autora clasifica en cuadros, según nuestro propio sistema, los productos madre –vegetales, animales y minerales– de los aztecas, incas y muiscas, y sus variaciones. Además de este ordenamiento con base en el lenguaje científico, y siempre que es posible, la autora los identifica con las denominaciones en las propias lenguas en que quedaron plasmados para la historia.

Cuando los españoles trataron de trasplantar otra tradición al suelo americano, de haber conseguido llenar parte de este territorio de diferenciados aportes que ostentan hoy como lo propio, pese a sus orígenes distintos, ella ha conseguido con gran talento mostrar que en el universo de la ciencia, muchos son los científicos que sin conocerse han contribuido a la configuración de los grandes aportes alimentarios a la humanidad. Aunque en Europa los avances clasificatorios sobre lo que se podía comer y bajo qué transformaciones ya se conocían en el siglo xvi, muy distinto fue reconocerlo en el Nuevo Mundo enfrentando a los pueblos indígenas.

Es en el continente americano donde es posible deducir y reconocer, sin la posibilidad de exaltar un número de individualidades, pero sí de pueblos, de colectivos como los aztecas, los incas y los muiscas, que ellos afrontaron en su condición de americanos, el reto de generar nada menos que las posibilidades para sostener su propia existencia. Demostraron con su fuerza social, su saber y organización para la vida en colectivo, que era posible sobrevivir como grupos humanos, hombres y mujeres enfrentados a la naturaleza, para proclamar con hechos que sus

esfuerzos y sus conocimientos sí lograron el propósito pretendido; cada vez que tuvieron una sospecha, se orientaron a realizar un experimento y lograron resultados basados en esas observaciones iniciales.

Particularmente valioso es el hecho de que Lucía Rojas de Perdomo tomara la decisión de oponerse al olvido de la ciencia tan elevada que aplicaron estos indígenas y que legaron al mundo. Ella siempre ha luchado usando el poder del conocimiento, con una vitalidad rebelde, propia de las minorías que esperan que se llegue la hora de eliminar ideas falsas y engrandecer, con información probada, que es posible rescatar el aporte inmenso de las sociedades que nos antecedieron. La autora buscó que los colombianos, la sociedad toda, tuviera acceso a los aportes aislados que se han hecho sobre tres grandes sociedades, contribuciones que se encuentran descritas de manera dispersa en un sinnúmero de trabajos sobre la alimentación en nuestra tierra americana y en el Viejo Continente. Además, lo hizo para exaltar, en un sistema clasificatorio muy preciso, cientos de productos que hoy han pasado a considerarse como “lo nuestro” aquí y allá, porque están asimilados en todo el sistema de la alimentación propia. Estos productos fueron adaptados y, a fuerza de conocerlos y usarlos, lograron la unificación hoy vigente. La idea de mantener vivo ese patrimonio, y de hacerlo conocer y crecer, impone esa otra convicción de que se debe exaltar el origen de los productos.

Según la autora, el gran propósito de estas dos obras consiste en afirmar que la alimentación debe hoy eliminar lo universal para exaltar lo local. Una aseveración semejante no pasa siquiera por la imaginación de la mayoría. Así, solo aquellos que sienten su nación y tienen profundo amor por la patria grande de América llegan a integrar ese pequeño ejército de minorías que ha defendido los resultados de los grandes sabios que lograron influir exitosamente en el mundo actual. En su libro *Comentarios a la cocina precolombina*, esta mirada genera conocimiento muy especializado y experto para que “descubramos su huella en nuestra vida diaria”, como la propia autora afirma, y para informar al mundo las vivencias de conquistadores y colonizadores en ese encuentro con el universo alimentario de los pueblos prehispánicos.

Ha comenzado la era de los institutos de investigaciones alimentarias y culinarias, de las escuelas de cocina y de los programas de gastronomía. Ha llegado también la era de los estudios en internet. Todo ello requiere del compromiso ético para tomar como referentes obras como estas, que todos debemos conocer. Hoy las posibilidades son inmensas para profundizar en estos temas que desde diferentes áreas del conocimiento resultan muy valiosos. Hace veinticinco años había más

dificultades para compendiar autores y recolectar datos etnográficos significativos. La huella de la autora está definida también por el modo como adelantó la investigación, que como legado, en medio de una generación de estudiosos, ella plasmó para las futuras generaciones.

Enaltecer a los indígenas por su éxito, por su originalidad; lograr mantener vivas estas individualidades de estudiosos, como aquellos que pertenecían a sus colectivos y que a partir de la observación experimentaron una y otra vez para diversificar especies y para generar grandes productos; destacar a sujetos, reconocidos en sus propias sociedades como científicos y cuyos legados se vuelven algo natural y cotidiano, no se había plasmado en general en obras de este tipo. Se honra así con gran sensibilidad la posibilidad de acercarse a la comprensión plena de los fundamentos materiales y espirituales logrados por esos grandes hombres y mujeres, que fueron la base para la existencia no solo de cada una de las naciones de hoy que comparten con ellos su propia historia, sino de nuestra América Latina como patria grande.

Los trabajos como investigadora de Lucía Rojas de Perdomo permitirán probar la dimensión de sus ideas y la oportunidad de los momentos en que sus obras salieron a la luz. En efecto, en 1993 y 1994 eran muy pocas las personas que en América Latina estudiaban la historia de la alimentación, por lo que la escogencia del tema, alrededor de los aportes alimentarios del Viejo y el Nuevo Mundo, marca significativamente el surgimiento de esa nueva tendencia.

Los tiempos han cambiando y, durante los últimos años, han surgido, poco a poco, silenciosos y firmes, grupos de estudiosos que se pueden llamar definitivamente colombianos, mexicanos, peruanos, latinoamericanos, porque abrazan de modo magnífico la tradición alimentaria de los remotos y extraordinarios mundos de la Conquista, la Colonia, y de los primeros años de la República de sus respectivos países, para hacer brillar de nuevo, en el siglo XXI, el valor de lo propio, de los orígenes de nuestra alimentación. Ellos son los encargados de introducirnos, otra vez, a ese magnífico y discreto mundo de los alimentos producidos en montañas, lagos, valles y rocas, que derrochan vitalidad combativa y propuestas portentosas.

Todas las obras del nuevo grupo de estudiosos que resaltan el valor de ese conocimiento constituyen aportes de alta calidad, principalmente en razón de estar abastecidas por los conocimientos de quienes abrieron el camino, de quienes querían hacer del tema alimentario un punto de mira importante. Esas investigaciones se asientan sobre los elementos y reflexiones profundas que provienen de autores como esta colombiana perceptiva, que aportó, además de extraordinarios

datos, pasión para convertir a los investigadores en seres sensibles en el abordaje del tema.

Por todo lo anterior, se podrán reconocer nuevas promesas y mucho talento, pues ha acontecido lo inevitable como resultado de la investigación de calidad expresa en los dos libros de Lucía Rojas: se volvió solicitada, dada la demanda por conocer nuestra historia, esta vez narrada desde la variable “alimentación y cocina”. Así es como la influencia de la autora como precursora ha atravesado las fronteras nacionales y ha desplegado sus ideas a todo el continente, e incluso al otro lado de los océanos.

Es este entonces el reconocimiento de una colega de Lucía Rojas de Perdomo, que aprendió de ella la valentía que implica abrir camino al reconocimiento de los verdaderos e ignorados sujetos capaces de legarnos su sabiduría en productos comestibles que hoy degustamos cada día; esos mismos seres que también definieron qué nos sirve para satisfacer, de alguna manera, las amplias necesidades humanas del afecto y también del tributo a los seres misteriosos y espirituales. Nada importa cuál sea la naturaleza de estas necesidades: es igual que sean satisfactores del hambre, del deseo de compartir con otros o de lo que algunos consideran como fantasía. Tampoco importa aquí de qué manera satisfacen las necesidades humanas, si directamente como alimento o indirectamente como modo de vivir la vida.

De todos modos, y para fortuna nuestra, tenemos la dicha de existir hoy con productos como las papas y la yuca, los pavos y el cerdo, la leche, las chichas y los masatos, el ají, la arracacha, las diferentes algas y hongos, las hormigas y los grillos, los quesos, el vino, los panes de trigo, y también con la poesía, la música, el amor, la amistad, siempre al lado de las estufas y hornillos, de las cazuelas, los budares, las olletas y las cacerolas.

ESTHER SÁNCHEZ BOTERO

*Comentarios a la
cocina precolombina*

Prólogo a la primera edición

HE LEÍDO EL LIBRO de la antropóloga e historiadora Lucía Rojas de Perdomo, *Comentarios a la cocina precolombina* y en él, centenares de recetas. Las he gustado, desde el paladar hasta lo más delicado de mis entrañas. Una lectura que hace reflexionar sobre lo más gustoso y menos explorado de la cultura más antigua americana. Entonces, recordé algo que conversamos con Laín Entralgo, cuando vino a Bogotá hace cosa de tres años.

Después de una visita al Caro y Cuervo, le ofrecimos un almuerzo campesino en El Pórtico, en vecindades de Chía. Me tocó ofrecerle el sencillo agasajo como presidente de la Academia de Historia. Lo que dije a nuestro amigo, siendo él director de la Real Academia Española, puedo resumirlo en pocas palabras:

Este plato tan bogotano [dije] que usted tanto ha gustado, me mueve a proponerle un pacto social para celebrar los quinientos años que se nos vienen encima y que llamaría: ‘el pacto del ajiaco’. Como ha visto usted, en lo que acaba de degustar no puede haber mayor equilibrio gastronómico. Los chibchas han puesto la papa, la mazorca de maíz y las hojas de guasca. De Castilla han venido el pollo, las alcaparras y la crema de leche. Total: ajiaco, que es lo que necesitamos hacer con la historia de los quinientos años.

Porque con el libro de la cocina precolombina, la exploración sobre la papa, el maíz y las guascas toma una dirección nueva sobre la cultura americana. Estamos acostumbrados a hablar sobre el tubérculo peruano, la espiga mexicana y cuanto alimento se envió del Nuevo Mundo al Viejo, desde el punto de vista alimenticio, o a maravillarnos del trabajo que los cocineros del Viejo Mundo han hecho, para convertir la papa en ñoqui, o el maíz en polenta, pero es muy poco lo que se sabe

sobre la cocina precolombina americana. El ajiaco no ha pasado de ser un mestizaje inventado por los indígenas de Cundinamarca y Boyacá, que a la fecha no ha llegado a los restaurantes de París, y como yo le proponía a Laín Entralgo con el pacto del ajiaco, ha podido hacer lo mismo con el tamal, la ayaca o la empanada.

El encuentro de los dos mundos podría haber llegado a ser una universidad a distancia, para intercambiar conocimientos gastronómicos. El jamón ahumado a la bucana, introducido de las Antillas, donde los caribes ponían a curar al humo las piernas de los enemigos muertos, es un ejemplo. Se perfeccionó como arte con las de los cochinos en Turingia y se extendió a toda Europa. Es una barbaridad, sí, un caso único de emigración de conocimientos gastronómicos. En cambio, hay cantidad de datos para condimentar con yerbas aromáticas o flores los platos más variados y la sola lista del recetario que aparece en el libro de Lucía Rojas de Perdomo, abre una ventana en el campo de la investigación que explica cómo se pudo llegar a valorar algo como la vainilla, comparable a la más refinada de las especias de Oriente. Tal vez no se encuentre nada semejante en la cocina original europea.

Fue demostración de paciencia y estudio llegar a reducir una especie tan bien lograda como el maíz. Hasta ahí, es un trabajo genérico de calidad científica. Lo que sigue en el campo gastronómico, es dictado por razones de gusto. El indio, repasando la inmensa selva americana, había tenido una escuela de siglos para estudiar las yerbas, los hongos, las flores, las raíces, las hojas. Sabía lo que alimenta, lo que envenena, lo que cura. Y como el oriental conoce su pimienta, su canela, su nuez moscada y su clavo, el indio sabía de su ají, de su coca, de la quina y el curare o la guasca que llegó al ajiaco de Laín Entralgo. De esta manera, los ingredientes de la comida precolombina pudieron servir para banquetes y festejos. Recuerdo de niño, cuando me sentaba con los peones a verlos almorzar en el barbecho, lo ceremoniosos que eran pasándose la totuma de chicha con un caballeresco gesto. Las mujeres respondían con una sonrisa cortesana. No hay que pensar que el español trajera en la Conquista hábitos de mantel, ni un conocimiento en el manejo de los cubiertos. En 1500, el tenedor no había entrado en España, como no se conocía en Inglaterra. A la corte de Francia lo llevó María de Medici. Se comía con las manos como se ve en las películas... la limpieza consistía en lavarse las manos al final... como los mexicanos.

La vajilla precolombina era rústica. Calabazo, barro cocido y oro. Los europeos llegaban en parte a enseñar y en parte a aprender. Cuando nos alimentamos con papa asada, aprovechamos la cultura genética incaica. Cuando le ponemos rajas de

tomate a la ensalada, entramos a saborear el gusto antiguo americano. Y cuando la vainilla, ya la cosa entra en el cuento de la delicia precolombina.

No pasó mucho tiempo desde la llegada del español al Caribe, para que viviera sin nada de lo que tenía en su tierra para llevar a la boca. Al despertar, ya sabía que estaba en una tierra de yuca y de iguanas. En cuanto abrió los ojos y se deshacía el monograma que en la noche había formado su cuerpo con el de la india, comenzaba la realidad con un desayuno que no tenía nada que ver con el de España. La india prendía el fuego rastrillando los palos del fogón. Mientras se calentaba en el chorote un agua con maíz molido y miel, se asaban las tortillas en las piedras y eso era todo. No quiere decir esto que no agregaran algunas frutas. Lo que más sorprendía al recién venido eran las piñas, zapotes y mameyes que recordaba Díaz del Castillo. El europeo se volvía americano. Dormía con la americana, comía a lo americano, dejaba la cultura del trigo y los viñedos y entraba en la de la yuca, la papa y el maíz. Y así hasta hoy.

Al vivir en la nueva tierra, lo que domina la vida de quien pasa a este continente es otra naturaleza que va obligando a quien aquí se instala a las tortillas, empanadas y tamales. Lo que llama la atención en el libro de Lucía Rojas de Perdomo es encontrar las recetas de cocina precolombina, documentadas con la mayor fidelidad. Por ejemplo, esta de pescado:

Mazaxoconulli iztac michyo, tomada de Sahagún (cazuela de ciruelas no maduras con pececillos blancuecillos y con chile amarillo y tomates).

Parece en realidad compleja de elaborar. El ingrediente de la salsa de ciruelas ácidas, porque específicamente se da este detalle de la preparación para obtener un plato agridulce, le confiere al platillo un gusto fuera de lo común y corriente dentro de las cocinas amerindias; en otras recetas, para variar el sabor y el olor del platillo, empleaban las frutas maduras. Además, bañaban y cocinaban el pescado con otra salsa a base de tomates y de chiles amarillos, que maceraban en los morteros de piedra hasta obtener una salsa jugosa y medio picante. Es probable que cada aderezo se hiciera por separado y además, que se agregara en tiempos de cocción diferentes, tal como lo hacen actualmente en la cocina típica mexicana, pero no se pudieron comprobar tales prácticas. En otros datos encontrados se reseña que el pulque se usaba con profusión para sazonar las carnes y es probable que le adicinaran su “vinagre criollo de pulque” para realzar el sabor agridulce del plato. Por otra parte, las salsas jugosas como las mencionadas, invariablemente se aliñaban con la

cebolla de las Indias llamada *xonacátl*, y las yerbas aromáticas como la yerba santa o acuyo, a la que eran tan afectos como en España al cilantro o al perejil (Sahagún, 1988).

La cultura que va formándose en el Nuevo Mundo tiene que apoyarse en la realidad que nos rodea, más americana que hispánica. Lo prueba la cocina. La de tierra, la de mar y la del aire. El libro de Lucía Rojas de Perdomo es una demostración irrefutable. Es el libro del sabor de la cultura. De la Academia de la Lengua. El meridiano que separa las cocinas del Nuevo Mundo de las del antiguo, es tan claro y preciso como ningún otro. La cocina internacional es algo que se huele a leguas de distancia. Y ya para nosotros un gazpacho es tan remoto como una *bouillabaisse*. En cambio, el mestizaje en las empanadas, en los tamales, en las enchiladas, se va desarrollando con naturalidad impresionante.

Ya no sabemos, en el tamal, dónde termina lo mexicano o lo colombiano y dónde empieza lo gallego o lo castellano. Se ha llegado en este avance de la cultura iberoamericana como en el caso del pan de yuca, a una fusión tan íntima que puede considerarse como casilla aparte en el teatro universal de las culturas. De donde se puede sacar una sola conclusión de tipo general: que en este orden espiritual de las cosas, no hay que pensar que todo sea cuestión de letras, de literatura. Pensemos en que hay una Academia de la Lengua.

GERMÁN ARCINIEGAS

Presidente de la Academia de Historia

Presentación general

Todos los Christianos tendrán aquí, refrigerio y ganancia.

— Cristóbal Colón

LAS ESPECIAS... LAS ESPECIAS... fueron los famosos condimentos que contribuyeron a variar el curso de la historia en los siglos XV y XVI. Marco Polo, el célebre viajero, inquietó a Colón con las descripciones contenidas en su libro sobre Oriente: “Allí hay una gran abundancia de jengibres, de nardo, y de muchas otras especias”.

Y lo motivó a emprender la larga travesía por la ruta de occidente, en procura de los preciados condimentos insustituibles en la cocina hispana, y a nivel económico, para solucionar los problemas de la metrópoli. La nueva ruta no solo contribuiría a abastecer a España de estos productos de elevados precios, sino que por el contrario, podía abaratarlos al eludir el sinfín de voraces comerciantes asiáticos que tenían su monopolio, igual que la hegemónica Portugal, que también controlaba el comercio con Oriente.

El clavo, la canela, el jengibre, la nuez moscada, la pimienta y la mostaza procedían de las remotas tierras asiáticas y africanas. Es por esto que la consecución de tales condimentos generaba toda clase de expectativas y, a la vez, desmanes y piratería, por la enorme cadena de intermediarios que empezaba en Asia y se multiplicaba luego en Génova y Venecia, capitales comerciales de Europa en el Mediterráneo. Fue así como por el factor alimenticio representado en los condimentos, después de ingente aventura, el genovés descubrió el Nuevo Mundo.

Ahora bien, ¿para qué servían las famosas especias, cuál era su función en la cocina española de la época? Según anota el historiador gastronómico Xavier Domingo (1982), la cocina hispana no se concebía sin especias en profusión, por

lo cual era rica en aroma y sabores. Los condimentos servían también como elemento “disfrazador” de las carnes poco frescas y también para borrar la identidad de los productos con un toque exótico, una práctica común entre las altas clases sociales de la época. Una simple tajada de pescado llevaba, según anota el historiador: “Nuez moscada, clavo y agraz, y una cazuela se aliñaba con pimienta, canela, jengibre y azafrán; y sí se trataba de un caldo de carne, se le agregaba: canela, pimienta, clavos, nuez moscada, cominos y azúcar” (Domingo, 1982).

Fácil es entonces entender por qué su uso fomentó el desplazamiento de intrépidos comerciantes, a los más remotos lugares muchas veces con largas ausencias de años, para traer no solo los preciados condimentos que les dejarían jugosas ganancias, sino también otros artículos como las sedas, elementos de lujo en sus países de origen, muy solicitados por las personas adineradas.

Por supuesto, una vez que el almirante comprobó que en el Nuevo Mundo existía otra clase de “especia”, más importante y valiosa, el oro, poco o nada volvió a mencionar la palabra *especia* y sí mucho el oro, según consta en su *Diario* (1985). Como este factor se debate hoy en día en numerosas publicaciones, la presente obra no pretende ampliarlo, orientada como está al descubrimiento de la cocina de las altas culturas prehispánicas que se encontraban en el territorio en el momento del encuentro de las dos culturas.

Como se colige por su título, su finalidad apunta a dar un vistazo a las prácticas culinarias de los nativos, que fueron no solo ignoradas sino menospreciadas, por el giro que tomó la conquista española ante el oro americano. En realidad, vale la pena reevaluar este concepto como una contribución al conocimiento de otra de las actividades desarrolladas por las culturas agrícolas de los aztecas, incas y muiscas, no suficientemente conocida. Si se tiene en cuenta que la comida y sus condimentos fueron el motor del descubrimiento del Nuevo Mundo, una apuntación específica de manera divulgativa ofrece una información agradable, por los hallazgos gastronómicos de su cocina que permitieron, como “divertimento”, imaginar un menú de los amerindios a la usanza moderna.

Con el descubrimiento de las nuevas tierras, fuera de la novedad étnica y la ampliación del mundo conocido, afloraron diversos productos alimenticios que si bien es cierto no tuvieron una pronta acogida en Europa, sí sirvieron más tarde como materia prima para importantes platos nacionales o para su industrialización. Una excepción la constituyó el cacao, cuya bebida, el chocolate, tuvo inmediata aceptación hasta llegar a denominarla como *néctar de ambrosía* por su exquisito sabor. Y Linneo, el sabio naturalista, con idéntico entusiasmo le dio

posteriormente el nombre de *Theobroma*, que en griego quiere decir bebida de los dioses.

No corrieron con igual suerte otras plantas americanas como el tomate, por ejemplo, que fue aceptado tardíamente en España y luego en Italia, en donde se convirtió en la base de sus renombrados platos. Es bien interesante conocer la primera deliciosa receta citada por el mencionado Xavier Domingo a base de tomate, publicada en el libro de Juan de la Mata en el año 1775:

Después de asados tres o cuatro tomates, y limpios de su pellejito se picarán... lo más menudo que se pueda; puesto en su salsera, se le añadirá perejil, cebolla y ajo, asimismo picado con un poco de sal, pimienta, aceite y vinagre, que todo bien mezclado e incorporado se podrá servir (De la Mata, citado en Domingo, 1982).

La papa americana también tardó en ser aceptada, aunque luego sirvió de gran alimento durante la hambruna de la población irlandesa; incluso se la tenía en poco aprecio y únicamente la utilizaban las gentes de bajo nivel. Más tarde, gracias a Parmentier, quien la propuso como acompañamiento de elegantes platos, llamados por esta causa *à la Parmentier*, logró incursionar en la cocina francesa.

El maíz no corrió suerte diferente, pues la gramínea se llevó en principio a Europa como forraje para el ganado, y pasaron varios siglos antes de que se utilizara su suave fécula o harina en la preparación de delicadas salsas. La vainilla, a pesar de su carácter de especia y su delicioso aroma y sabor, pasó casi desapercibida, siguiendo la misma línea de los anteriores productos americanos, porque fuera del oro, nada tenía valor para los primeros hispanos.

Si el Nuevo Mundo abrió otro capítulo en la historia de la humanidad al aportar nuevas gentes, nuevas costumbres, nuevas plantas, nueva fauna y nuevas fantasías... también debió haber aportado nuevas enseñanzas, solo que los ibéricos no supieron valorar las culturas americanas, trastornados por su oro y horrorizados por el fanatismo religioso que encontraron, en todo caso, no menor al de los mismos españoles. Porque, ¿cómo no aprender del espíritu de trabajo de los amerindios, en cuyo código social el ocio era motivo de castigo? Dentro de la cultura inca, el saludo cotidiano *amalulla arnuquema* encerraba esta filosofía: “No seas embustero, ni ocioso”.

El hábito del trabajo honesto y ordenado, inculcado a los niños de las altas culturas amerindias desde sus primeros pasos, ha debido ser la principal enseñanza

americana a los hidalgos españoles y a sus huestes conquistadoras, quienes tenían, como anota Safford, valores culturales de corte aristocrático en donde “se hacía del ocio una virtud y del trabajo productivo un estigma” (1989), herencia que aún abrumba a los pueblos descendientes y es una resultante del encuentro cultural con los peninsulares.

¿Cómo ignorar el espíritu de previsión de los amerindios para las malas cosechas, con sus enormes depósitos estatales de granos, que se abrían al pueblo en las malas rachas? Recordemos la recurrencia de las hambrunas europeas por falta de previsión. ¿Y cómo no aprender de su limpieza corporal, que evitaba enfermedades elementales?

Analicemos la sentencia de Nemequene, Señor de Bacatá, para conocer lo que contemplaba su legislación sobre el robo, en lo que finalmente degeneró la conquista europea:

Y para el que fuera ladrón mandó que con fuego puesto delante de los ojos, lo cegasen. Y si los hurtos fueren de gravedad o repetidos, se los quebrasen con puntas de espinas. Por estos medios se castigaba lo presente y remediaba lo futuro, sin quitarle la vida al ser.

Otro aspecto cultural de los amerindios, digno de ser aprendido, se relacionaba con la práctica de la hospitalidad, no solo interna sino también con los visitantes, a quienes agasajaban con sus mejores viandas y bebidas, en señal de bienvenida. Al respecto, anota Bernal Díaz del Castillo: “Nos ofrecieron pan de maíz, pescado y frutas, con buena voluntad nos dieron” (1971).

Los documentos consultados abundan sobre estas costumbres de los nativos, sin advertir el significado social representado en el acto de compartir sus mejores comidas con los visitantes. La gentileza y delicadeza unidas a la práctica anterior, fueron reseñadas por algunos hispanos, y por Colón en su primer viaje.

Más tarde, el médico Juan de Cárdenas, en 1750, continúa escribiendo sobre las mencionadas cualidades, a pesar de que los indígenas ya habían sentido la ruda mano de los conquistadores. Cárdenas se preguntaba admirado, en un enjundioso y simpático artículo de su libro *Problemas y secretos maravillosos de las Indias* (1988), sobre tan singular característica, desconocida según parece para la mayoría de los hispanos: “Porque la gente en América es delicada en sus manera, y este cambio también se observa en algunos hispanos nacidos en las Indias, quienes se vuelven de ingenio vivo, trascendente y delicado” (1988).

Y continúa ampliando su apreciación en esta dicente nota:

Comparando un chapetón o cachupín [español recién llegado a las Indias] con un nativo, aquél parece un palo con corteza, que más torpe y bronco sea, pues ver el modo de proceder en todo, del uno, tan diferente del otro, uno tan torpe y otro tan vivo, que no hay hombre por ignorante que sea, que luego no eche de ver, cuál sea cachupín y cuál nacido en las Indias (De Cárdenas, 1988).

Igual anotación emite sobre las mujeres de uno y otro continente. Prescott (1972), el investigador norteamericano, decía algo similar a propósito de los aztecas, pero con gran visión de la falla de esta importante cultura: "...los aztecas tenían exquisitas costumbres, pero todo se trastornaba por su fanatismo religioso" (1972).

Volviendo a la comida, como motor importante en la historia de la humanidad en sus diferentes etapas, la búsqueda de este aspecto específico dentro de las altas culturas prehispánicas representó una tarea apasionante. Si bien es cierto que no se pretendió realizar un trabajo exhaustivo ni de corte científico, sí se recurrió a la metodología académica en la consulta de las diversas fuentes al alcance, para tener una certeza de que lo afirmado correspondiera a la realidad. Fue necesario acudir primero a los cronistas, actores presenciales del encuentro cultural, como fray Bernardino de Sahagún, Bernal Díaz del Castillo, Gonzalo Fernández de Oviedo, Hernán Cortés, el mismo Cristóbal Colón, López de Gómara, Bernabé Cobo, Pedro Simón, Juan de Castellanos y Diego de Landa, entre otros.

En segunda instancia, se recurrió a estudios posteriores que tocaban el tema, así como a expertos en gastronomía que aportaron muy buenas directrices sobre la aproximación al tema. Los estudios arqueológicos sobre los mensajes de cocina y sus implementos ayudaron a completar la estructura culinaria de los grupos reseñados, así como algunos estudios antropológicos que trataban el aspecto de la comida, como el de Lévi-Strauss y la compilación que sobre cocina realizó Jessica Kupper y otros antropólogos.

La cocina autóctona actual de los descendientes de los grupos analizados, como la cocina mexicana, peruana, boliviana y cundiboyacense, sirvió también de apoyo para determinar la persistencia actual de las costumbres culinarias prehispánicas o para reafirmar, mediante la tradición, lo descrito por los cronistas. Cada fuente aportó una o varias pistas de utilidad para la elaboración del tema general, a pesar de que no todas las crónicas fueron tan fructíferas como se esperaba, seguramente por la resistencia cultural de los varones hispanos a tratar estos temas, y

mucho menos a describirlos con suficiente detalle en sus escritos. Recordemos la tradición española de excluir a los varones de la cocina, o peor aún, de ahuyentarlos del recinto con el famoso estribillo que madres y criadas cantaban a los jóvenes que se aventuraban al predio de propiedad femenina: “Los hombres en la cocina huelen a rila de gallina”.

Esta prohibición estuvo vigente hasta hace poco tiempo entre los descendientes de los hispanos, tradición contraria a la francesa, donde los hombres de gran rango social no solo entraban a la cocina, sino que preparaban famosos platos. Aún se sirven en los menús franceses las tortillas Luis XIII, elaboradas por el propio monarca y la salsa bechamel del marqués del mismo nombre, para citar solo dos ejemplos entre los muchos que tiene la cocina francesa. Por esta razón, la brevedad de las descripciones culinarias en las crónicas contrasta con la dedicada a la guerra, conquista, intrigas y ceremonial religioso, temas más masculinos según la tradición ibérica.

En general, todos los datos recogidos sirvieron de útil documentación para reconstruir la cocina como tal y para situarla en lo posible dentro de un contexto político, social y religioso. Es decir, se trató de buscar una comprensión integral de la cocina dentro del entorno cultural que permite entender su significación casi siempre ligada a un simbolismo religioso.

Es necesario advertir que, por tratarse de un tema esencialmente divulgativo, se omitieron las referencias bibliográficas dentro del texto, aunque sí se recurrió a la transcripción de las citas textuales, con su ortografía original, como aspecto pintoresco, que además respalda la fidelidad de las conclusiones, y como ejercicio para trasladar al lector a la época del apogeo de las culturas descritas. En esta forma se recreará el fantástico mundo amerindio, que siglos más tarde describiera García Márquez, con mente “ágil y viva”, como anotaba De Cárdenas (1988), reflejo del talante americano que volvió a impactar a los europeos en la presente época. Los suecos le concedieron el Premio Nobel al escritor por relatar la cotidianidad de los colombianos, que de todas maneras es la misma posconquista.

I. Las sociedades agrícolas prehispánicas: su diversificación

ES NATURAL ASOCIAR EL desarrollo agrícola con el estado del arte culinario, es decir, no sería posible el uno sin el otro. Si entendemos como *arte culinario* la estructura de la cocina (productos) con la cocina (lugar), elaborado con creatividad en cuanto al manejo de los ingredientes, con la variación de los platos y con cierto balance nutricional por el consumo cotidiano de legumbres, frutas, diversas carnes y cereales o gramíneas, entonces los amerindios sí tuvieron este arte. Sin embargo, pocas veces se ha intentado realizar una reevaluación objetiva de la cocina prehispánica de las altas culturas Inca, Azteca y, en menor escala, la Muisca, por considerarlas con juicio ligero como monótonas y en extremo simples. Creencias sin duda alejadas de la realidad histórica, que es necesario replantear si asumimos que las sociedades agrícolas prehispánicas mencionadas, como corolario de su economía agrícola, desarrollaron también una cocina variada y especializada.

Es bien sabido que solo cuando la agricultura se desarrolló y permitió el ocio productivo entre una cosecha y otra, se dio paso a la creatividad y diversificación de oficios y florecieron las altas culturas, tanto en América precolombina como en la historia de la humanidad.

Estas sociedades agrícolas desarrollaron paulatinamente, por estos excedentes de tiempo, complejos sistemas políticos, culturales y en especial religiosos, hasta hoy manifiestos en la planeación urbana con una monumental arquitectura civil y religiosa; un Estado fuerte y poderoso; un activo comercio de productos propios como la alfarería, metalurgia, textiles y otras clases de trabajos, y un arte y artesanía ligados a lo religioso y espiritual, entre otras manifestaciones de orden social y político.

Surgió así mismo, un panteón politeísta de dioses con funciones específicas, a los que se rendía culto por intermedio de la clase sacerdotal, encargada de mediar entre las divinidades y los hombres. El ceremonial ligado a la agricultura generó

una diversidad de rituales que sostenían su compleja estructura social, que surgió y se mantuvo gracias a dicha producción. Se enriqueció el culto para rogar por el éxito de las cosechas, la siembra, y para propiciar las lluvias.

Como un derivado de esta estructura nació la observación astrológica, cuando descubrieron los ciclos lunares y el régimen de lluvias ligados a los cultivos. Por esta razón, en el tema específico que nos ocupa ofrece un interés complementario: conocer las divinidades agrarias, sus nombres y los cultos que se les rendían, para entender un poco la relación Dios-agricultura-alimento-cocina, enmarcada por un simbolismo tendiente a la conservación alimenticia, y por ende de la sociedad, gracias a sus deidades.

El desarrollo de las grandes ciudades trajo también la necesidad de expansión hacia otros lugares, en busca de nuevos terrenos cultivables que sustentarían la creciente población, factor que incidió en la diversificación de su dieta por incorporación de nuevas plantas y animales alimenticios. A nivel político, la nueva tributación de los poblados subyugados contribuyó, con sus aportes en comida y otras especies, a sostener el enorme aparato estatal y religioso que caracterizó a las altas culturas prehispánicas. Ahora bien, para retomar el tema culinario, estas sociedades que mostraron gran creatividad en sus diversas realizaciones también tuvieron, necesariamente, un desarrollo en su cocina, en donde se puso de manifiesto la existencia de una interesante alimentación con ejes culinarios definidos: maíz y papa, pero con incorporación de elementos variados y sistemas de cocción diferentes según el gusto y significación del plato. Fue pródiga en aromas y sabores por la adición intencional de yerbas aromáticas y especias nativas, sobre todo la azteca. Produjeron salsas frías y calientes para aderezar las viandas; incursionaron en la mezcla de carnes con frutas y legumbres y además, prepararon, produjeron y emplearon productos que evidenciaron una comida del poder, otra sacra y la cotidiana, diferenciadas entre sí por su abundancia, variedad y gusto, además de estar siempre relacionadas con un simbolismo religioso. Incluso el sistema de cocción estaba ligado a la significación del alimento o al día de fiesta celebrado.

Las diversas preparaciones exhibieron una armonía natural de carácter dietético, al reunir en una cena los compuestos del maíz o de la papa acompañados de carnes, hortalizas y frutas crudas y cocidas. Las diversas clases de bebidas, acompañantes insustituibles de las comidas, tuvieron también una connotación similar a las viandas. Como complemento y necesidad de desarrollar las labores de cocina, almacenamiento y servicio, los alfareros y artesanos realizaron una variada y eficiente producción de vasijas e implementos, actividades igualmente orientadas hacia usos cotidianos, rituales y de estatus social.

II. Los aztecas, su encuentro con los castellanos

EL IMPACTO QUE EN el conquistador Hernán Cortés y en sus huestes produjo la llegada a Tenochtitlán, capital del Imperio azteca, lo ilustra en forma harto elocuente la cita de Bernal Díaz del Castillo, cronista testigo del choque conquistador:

Desde que vimos tantas ciudades y villas pobladas en el agua, y en tierra firme. Otras grandes poblaciones, y aquella calzada tan derecha por nivel como iba México, nos quedamos admirados, y decíamos que parecían las casas de encantamiento que cuentan en el libro del Amadís, por grandes torres y Cues [pirámides], y edificios que tenían dentro del agua, y todas de calicanto, y aún algunos de nuestros soldados decían que si aquello que veían era entre sueños (1971).

Y Cortés escribió en sus cartas con no menor admiración:

Verdaderamente mi Señor... la gran ciudad de Tenochtitlán... construida en medio de este lago salado, a dos leguas de cualquier punto de tierra firme, está conectada por cuatro calzadas... de doce pies de ancho... la ciudad es tan grande como Sevilla o Córdoba... en cuanto el total, es tan grande, que no puedo encontrar la extensión exacta del reino de Moctezuma (Cortés, 1982).

Sobraría otra descripción del aspecto de la ciudad principal y las de los alrededores, que también describen con igual asombro. La majestuosa capital fue calificada como la “Venecia americana”, por su construcción sobre el gran lago que se intercomunica con los otros por canales construidos como producto de una ingeniería comunal de eficiente funcionalidad. Si bien es cierto que los edificios habitados por los aztecas no fueron todos obra suya, sino de grupos antecesores como

los toltecas –los grandes arquitectos–, según Prescott (1972), los aztecas supieron conservar, expandir la capital y, además, extender los confines del Imperio hasta lo que hoy corresponde a Guatemala. El dominio de los aztecas en el momento de la conquista española, llegaba al norte de Tampico y por el sur hasta territorio maya, imponiendo su tributación y cultura a un total de más de 370 ciudades, según anota Von Hagen (1967).

La mitología azteca, recogida en sus famosos códices pintados sobre papel obtenido del maguey, relata cómo este grupo debería fundar su ciudad, establecerse y crecer en ella cuando encontraran un águila con una culebra en el pico posada sobre un nopal. Fue así como los tenochcas-mexicas encontraron tales señales cerca del lago de Texcoco y fundaron la ciudad de Tenochtitlán, hoy asiento de la ciudad de México.

Bien se puede inferir que todo en los aztecas tenía carácter religioso y en su cultura militar y guerrera este factor desempeñó un rol de gran relevancia y significación. El actual pueblo mexicano, quizás uno de los que conserva con más arraigo su pasado precolombino, tiene como ejemplo de su vínculo con las culturas antiguas la representación del águila real y la serpiente en su escudo nacional.

Huitzilopochtli, el máximo dios de su panteón politeísta y encarnación del sol según la mitología, les indicó no solo su lugar de vivienda, sino también la forma de sembrar el maíz, considerada por tal razón una planta sagrada para ellos y su principal fuente de alimentación. Les indicó igualmente la ofrenda máxima de su agrado, con la cual obtendrían siempre su protección:

Errad, buscad tierras, evitad todo combate en gran escala, enviad exploradores por delante, hacedles sembrar el maíz y cuando la cosecha esté a punto, id a levantarla, mantenedme a mí Huitzilopochtli siempre con vosotros, alimentadme con corazones humanos arrancados a los recién sacrificados.

La práctica azteca de estos sacrificios fue lo que más estremeció a los conquistadores y lo que motivó la destrucción de la mayoría de los espléndidos templos en los que ofrecían sus cruentas ceremonias. Según Alfonso Caso, en el primer encuentro no se entendió que para el indígena mexicano el sacrificio era el medio técnico para alcanzarlo todo:

Que el maíz grane, que la enfermedad se acabe, que los hombres regresen sanos de la expedición de guerra, o de sus correrías comerciales, que la madre dé a luz un hijo sano. En fin los hombres no podían resolver nada

solos, únicamente el sacrificio inclinaba la benevolencia divina para resolver sus necesidades (Caso, 1971).

Numerosas esculturas exhibidas hoy en los museos, son un testimonio de su compulsión religiosa, por supuesto no diferente a la de los conquistadores; lamentablemente, el máximo sacrificio que exigía su dios principal era el humano. Los visitantes peninsulares iban de impacto en impacto a medida que conocían las costumbres indígenas, su arquitectura o la región en donde vivían. Es hermosa la descripción del monje franciscano fray Bernardino de Sahagún, quien fascinado por las tierras mexicanas, escribió lo siguiente con una prosa casi poética:

Gran diversidad de montañas, montes, riscos, donde hallarás árboles silvestres de todo género, y bestias y fieras y serpientes. Tienes un jardín poblado de todos los árboles fructíferos, y de todas maneras de yerbas, en donde hay fuentes y ríos de diversas maneras. Está lleno de aves, animales y peces de todo género. Tienen una floresta muy deliciosa, llena de todo género de flores... En ellas hay aves de dulces cantos y de ricas plumas, hay también florestas edificadas a las mil maravillas. Tienen diversidad de caminos y edificios, tienen así mismo campos y llanuras donde hay toda manera de mantenimiento, donde hay charcos y lagunas, donde se crían cañas, espadañas y juncos... diversas maneras de animales acuáticos y terrestres, donde hay minas de todas maneras de piedras preciosas, y de otras muchas cosas prodigiosas a la vida humana (Sahagún, 1988).

Ya veremos más adelante, con respecto al tema que nos ocupa, cuáles fueron las plantas y yerbas utilizadas en la preparación de sus comidas, bebidas y condimentos, con base en las anotaciones del enjundioso cronista. Las anteriores citas constituyen un ejemplo bien dicente y sintético de lo que encontraron los hispanos en la zona mexicana rebautizada como Nueva España por su conquistador. El detalle pormenorizado de aspectos diferentes al tema que nos ocupa, saldría de los objetivos de la presente obra.

Como hilo conductor a través de las diferentes citas textuales, se entrará al tema culinario que engloba otras manifestaciones de su cultura y que quedarán descritas en la medida en que ayuden a clarificar o a corroborar el tema en cuestión.

Los dioses agrícolas

Este Dios del fuego llamado Xiuhtecuhtli... y todos le tenían por padre, considerando los efectos que hacía, porque quema y la llama enciende y abrasa. Estos son efectos que causan temor. Otros efectos tiene que causan amor y reverencia, como es que calienta a los que tienen frío, y guisa las viandas para comer, asando y cociendo, y tostando y friendo.

— Fray Bernardino de Sahagún

Los aztecas, según se anotó, gozaban de todo un panteón politeísta cuyas numerosas deidades eran las encargadas de suplir las necesidades de su pueblo. Para el tema culinario, reviste especial interés el conocimiento de los dioses ligados a la agricultura y la vegetación y de los que protegían específicamente las comidas y fiestas. En esas ocasiones se elaboraban variados platos que llevaban insertos los conceptos religiosos tradicionales por años. Aún en la cocina mexicana actual, descendiente de la prehispánica, se revela la carga religiosa que pesa sobre los alimentos preparados para sus múltiples celebraciones religiosas, que luego se sintetizaron con la religión católica. Conozcamos esos dioses:

Tlaloc. Era el dios de las lluvias. Se puede deducir su importancia si se tiene en cuenta lo que para los grupos agrícolas significaba la caída de la lluvia bienhechora. Se representaba esculpido en figuras de cerámica y piedra, con una espiga de maíz en la frente que indicaba su protección hacia la planta sagrada. Por lo general, se le ofrecían víctimas humanas como sacrificio.

Xiuhtecuhtli. Era el dios del fuego, no relacionado directamente con la agricultura, pero sí con la transformación de los productos agrícolas y animales comestibles. Le rendían especial culto para propiciarlo, con ritos, danzas y comidas especiales.

Chicomecoatl-siete serpientes. Era otra de las deidades protectoras de la vegetación, en especial del maíz y las comidas. Su representación escultórica lo muestra rodeado por una serpiente de cascabel y siete mazorcas. Según Alfonso Caso, erudito investigador de la religión azteca, *siete serpientes* es el nombre esotérico del maíz.

Chalchiuhtlicue. Era la diosa del agua proveniente de fuentes diferentes a la de la lluvia. Su figura está representada en el calendario azteca dentro de una vasija con agua.

Xochipilli y Xochiquetzal. Eran los dioses protectores de las chinampas (cultivos y jardines flotantes). Es natural que dispusieran de dioses encargados de cuidar las flores, a las que eran muy aficionados. Los cronistas relatan que tanto los

grandes templos de Tenochtitlán como las casas, estaban siempre engalanadas con adornos florales. Por otra parte, según cuentan los mencionados relatores, entre los personajes de alto rango oler una flor era considerado un signo de distinción. A Xochipilli también se le honraba como el dios de la comida en general.

Mayahuel. Era la diosa del maguey, planta de gran utilidad para los indígenas, puesto que de su corazón se extraía el pulque, bebida muy popular para animar sus fiestas y reuniones sociales. La diosa se representaba con una escultura que tenía cuatrocientos pechos para alimentar a sus hijos, las divinidades de la embriaguez. La diosa simbolizaba además la divinización de esta planta, que les reportaba enormes beneficios.

Ometochtli. Era el dios general del pulque y primaba sobre las otras divinidades de la bebida, similar al dios Baco de los romanos.

Centeótl. Era la divinización misma del maíz.

Xilonen. La semilla del maíz estaba también divinizada y se conocía con este nombre, que abarcaba también a la mazorca tierna y joven.

Llamatecuhtli. Correspondía a la divinización de la mazorca seca.

Xipe. Era el dios de la primavera, época del inicio de las siembras.

Omacatl. Era el dios de los convites y las fiestas.

Mixcoatl. Era el dios de la cacería.

Opuchtl. Este dios tenía la función de proteger la caza y la pesca y se propiciaba con rositas de maíz.

En honor de sus numerosos dioses, los aztecas celebraban fiestas con ceremonias especiales en los cuales entonaban himnos y cantos de gran belleza y contenido filosófico, según han podido constatar los estudios posteriores de su música. Los rituales siempre tenían que ser oficiados por sacerdotes y sacerdotisas dedicados a las diversas deidades. Los sacerdotes recibían una esmerada y rígida educación en casas a manera de conventos, dado que de ellos y de su comunicación con los dioses dependía que los ruegos fueran escuchados. Los sacerdotes eran versados en astrología, porque las rogativas se relacionaban con los ciclos lunares tan ligados a la cultura.

Sistemas de cultivo

*...y era tanto el encanto y embeleso que tienen por las milpas,
que por ellas olvidan hijos y mujer y otro cualquier deleite,
como si fuese la milpa su último fin y bienaventura.*

— Crónica de la Provincia del Santísimo Nombre de Jesús de Guatemala

Como la agricultura constituía una de las principales actividades de los aztecas, en las épocas indicadas se dedicaban con esmero al cuidado y adecuación de las tierras para la labranza, llamadas *milpas*. Los campos eran labrados con gran orden y conocían el beneficio de la rotación de los cultivos, que permitía el descanso de las tierras. El sistema de riego tuvo poco desarrollo a diferencia de sus contemporáneos los incas, porque este trabajo se encomendaba a Tlaloc, el dios de las lluvias, a quien ofrecían los más complejos sacrificios.

Las tierras eran abonadas con las cenizas resultantes de la quema de árboles y malezas, método también utilizado para limpiar el terreno antes de la siembra. Los aztecas y en general los amerindios del Nuevo Mundo, no utilizaron una técnica elaborada para adecuar los terrenos de labranza por carecer de animales de tiro y de la indispensable rueda. Colón tomó nota de la carencia de grandes animales al servicio del hombre en los campos y lo comunicó a los reyes de España al regreso de su primer viaje: “[Los reyes] se maravillaron oír que los indios no tenían animal ninguno mayor que el perro” (1985).

Todo el trabajo era realizado a mano por los hombres, con la ayuda de la coa o *palo plantador* como lo llamaron los españoles, con el que revolvían y preparaban la tierra. Esta herramienta consistía en una vara del grosor de un mango normal de herramienta, con la punta aguzada y un ángulo lateral saliente en el que apoyaban el pie con fuerza para perforar la tierra. Las semillas previamente remojadas se depositaban en los huecos. López de Gómara reseña la operación: “cavan a mano la tierra con palas de madera, pues no tienen bestias con que arar. Siembran el maíz, como nosotros las habas, remojado; pero echan cuatro granos por lo menos en cada agujero” (1954).

El trabajo en la milpa era colectivo y los clanes colaboraban entre sí cuando era necesario ausentarse por guerra u otras razones.

En los lagos de Tenochtitlán y en los aledaños utilizaron el original sistema de sembrar sus huertas y flores en chinampas, que consistía en llenar enormes canastos con tierra, donde plantaban los cultivos y que luego anclaban en la parte menos profunda del lago. Los actuales jardines de Xochimilco, de gran belleza y originalidad, son una prolongación de estas prácticas precolombinas.

El cronista Fernández de Oviedo permanentemente hace alusión a la gran cantidad de cultivos que había en todo el valle de México: “Tenían muchas sementeras y trojes” (Fernández, 1959).

Las labores del campo, en cuanto a desmonte y siembra, eran ejecutadas por los hombres y su actividad era considerada muy honrosa, por cuanto la agricultura

tenía función civil y religiosa. La cacería y la pesca también eran actividades masculinas. Para estas labores disponían de nasas hechas de mimbre tejido, flechas, redes y una especie de tridentes de madera para ensartar, según anota Sahagún (1988).

La cocción y preparación de los alimentos, una vez cosechados y recolectados, era labor femenina, según el citado cronista, debido a que para estos indígenas la cercanía de los hombres al fogón no resultaba conveniente porque el humo en los ojos dañaba la precisión necesaria para las actividades de cacería y pesca.

El ceremonial religioso para propiciar la siembra y fertilidad de la tierra con el inevitable sacrificio a Xipe, consistía, según Caso (1971), en atar a un hombre a un marco de madera y luego flecharlo para que la sangre, al caer sobre la tierra, la fertilizara...

Una vez recogidas las cosechas, una parte era destinada para sostener al Estado y otra se almacenaba en grandes depósitos, para consumirse en caso de escasez por alguna calamidad. Bernal Díaz reseña los grandes almacenes: “Y vieron las bodegas de cereales y maíz y frijoles y pimientos, llevados como tributo” (1971).

Plantas cultivadas y domesticadas

Y desta suerte es verdad lo que desta tierra se dice, que en todos los tiempos del año hay todo género de frutas, legumbres y semillas verde y preciada.

— Juan de Cárdenas

Los grupos indígenas mexicanos preparaban su alimentación con plantas derivadas del cultivo intensivo, como el maíz, acompañado de otra serie de hortalizas y tubérculos cultivados en menor escala, y de hongos y algas obtenidas por recolección. También incorporaron diversidad de frutas a su dieta, de las cuales no se puede decir con propiedad que fueron cultivadas con la intensidad del maíz, por ejemplo, sino que fueron domesticadas y cuidadas para su consumo. Es probable que hubieran sembrado semillas para su propagación, pero de una agricultura propiamente dicha no se encuentra noticia. Es necesario no perder de vista que algunas de estas plantas conforman hoy en día la comida autóctona de México y otras forman parte de platos internacionales, pero las actuales son descendientes de las indígenas, ya mejoradas por la tecnificación moderna de la agricultura y por los cruces genéticos realizados para incrementar su rendimiento.

Para un mejor seguimiento del tema, en un cuadro sinóptico se han agrupado las diversas plantas autóctonas americanas que formaron parte de la alimentación

cotidiana de los amerindios mexicanos; algunas de ellas debieron identificarse con su nombre científico o con el náhuatl, cuando no fue posible clarificar el nombre común actual con el de las crónicas que lo reseñaban.

Principales plantas comestibles autóctonas de América. Cultura Azteca

HORTALIZAS

Cucurbitáceas

Calabaza, *huicoy* (*C. pepo*)

Calabaza, ayote, *ayotl* (*Cucurbita moschata*)

Chayote (*Sechium edule*)

Chilacayote (*C. ficifolia*)

Leguminosas

Tachipilí (*Crotalaria longirostrata*)

Leguminosas de grano

Ayocote, frijol, botil, chomborote, *piloy* (*Phaseolus coccineus*)

Escumite o escumite (*Phaseolus acutifolius*)

Palmas

Pacaya (*Chamaedorea tepejilote*)

Solanáceas

Tomate de cáscara, tomate verde, tomatillo, miltomate (*Physalis philadelphica*)

Tomate, *tomatl*, jitomate, *xitomate* (*Lycopersicon esculentum*)

Oleaginosas

Cacahuatl, maní, cacahuate (*Arachis hypogaea*)

Chía (salvia hispánica)

Girasol (*Helianthus annuus*)

CONDIMENTOS

Acuyo, hierba santa

Achiote, bija (*Bixa orellana*)

Cacaoxochitl (*Quararibea funebris*)

Cebolletas de Indias, *xonacátl* (¿*Allium*?)

Cuanhtli, *yiauhitli*, *tzontoncuáhuatl* (yerbas olorosas usadas para condimentar, según Sahagún)

Chile, ají, *axi* (*Capsicum annuum*; *C. baccatum*; *C. frutescens*)

Epazote, paico (*Chenopodium ambrosioides*)

Vainilla, *tlixochi* (*Vanilla planifolia*)

PLANTAS ALUCINÓGENAS PARA USOS RELIGIOSOS Y SOCIALES

(nombres en náhuatl sin traducción)

Aquistli

Mixitl

Peyotl - peyote

Tabaco (*Nicotiana tabacum*)

Teonanácatl (hongo)

Tochtetepo

TLAPATL

Xoxoouhqui

OTRAS PLANTAS

Algodón (*Gossypium barbadense*, *G. hirsutum*)

Magüey (*Agave angustifolia* y *A. cantala*)

GRAMÍNEAS

Alegría, *huautli* (*Amaranthu hypochondriacus*)

Chian, alegría (*Amaranthus cruentus*)

Maíz (*Zea mays*, *Teosinte*, *Tripsacum*)

RAÍCES Y TUBÉRCULOS

Cacomitl (*Trigidia pavonia*)

Camotl, camote, batata (*Ipomea batatas*)

Yamutía, *yahutía* (*Xanthosoma sagittifolium*)

Yuca, guacamote, *axes*, *ajes* (*Manihot utilissima*)

Yuca (*Manihot dulcis*)

Xícama, jícama (*Pachyrrizus ahípa*)

FRUTAS

Aguacate, *ahuacatl* (*Persea americana*)

Anona (*Anona squamosa*)

Cacao, *chocolatl* (*Theobroma cacao*)

Cereza de las Indias, capulín (*Prunus capuli*)

Ciruelo de Indias, jocote (*Spondias purpurea*)

Chirimoya (*Anona cherimola*)

Chicle, chicozapote, níspero (*Achras zapota*)
 Guama (Inga)
 Guanábana (*Anona muricata*)
 Guayaba (*Psidium guajava*)
 Jobo, bobo (*Spondias mombin*)
 Mamey (¿*Mammea americana*?)
 Olosapo (*Couepia bracteata*)
 Papaya, bonete (*Carica papaya*)
 Piña (*Ananas comosus*)
 Pitahaya (*Acanthocereus pentagonus*)
 Pitahaya (*Hylocereus undatus*)
 Soncoya (*Annoa purpurea*)
 Anón, surumuyo (*Annona reticulata*)
 Tejocote, manzanita de las Indias (*Crataegus pubescens*)
 Tuna, nopal, *nopalli*, *nuchtlí* (*Opuntia arnyclaea*, *O. ficus-indica*, *O. megacantha*)
 Tuna camuesa (*Opuntia robusta*)
 Zunzapote, *tzapotes*, *etzápútl* (*Licania platypus*)

ALGAS Y HONGOS

Cuanhanácatl
Menanácatl
Tzihuinquilitl (sin identificar en latín)
Tzontecocomanácatl
Zacananácatl

Hortalizas y otros vegetales según los cronistas de Indias

Era un placer ver las labores y hermosura... y sembrada de muchas cosas de la tierra y calabazas que era la gloria verlas.

— Cristóbal Colón

La hermosa calabaza y sus diversos géneros fueron quizás las plantas hortenses que primero cultivaron los indígenas americanos cuando iniciaron su proceso de sedentarización; su fácil cultivo y propagación como planta trepadora y rastrera sirvió de importante sustento a las poblaciones nativas, y su consumo continuó

entre las poblaciones agrícolas prehispánicas como complemento de sus otros cultivos. Los aztecas asociaron siempre el cultivo de la calabaza al de los frijoles, el tomate y el chile, intercalados en los cultivos de maíz.

De las cucurbitáceas se conocieron las variedades de corteza lisa y color exterior verdiblanco y el zapallo o auyama, de corteza gruesa y rugosa, de gran tamaño, que fue la que más impresionó a los hispanos. De ambas variedades, además de su carne que prepararon en guisos, también comieron las flores y las semillas tostadas.

El frijol fue otra legumbre de gran consumo entre los indígenas y su cultivo es tan antiguo como el de la calabaza; Fernández de Oviedo escribe sobre las variedades de la leguminosa:

Los indios tenían ésta simiente de los fésoles, en ésta isla y otras muchas maneras de fésoles porque además de los comunes, hay otros que es la simiente amarilla, e otros pintados de pecas. E otra legumbre tienen que son como las habas; pero muy mayores, e algo amargas, comiéndolas crudas; e de las unas e las otras hacen los indios sus sementeras ordinariamente (Fernández, 1959).

Los ejotes son mencionados por García Rivas (1981) en su libro *Cocina prehispánica mexicana*, como las vainas tiernas del frijol que se guisan igual que los frijoles tradicionales. Esta variedad de hortalizas es descrita por los cronistas, especialmente por Sahagún (1988), pero como les da el nombre genérico de *verduras comestibles*, no fue posible la identificación de otras especies. El tomate (*toman*) y su variedad de color verde, el tomatillo, fue de amplio uso en la cocina prehispánica mexicana; Sahagún la menciona para la preparación de los platos, pero no la describe con amplitud. El padre Cobo así la describe:

La planta de los tomates es pequeña y se extiende sobre la tierra como la calabaza; mas no cunde tanto... la hoja es parecida en hechura y tamaño a la de la yerba mora. La fruta que lleva se llama tomate; son unos granos muy parecidos al ají, redondos y colorados, y los menores del tamaño de cerezas; háyalos también amarillos y verdes, de la grandeza de ciruelas y aún de limas; tienen adentro una sustancia aguanosa algo roja y unos granitos poco menores que ajonjolí; el hollejo es delgado como de uvas. Nacen los tomates en unos pequeños racimos, no se comen crudos, sino que se echan en los guisados, y son de buen gusto (1956).

El científico Pérez Arbeláez (1990) menciona el “tomate chiquito” o “de la

tierra”, como la especia antecesora de las actuales, que se utilizó en las comidas indígenas como aderezo o condimento. Anota el mismo investigador que los primeros tomates que llegaron a Francia se conocieron como *pomme d’amour*, palabra muy adecuada a la filosofía francesa, donde el amor se asocia con todos los elementos que causan encanto. También es de interés conocer que los tomates nativos fueron pequeños, tal como los describe el cronista, los actuales de gran tamaño se deben a posteriores cruces genéticos:

Desde que vimos tantas ciudades y villas pobladas en el agua, y en tierra firma. Otras grandes poblaciones, y aquella calzada tan derecha por nivel como iba México, nos quedamos admirados, y decíamos que parecían las casas de encantamiento que cuentan en el libro del Amadis, por grandes torres y Cues [pirámides], y edificios que tenían dentro del agua, y todas de calicanto, y aún algunos de nuestros soldados decían que si aquello que veían era entre sueños (Díaz del Castillo, 1971).

Los chiles, pimientos y ajíes gozaron de especial atención por parte de los hispanos, aun desde el primer viaje de Colón, quien los llevó como especia de las Indias a Europa: “Probaron [los Reyes] el ají, especia de los indios que les quemó la lengua” (1985).

Existe una diferencia entre el ají y el chile o pimiento, según Pérez Arbeláez (1990), aunque todos se identifican como *Capsicum*. Existen las variedades *C. annuum*, que corresponderían a los pimientos o chiles tan nombrados en las descripciones de los platillos amerindios en general y el *C. baccatum*, que es pequeño y siempre muy picante. El *C. frutescens* es otra variedad de chile y quizás la más conocida, con sus frutos alargados o cónicos. Naturalmente, los cronistas no los distinguieron y simplemente les dieron el nombre genérico de *axí* o *ají*. Así los describe Fernández de Oviedo:

Ají es una planta muy conocida e usada en todas partes destas Indias, islas y tierra firme, e provechosa e necesaria porque es caliente e da muy buen gusto e apetito con los otros manjares, así el pescado como la carne, e es la pimienta de los indios... hay abundancia de ají porque en todas sus labranzas e huertos lo ponen e crían con mucha diligencia y atención... e no es menos agradable a los cristianos... porque allende de ser muy buena especia, da buen gusto e calor al estómago (Fernández, 1959).

El chile y su relación con la actual comida mexicana tiene una tradición precolombina, como bien lo podemos deducir de las muchas referencias que hicieron los cronistas. El médico Cárdenas, con su estilo simpático, hace la siguiente apreciación de la especia americana: “Como el chile tiene propiedad de morder, y como si dijésemos a pellizcar, con aquel sentimiento y mordiscación, parece que aviva y despierta el sentido del hambre y así mientras más chile comemos, parece que más hambre nos da” (1988).

Por estudios modernos se sabe que el chile tiene un importante contenido de proteínas, que ayudaba a balancear la dieta de los amerindios y de la población actual que lo consume en enormes cantidades, a pesar de su picante. Al respecto, hay una divertida anécdota que explica por qué los mexicanos comen ese condimento picante sin que al parecer se les presente algún problema fisiológico: ellos dicen que “a los bebés mexicanos, en lugar de las madres darles un chupo para que se entretengan cuando lloran, les dan un chile por entretenedor”.

En la actualidad, existen en México alrededor de catorce variedades de chiles y se identifican por su nombre mexicano derivado del náhuatl. Eduardo del Río, en su publicación *Cómo dejar de comer mal* (1989), y María Eloísa Álvarez, en su *Cocina Latinoamericana* (1988), enumeran las siguientes variedades: ancho, cascabel, morrón, cristalino, chilaca, chilpotle, guajillo, habanero, jalapeño, largo, morita, mulato, pasilla, piquín, chipilín, poblano (que se consume relleno) y serrano. El chile es una especia bien atrayente y sabrosa; manejado con prudencia, confiere a las comidas un gusto muy agradable. Si se reflexiona sobre las razones del primer viaje de Colón para conseguir condimentos, queda claro que la “especia oro” hizo abandonar por completo la búsqueda inicial y como ya conocemos, varió los objetivos del viaje colombino.

Los hispanos mencionaron otra clase de verduras comestibles, denominadas como *bledos o quilit* en náhuatl, o *quelites o alegría* en la actual comida mexicana. Pérez Arbeláez (1990) las determina como *Amaranthus paniculatus*, de alto contenido alimenticio semejante a las hojas de espinacas. Según anotan los cronistas, comían las hojas a manera de ensalada y las semillas tostadas para aderezar los alimentos. Sahagún dice que elaboraban “especies de potajes de bledos con chile verde” (1988). Los españoles llamaron a estas y a otras plantas comestibles con el nombre general de *verdolagas*. El amaranto y los quelites, principalmente sus semillas, tienen un gusto parecido a las nueces y son de gran consumo dentro de la población actual, como clara herencia indígena. Ya se verá, en la parte correspondiente a la culinaria, cómo los amerindios utilizaban las semillas molidas para hacer bebidas y las hojas para preparar sabrosos guisos.

Tubérculos

La papa (*Solanum tuberosum*), uno de los tubérculos más importantes de origen americano, puede tomarse como eje alimenticio para los grupos de la zona andina principalmente; de hecho ya se retomará en lo relativo a los incas y los muiscas.

Sahagún no dedica, en realidad, mucho espacio para describir las papas, mencionándolas fugazmente, bien fuera por su bajo consumo o porque estaba realmente maravillado con el maíz y con la variedad de comidas que elaboraban con él. El fraile se refiere a las batatas, que son otra variedad (*Ipomea batatas*): “Usaban comer los Señores muchas maneras de frutas... camotli, una cierta raíz que se llama batatas... y se comen crudas, cocidas y asadas” (Sahagún, 1988).

Fernández de Oviedo las describe más en detalle y las califica de manjares:

De la planta e mantenimiento de las batatas que es muy buen bastimento e de los más estimados que los indios tienen: e como se siembran e cogen, e otras particularidades de este manjar o fructa... una batata curada no es inferior en el gusto a gentiles mazapanes... de cualquier manera se pueden presentar a la Cesárea Magestad por muy preciado manjar (Fernández, 1959).

En su primer viaje, Colón llevó batatas a los reyes. Parece que hubo un error de identificación entre la patata y la batata, pues todos la nombran diferente; en la comida mexicana actual, también se identifica la papa como camote. Lo que sí está claro, según Pérez Arbeláez (1990), es que la papa y la batata son diferentes, y que la primera tuvo cultivos intensivos en las zonas andinas.

La jícama o *ximaca* fue otro de los tubérculos cultivados y consumidos en distintas formas por los aztecas; el pueblo mexicano actual la incluye como parte importante de su dieta y es tanto su arraigo que inclusive se exporta a los Estados Unidos, por la demanda de la población mexicana allá establecida. Sahagún también la menciona muy brevemente: “Se come cruda y son blancas y dulces y calman la sed” (1988).

También menciona el cronista el *cimotl*, otra raíz que se comía cocida pero que no fue posible identificar ni siquiera consultando al experto Heriberto García Rivas.

La yuca (*Manihot utilissima*), guacamote o huacamote, es conocida también como *yuca brava*, debido al venenoso ácido que contiene y que debe retirarse con un elaborado proceso. Colón la describe en su primer viaje, como alimento de los

nativos de La Española y de las islas circundantes, las Antillas. Así lo reseñó en su *Diario*:

Tienen sembrado en ella ajés, que son unos ramillas que plantan, y el pie de ellos nacen como unas zanahorias, que sirven para pan y rallan y amasan y hacen pan de ellas, y después toman a plantar el mismo ramilla en otra parte y toma a dar cuatro o cinco de aquellas raíces que son muy sabrosas, propio gusto de castañas (1985).

En otra parte de su relación no deja ninguna duda: se trata de la yuca brava, no solo por la descripción, típica de la forma como se procesa el tubérculo en los grupos actuales, sino porque más adelante agrega en su relato: “[El cacique le obsequió] de su pan que llaman cazavi” (Colón, 1985).

López de Gómara posteriormente realiza una similar relación para La Española: “También hacen pan de yuca, que es una raíz grande como el nabo, la cual rayan [rallan] y estrujan, porque su zumo es ponzoña” (1954).

Y el médico Cárdenas en una pormenorizada descripción del proceso que siguen los indígenas para hacerla comestible, anota: “El fin para que esta raíz se siembra y cultiva con mucho cuidado en tantas partes de las Indias es para hacer cierto género de pan, que llaman casabe” (1988).

El cuidadoso escritor Fernández de Oviedo (1959) no pudo, al parecer, identificar correctamente los ajés, porque los describe como tubérculos diferentes y no anota su preparación, que serviría para identificarlos; en este caso las noticias de Colón y de López de Gómara sirvieron de útil referencia. El mismo padre Pérez, que cita con frecuencia al cronista, basado en sus notas, menciona los ajés como tubérculos en general, sin identificarlos. Respecto a que los habitantes de Tenochtitlán consumieran yuca brava, no existe un dato muy claro, pero es probable que consumieran el tubérculo y sus derivados, debido a que todos los pueblos de las áreas costeras y cálidas con los que comerciaban, lo comían en abundancia. La yuca dulce (*Manihot dulcis*) también formó parte de la dieta de los amerindios de esta zona y del resto del continente. Por su fácil preparación y agradable sabor, el padre Acosta anotó sobre la yuca dulce: “La yuca podía comerse cruda, porque no tenía ningún veneno, a diferencia de la brava, que si no se le retiraba este zumo mataba... la yuca dulce se come así en raíz, cocida o asada es buena comida” (1940).

La elaborada forma de preparar el cazabe, se describirá en el recetario.

Otros cultivos

[El cacao] es una fruta como almendra que ellos venden molida y tiénenla en tanto [aprecio] que se tiene por moneda.

— Hernán Cortés

El cacao, otra de las plantas americanas que por su importancia como bebida de prestigio dentro de los aztecas, y por su exquisito sabor, recibió prolijas descripciones de los cronistas, también fue una de las plantas que tuvo aceptación casi inmediata en Europa. Su cultivo inicial se conoce desde la época de los mayas, por ser quienes lo domesticaron y lo consumieron como bebida de los señores principales. Entre los aztecas, el cacao tenía también un alto estatus y además sus semillas se usaban como moneda entre la gente común; el alto aprecio en que se tenía impedía “malgastarlo” en la comida.

Pedro Mártir de Anglería hasta filosofaba sobre el *Theobroma*, como fue bautizado por Linneo: “Bienaventurada moneda, que proteges a sus poseedores de la avaricia, ya que ni se le puede guardar durante mucho tiempo, ni esconderla en el seno de la tierra” (1990).

Sahagún (1988) también menciona al cacao como importante bien de intercambio comercial, anota inclusive las equivalencias entre los diversos productos y las semillas de cacao que era necesario dar para obtenerlos. En la extensa relación acerca de la comida de Moctezuma, la bebida aparece como de gran finura en el consumo de los grandes señores. Al respecto anota el fraile: “Hacen mucho cacao que era la mejor cosa que entre ellos beben” (Sahagún, 1988).

Más adelante continúa relatando: “Y en acabando de comer se sacaban muchas maneras de Cacaos, hechos muy delicadamente” (1988).

Bernal Díaz amplía la noticia, pero con la información sobre las propiedades afrodisíacas que siempre le han atribuido al chocolate, desde época prehispánica:

Y de cuando en cuando, en unas como copas de oro fino, cierta bebida hecha del mismo cacao, que decían era para tener acceso a las mujeres... mas lo que yo ví que traían sobre cincuenta jarros grandes hechos de buen cacao con espuma (1971).

Juan de Cárdenas (1988) hace un detallado estudio sobre el cacao y sus propiedades, con una curiosa clasificación sobre lo húmedo, lo cálido y lo caliente y sus repercusiones en la salud de las personas. Se extractaron algunos apartes de su divertida disertación, en razón de que apreciaciones similares hicieron posteriormente

carrera en Europa, por parte de diversos personajes que siempre tenían algo que opinar o vaticinar sobre la nueva bebida traída de las Indias. Veamos primero las calamidades que producía si se comía crudo:

Primeramente el cacao de su propia naturaleza, sin tostar ni prepararle cosa alguna, tiene propiedad de restreñir el vientre, de detener de todo punto la regla, cerrar las vías de la orina, opilar el hígado... privar el rostro de su color natural... causa paroxismos y desmayos y a las mujeres sofocación o mal de madre y sobre todo causa y engendra unas perpetuas ansias y melancolías y saltos del corazón, que parece al que le ha comido que el alma se le sale (Cárdenas, 1988).

Sigue con una larguísima descripción sobre los males que causaba el cacao sin tostar. Veamos ahora las bondades de la bebida, si se la tomaba como es debido, según el mencionado médico: “Si el cacao se tuesta y muele, aunque no se le mezcle otra cosa que un poco de atole, que es comida bien simple, con solo este beneficio, como digo, vemos que engorda y sustenta al hombre, dándole sano y loable mantenimiento” (Cárdenas, 1988).

En todas las anotaciones siguientes, Cárdenas trata de explicarse: “¿Qué propiedades o misterios hay encerrados en esta pequeñuela fruta del cacao para que della resulten tantos daños y provechos y todo entre sí contrarios...?” (1988).

Fernández de Oviedo, en su libro *Historia general y natural de las Indias* (1959), también describió la planta que tanto agradó a los hispanos. En realidad, todos realizaron descripciones similares de los diversos aspectos de la planta, por lo cual es innecesario repetirlos; solo se tomará en la parte de recetas, las pertinentes a sus ricas preparaciones.

La bebida causó tanto furor en Europa que el solo nombre de *bebida de los dioses*, como la denominó Linneo, da una idea del gusto que el chocolate produjo entre los europeos. El nombre de la bebida y la que se dio a los chocolates derivados de su elaborada preparación, provienen de la voz náhuatl *chocolatl*. La aceptación del cacao en el Viejo Mundo hoy puede apreciarse, si recordamos que Suiza y Austria, por ejemplo, dedican buena parte de sus esfuerzos a dar al mundo la más exquisita chocolatería.

El maní (*Arachis hypogea*) o *cacahuatl*, fue de amplio consumo entre los indígenas preparado en diferentes formas; algunos cronistas lo reseñan como comida sana y agradable, pero Oviedo, por el contrario, hace una pobre y peyorativa reseña:

Una fructa tienen los indios de esta isla Española, que llaman maní, la cual ellos siembran e cogen, e les es muy ordinaria planta en sus huertos y heredades, y es tamaña como piñones con cáscara, e ténenla ellos por sana. Los cristianos poco caso hacen della, si no son los algunos hombres bajos o muchachos, y esclavos, o gente que no perdona cosa alguna. Es de mediocre sabor e de poca sustancia, e muy ordinaria legumbre de indios, e hayla en gran cantidad (Fernández, 1959).

Referente a la nota del capitán Fernández de Oviedo, no es de extrañar que por la poca estima que demostró hacia el maní, este hubiera tardado tanto tiempo en ser reconocido en el Viejo Mundo. Hoy es una enorme fuente de explotación en Estados Unidos; su aceite y manteca tienen además una gran demanda por su alto valor nutricional.

El maguey (*Agave americano*), fue una de las plantas que más utilizaron los aztecas. Prescott, el investigador norteamericano, sintetiza admirado la utilidad del maguey: “Era alimento, bebida, vestido y papel” (1972), por lo cual no vaciló en calificarla como “milagro de la naturaleza”. A la enumeración del investigador hay que agregar que sus hojas se utilizaban para techar las casas. El corazón lo comían en diversas preparaciones; de su fermentación obtenían la famosa bebida pulque, que aún consume la población actual; la espina del ápice de la hoja era utilizada como aguja para coser. También se obtenían cordeles y telas de las fibras longitudinales de las hojas, que hoy en día se conocen como *fique*.

El producto más refinado del maguey lo constituye sin duda la película que utilizaron como papel, *amatl*, para pintar sus célebres códices. Es bien conocido que estos indígenas llevaban un cuidadoso registro de los recaudos por tributación, en los códices que plegaban como libros y así lo consigna Bernal Díaz del Castillo: “Un gran cacique llevaba las cuentas de todos los ingresos que eran llevados a Moctezuma, en sus libros que estaban hechos de papel Amatl, y tenían una gran casa llena de libros” (1971).

Más tarde, en 1535, Antonio de Mendoza, primer virrey de México, hizo copiar una de estas relaciones, por lo cual se conoce como Códice Mendoza. En el Códice Magliabecchi se encuentran anotadas todas las deidades protectoras del pulque, que además eran diferentes para cada localidad.

El maguey, por su utilidad, era considerado por los aztecas como una planta divina y además tenía su diosa protectora, Mayahuel, como ya se mencionó, quien velaba por la conservación y propagación de la planta.

Frutales

*Tienen un jardín poblado de todos los árboles
fructíferos, y de toda manera de yerbas.*

— Fray Bernardino de Sahagún

Los amerindios mexicanos incorporaron a su dieta gran variedad de frutas que los cronistas describieron por su sabor, aroma, dulzura o acidez. De todas, la que causó más viva impresión en casi todos ellos por su exquisito aroma, fue la piña (ananás), Bernal Díaz anotó: “Su olor es tanto y tan suave que estando en una sala, huele en toda la casa” (1971).

Fernández de Oviedo fue el más expresivo, casi hasta la exaltación, y la describió en una larga narración que aquí se sintetiza: “Esta es una de las más hermosas frutas que yo he visto en todo lo que del mundo he andado” (Fernández, 1959).

A continuación, hace una larga enumeración de todos los lugares y jardines que ha conocido, sin haber visto jamás fruta semejante:

Ninguna destas ni otras muchas que yo he visto, no tuvieron tal fruta como estas proas o alcachofas, ni pienso que en el mundo las hay que se le iguale en estas cosas juntas que agora diré. Las cuales son: hermosura de vista, suavidad de color, gusto de excelente sabor (Fernández, 1959).

Solo le encontró un pequeño inconveniente y era el de “no ir bien después del vino”.

El nopal, *nuchtli* o tuna, fue otra de las plantas de mayor importancia dentro de la cultura azteca. Como se vio, figura dentro de su mitología, si se recuerda la fundación de Tenochtitlán. La tuna embelesó a los hispanos por su gusto, sabor y porque calmaba su sed durante las expediciones, debido a que se encuentra casi silvestre en todo el territorio mexicano. El médico Cárdenas describe la cactácea con admiración:

Si alguna fruta de las Indias, con muy justo título merece el renombre de dulce, sabrosa, sana y regalada [es la llamada] por los naturales Nochtli... la pulpa o parte interior que se compone es dulce, tierna, delicada... jamás ahíta ni causa pesadumbre por mucho que se coma (1988).

López de Gómara menciona además sus finas espinas, como único inconveniente de la sabrosa fruta:

Tiene muchas espinas dañinas y enconadas... la fruta nuchtli es parecida

a los higos, pues asimismo tiene los granillos y el hollejo delgado... es de muchos colores, verde por fuera y encamada por dentro... otra amarilla y otra blanca y otra picadilla por la mezcla que tiene de colores. Buenas son las picadillas, mejores las amarillas, pero perfectas son las blancas (1954).

Más adelante veremos en el recetario cómo utilizaban los nativos la fruta y el cacto en la cocina. La tuna roja tiene la particularidad de teñir de rojo la orina y por tal razón, no pocos sustos se llevaron los españoles que la comieron por primera vez, cuando creyeron haber contraído una grave enfermedad por ignorar los efectos colorantes del tanino que contiene. El fraile Sahagún reseñó poco más de veinte variedades de tunas de diferentes tamaños, colores y sabores. En general, se refiere a la fruta en los siguientes términos: “La fruta que estos árboles se hace se llama tuna, son buenas de comer. Es fruta preciada. Las hojas de este árbol tómen-selas crudas y cocidas” (1988).

Dentro de la variedad de las cactáceas debió estar la exótica pitahaya, especie americana de color rojo y amarillo, de suave sabor y hermoso aspecto, pero nadie la reseñó con este nombre en la zona mexicana. Para la actual Colombia, el cronista Cieza de León la menciona en el área del Quindío.

Sahagún hace una útil compilación de las principales y más conocidas frutas preferidas por los indígenas mexicanos, que para nuestro propósito ilustran el uso cotidiano en su dieta. De su noticia solo utilizaremos la mención, puesto que sus largas descripciones resultan innecesarias, por ser bastante conocidas en la actualidad. Veamos:

Usan comerlos Señores muchas maneras de frutas: Tzapotes colorados por dentro y por fuera pardillos y ásperos. Otra manera de frutas se llaman ciruelas y son coloradas... otras son amarillas... otras son bermejas o naranjadas. Usan también comer muchas maneras de tzapotes o Anonas [*etzaputl*], y tienen por dentro unas pepitas como fríjoles negros (1988).

El cronista, de manera evidente, confunde el zapote con otra variedad de frutas como son las anonáceas que causaron muy buena impresión entre los hispanos. Dentro de la gran familia de las anonáceas, según Pérez Arbeláez (1990), se encuentran los anones, las chirimoyas y las guanábanas. Dice el científico que son del área ecuatorial, pero por las descripciones de las crónicas también se encontraban

en México y Perú, y describe la chirimoya como uno de los frutos más sabrosos de América y quizás del mundo. Por tal causa el naturalista Haenke la llamó *obra maestra de la naturaleza*. Fernández de Oviedo también se refiere a estas frutas: “El anón es la fruta muy mejor, aunque es muy menor, y a mi gusto, mucha ventaja hace en el gusto a la guanábana” (1959).

López de Gómara describe la guanábana como rico manjar:

El guanabo es un árbol alto y gentil, y la fruta que hecha es como la cabeza de un hombre, señala unas escamas como piñas, pero llanas y lisas y de corteza delgada; lo de adentro es blanco y correoso como manjar blanco, aunque se deshace luego en la boca como nata, es sabrosa y buena de comer, solo que tiene muchas pepitas leonadas por toda ellas que molestan al masticar (1954).

Las llamadas *ciruelas de las Indias* (*Spondia púrpura* y *Spondia mombin* o capulíes) fueron descritas con mayor precisión en los relatos de Sahagún, debido a que estas frutas ácidas jugaron un importante papel en la dieta de los aztecas, como acompañamiento de carnes y en la elaboración de bebidas refrescantes. Los indígenas la denominaban *atoyaxocotl* y así la describe fray Bernardino: “Atoyaxocotl son ciruelas gruesas, dulces sabrosas. Son buenas de comer crudas y cocidas. Hácese dellas pulque para beber, y emborracha más que la miel. Todas las ciruelas tienen cuescos grandes por dentro” (Sahagún, 1988).

Los aguacates (*Persea gratissima*) y sus variedades, son también mencionados por Sahagún como frutas deliciosas y muy apreciadas por los indígenas. Dice de la fruta: “Son verdes por fuera y muy buenos de comer. Son preciosas” (1988).

El minucioso cronista añade que existían dos clases de perseas, el *ahuactl* que según parece era de mayor tamaño y el *quilahuacatl*, más pequeño y con corteza rugosa. Como aspecto curioso, olvida mencionar las famosas salsas preparadas con aguacate, que aún persisten dentro de la actual cocina mexicana, los guacamoles, de segura herencia precolombina.

Las guayabas y las cerezas denominadas por el fraile como *frutas menudas*, las describe como sigue: “Las ‘guayabas’ son por fuera amarillas o verdinegras. De dentro unas blancas y otras coloradas. Tienen muchos granitos dentro, son muy buenas de comer. Estancan las cámaras [diarreas]” (1988).

La guayaba abundó mucho en la zona mexicana y, en general, en todas las Indias. Bernal Díaz (1971) relata que proliferaban en la isla de Santa Cruz y que por eso llamaron *Guayabal* a la bahía. La fruta tiene propiedades medicinales que siempre

se han resaltado. El médico Cárdenas anotaba: “La guayaba tiene propiedades que producen estreñimiento contra la diarrea” (1988). El padre Pérez Arbeláez (1990) ratifica tal característica antidiarreica.

Las cerezas (*Prunus capuli*), capuli o “desta tierra”, como las relaciona Sahagún (1988), dice que son muy parecidas a las españolas en su rico sabor y variado tamaño; los indígenas comían tanto la fruta como su semilla que tostaban y molían.

El fraile menciona la guama (inga) como otra rica y variada fruta americana, llamada *mizquitl* por los aztecas; el cronista las describe así: “Son vainas redondas con corteza baja [burda] y lo interior es blanco y correoso” (Sahagún, 1988).

La papaya (*Carita papaya*) no se encuentra bien identificada en las crónicas de Indias, pero es probable que los indígenas mexicanos la comieran y correspondiera a lo que los hispanos llamaban *higos del mastuerzo*, que se partían en rebanadas como melones según la anotación de Martínez Llopis (1981), quien agrega, además, que sus semillas eran comestibles. Sahagún (1988) describe que una zapotácea que “es amarilla por fuera y por dentro como yema de huevo cocido”, podría tratarse de la papaya, puesto que en México la llaman *melón zapote*, un nombre derivado del indígena y del hispano. Es extraño que la fruta no aparezca bien identificada, si se tiene en cuenta su tamaño, mayor que el de otras frutas y también las propiedades medicinales, tanto de la pulpa como de la corteza.

El mamey (*Mamea americana*) es nombrado por Bernal Díaz del Castillo, quien por lo general hace rápidas descripciones de los frutos comestibles: “[Tenían] frutas que eran piñas, zapotes y niameyes [mameyes]” (1971).

El mamey también era muy utilizado por los indígenas. Comían su carne en diversos guisos y es presumible que conocieran sus poderes medicinales; según Pérez Arbeláez (1990), las semillas trituradas tienen propiedades curativas contra los parásitos que se alojan en los pies y además, la leche del mamey es una medicina tan eficaz que fue presentada en París por el médico Triana, como un remedio muy singular.

Otras frutas

Martínez Llopis, en su bien documentado libro *Historia de la gastronomía española* (1981), realizó una minuciosa investigación sobre otras frutas menores que también comían los indígenas, pero que no se conocieron muy bien fuera del ámbito local. Algunas de estas fueron reseñadas por Sahagún, el cronista más interesado en tales descripciones, quien incluso se tomó el trabajo de colocar el nombre en el idioma náhuatl, que llegó a dominar a la perfección; según el fraile,

jamás podría conocer la cultura mexicana si no conocía su lengua. Veamos la enumeración:

Caimito, árbol cuyo fruto es morado por fuera pero blanco como leche en su interior... el icaco, parecido al madroño, yarumo con frutos largos como dedos y de excelente aroma; el macagua, cuya fruta, como aceitunas pequeñas sabía a cerezas. El mononzapotl o níspero; el hobo parecido a la ciruela (1988).

El icaco empezó a comerse preparado en dulces o en caldo desde la Colonia; en México es conocido como *ciruela de algodón*, por su carne parecida a un copo de algodón y por su corteza rosada y delgada como la de las ciruelas. El *chiclezapotl* o níspero era otro de los árboles frutales importantes para los mexicanos, porque de su corteza se sacaba una especie de chicle que los indígenas masticaban como se hace actualmente con los chicles modernos.

Especias y yerbas aromáticas

Sahagún (1988) precisó en su enjundioso escrito que los aztecas tenían yerbas olorosas a manera de especias, para aromatizar las bebidas y comidas. También utilizaban otra clase de yerbas en aguas aromáticas, quizás como digestivos, tal como se usan en la actualidad. Como especia propiamente dicha menciona a la vainilla (*Vanilla planifolia*), apreciada por los amerindios para aromatizar el cacao, el pulque y otras viandas elaboradas a base de maíz. El médico Cárdenas describe la vainilla como agradable especia y le atribuye, como es su costumbre, propiedades medicinales. Veamos su descripción:

Otra especia es el tlixochtl, en nuestro romance, vainillas olorosas, porque realmente son unas vainillas largas y pardas, llenas por dentro de unos granillos negros menores que los de la mostaza... la vainilla es tan suave, fragante y aromática, que en cuanto al buen olor compite con el almizcle y el ámbar... añadida al dicho chocolate es muy apacible y suave olor y así, se aventaja a todas las demás especias, en ser cordiales y amigas del corazón (1988).

Otra especia para condimentar es la llamada *macaoxchitl* y con este nombre náhuatl la menciona Cárdenas (1988). Decía que eran manojos de “palitos o hebristas” que se vendían activamente los días de mercado. Bernal Díaz (1971) también las relaciona como artículo de comercio.

Sahagún (1988) menciona el *mexixi*, especie de berro de las Indias que las cocineras aborígenes empleaban para aliñar los tamales y las tortillas. También nombra el *chien* como un producto para condimentar parecido a las semillas de linaza, de las cuales sacaban aceite para sus guisos. García Rivas (1981) menciona otros condimentos utilizados por los antiguos indígenas, como el acuyo o hierba santa, el *xonacatl*, especie de cebolla y el *xocoxochitl*, especie de pimienta de Tabasco, también llamada *pimienta de la tierra*. El fraile relaciona una cantidad asombrosa de yerbas para usos medicinales y culinarios, como condimentos de comidas y bebidas; lamentablemente no fue posible identificarlas, pero a pesar de eso, las reseñamos como indispensable documento que ilustra la complejidad de la cocina mexicana antigua. Veamos algunas de las yerbas usadas como condimento, según Sahagún:

Hay otra yerba olorosa que se llama cuauhxiútl, es muy tierna. Echada con el agua toma su olor el agua, y bebida da mucho contento... hay otra yerba olorosa que se llama ayauhtona. Es verde clara. Tiene las hojuelas anchuelas y redondillas. Tiene muchas ramas, y en todas hace flores. También es de comer otra yerba olorosa que se llama yiauhtli... aprovecha molida y mascada con el cacao. Aprovecha también para los que tienen calenturas... Hay otra yerba olorosa que se llama apazotl. Es atilla y delgada. La semilla y toda la yerba es de comer. Hacen con ella puchas [coladas] y es sana... Las flores del árbol teuhnacastli son aromáticas y preciosas. Úsanse mucho para oler y para beber molidas con cacao. Y si se beben destempladamente emborrachan (1988).

El ajeno de Indias (*Arthemiza absynthium*) lo utilizaron como tónico para el estómago y para preparar algunas bebidas embriagantes; aún persiste su uso en la actualidad.

El achiote (*Bixa orellana*) fue otra de las plantas mencionadas por el médico Cárdenas como condimento de las comidas mexicanas, cuyo uso era similar al del azafrán en Europa; así lo reseña:

También se cuenta por especia al achiote... échase este achiote en esta bebida [cacao], así para darle un roxo y gracioso color, como para dar sustento y engordar al que la bebe y esto hace el achiote con cierta parte pingue y aceitosa que tiene (1988).

El uso del achiote como especia en esta cultura es en realidad poco conocido, debido a que su colorante rojo se usaba para decorar el cuerpo y para pintar

cerámica. Pérez Arbeláez (1990) dice también que el achiote lo usaban por sus propiedades afrodisíacas, pero no se encontró una cita precisa sobre esta cualidad como sí la tenía el cacao.

Los chiles y ajíes, sin duda, deben considerarse las especias americanas por excelencia. Dentro de la cocina indígena del área mexicana, eran utilizados en la mayoría de sus viandas y bebidas con el propósito de intensificar su gusto y sabor, característica primordial de los condimentos. Como se verá en la parte del recetario, lo utilizaban en las comidas para dotarlas de un sabor más fuerte y apetitoso. La persistencia de tales especias en la actual cocina autóctona, puede considerarse como una herencia de la ancestral comida precolombina.

Como condimento y aderezo para sus diferentes guisos utilizaron también algunas semillas como las de girasol, calabaza, cerezas y amaranto, que tostaban y molían como se hace actualmente con las almendras. Las semillas de algodón las comían exclusivamente los sacerdotes; Bernal Díaz informa sobre tal práctica: “Los sacerdotes comían como meollos o pepitas de algodón, porque practicaban mucho el ayuno” (1971).

Parece que las semillas de algodón solo se comían durante el ayuno, debido a que no se encontró ninguna referencia sobre su consumo en la comida rutinaria.

Algas y hongos

Las algas formaban parte de la dieta normal de los mexicanos en preparaciones a manera de tortas; las recolectaban cuando estaban bien gruesas y mullidas en los diferentes lagos, pero especialmente en el gran lago Texcoco. El alto contenido nutricional de estas plantas les aseguraba un adecuado complemento en su alimentación. Sahagún reseña su uso, denominándolas “tzihuinquilil, especies de tortas de yerbas que se hacen en el agua y son buenas de comer y muy sabrosas” (1988).

El cronista también nombra una gran variedad de hongos comestibles denominados *getas* o *xetas*:

Las getas son buenas de comer. Cuécense para comer, si están crudas o mal cocidas producen vómito... Unas destas setas que se llaman tzon-tecomananácatl, son grandes y redondas, otras hay que se llaman xel-huazanácatl... otras getas que se llaman chilmananácatl. Son anchas y redondas a manera de platos. Todas estas getas son comestibles, y han de ser muy cocidas para comerse... hay otras que se llaman menanácatl. Son blancas y redondas, no son recias de cocer; presto se cuecen. Y también se asan en comales, y son muy sabrosas (1988).

Y continúa reseñando las diversas clases de setas, que según la descripción del fraile eran de uso muy corriente por su identificación precisa y además, como se ve, tenían formas especiales de cocción según su naturaleza:

Otras que se llaman zacananácatl. Estas son altas de pies y tienen el pie delgado. Cuéscense presto, y son buenas de comer... hay otras getas que se llaman cuauhanácatl, porque nacen en los árboles, son buenas de comer asadas y cocidas (1988).

Gramíneas: el maíz

La principal planta cultivada por los aztecas y demás grupos americanos fue el maíz, que salió de una variedad silvestre y después cuidada y cultivada por los distintos grupos indígenas. Por estudios botánicos y arqueológicos parece que la variedad consumida por los precolombinos fue el teosinte, ancestro de las variedades actuales denominadas *Zea mays*. En Centroamérica y en el Perú se ha podido fechar el maíz más antiguo entre 3.000 y 5.000 años. Sin embargo, se estima que los centros de domesticación del maíz fueron varios, y según Kauffman, la forma más antigua se cruzó con especies relacionadas con el *Tripsacum*.

Sobre los cultivos de maíz y sus diversas formas de preparación abundan las citas de los cronistas, desde la primera reseña que dio Colón hasta la de Juan de Cárdenas en 1570, quien se ha venido mencionando por su agudeza en la observación de todo lo que acaecía en las Indias. El almirante escribe sobre la comida que le dieron los indígenas de Tierra Firme durante su tercer viaje: “y asimismo debe ser dello mahiz, que es una simiente que hace una espiga como una maçorca” (1985).

Fernández de Oviedo dedica una amplia descripción a la mata en particular, a la forma de cosecharla, a sus preparaciones y a la manera de consumirla. Sobre el sabor de las tortillas de maíz anotó: “Este pan se llama tascolpachón y es muy buen pan sabroso” (Fernández, 1959).

López de Gómara también describe el maíz con minuciosidad; veamos un aparte de su descripción:

La espiga es como la piña en forma y tamaño; el grano es grande, mas ni es redondo como el garbanzo, ni largo como el trigo, ni cuadrado, viene a la sazón de cuatro meses, y de algunas tierras en tres, lo siembran dos o tres veces al año en muchos lados, y en algunos lados rinde 300 y aún 500 por una (1954).

Bernal Díaz del Castillo no describe la planta, pero siempre está reseñando las

sementeras por donde pasan y los obsequios de los indígenas: “gallinas de la tierra, frutas y mucho pan de maíz que es muy sabroso” (1971).

La mejor descripción del maíz, en cuanto a utilidad y excelente sustituto de los cereales europeos, la hace el médico Juan de Cárdenas en estas interesantes apreciaciones: “Digo que el maíz es una de las semillas que con mejor título deben ser estimadas en el mundo y esto por muchas razones y causas” (1988).

Primera razón que da el médico sobre la utilidad de la gramínea: “Por su generalidad, quiero decir por ser como es, una semilla, que en tierra fría, en caliente, en seca, en húmeda, en montes, en llanos de invierno y verano, de riego y de temporal, se coge, cultiva y beneficia” (1988).

Segunda razón:

Lo segundo es por su abundancia que es como decir, que de una hanegada se cogen ciento y doscientas, y esa no con demasiado trabajo, sino fácil y descansadamente, no aguardando de un año para otro como se aguarda el trigo en España, que se siembra por octubre y se recoge por junio y julio, lo que no hace el maíz, pues dentro de tres meses y a lo más largo de cuatro, y aún en parte dentro de cincuenta días se coge y se encierra (1988).

En la anterior relación, Cárdenas exagera un poco su admiración por la gramínea. Su tercera razón es como sigue:

Lo tercero por la facilidad y presteza con que se amasa y sazona, pues vemos y sabemos del trigo que es menester ahecharle, molerlo, cernirlo, y amassarlo y después lidiarlo y cocerlo y dejarlo de un día para otro... echándole sal, levadura, agua caliente y buscándole horno muy templado y apropiado según la cantidad que se amassa (1988).

Cuarta razón:

Lo cuarto por la brevedad y presteza con que antes, como dicen, de nacido comienza a sustentar al hombre porque desde el mismo punto que comienza a brotar la pequeña maçorca, metida en un çurruncillo de hojas, que es lo que llaman los indios gilote, y después que se forma el grano, estando como dicen en leche y después de cogido, siempre sirve de sustento y de apetitoso regalo, como lo es el elote verde después de asado y cocido, de suerte que en esto aventaja también a todas las semillas, pues ninguna es de provecho antes de ser madura y sazónada (1988).

De la quinta razón, tan prolija en su descripción, solo se extractó una parte, que permite entender el resto de la enumeración:

Lo quinto se puede apreciar en que ninguna parte tiene toda la planta que no sea de provecho: la caña es de provecho después de seca... del cumo destas cañas hacen miel negra riquísima, la hoja es extremado pasto para caballos, la espiga que echa esta planta en el remate... también es de provecho porque los indios hacen pan della (1988).

La sexta causa que expone Cárdenas la incluiremos en el recetario, pues se refiere a las formas de preparación del grano. Enseguida de su admirado discurso sobre el maíz, realiza sus concebidos análisis sobre lo frío, lo húmedo y lo caliente, en relación con los alimentos, para terminar, de todas maneras, valorando más la gramínea americana que el trigo europeo: “La massa del trigo hace hebra o correa y ahíta, empacha y crea humores gruesos... pero [¿] quién oyó decir que la masa del maíz fuese correosa, o el atole empachase como las poleadas?” (1988).

Por las abundantes menciones de los cronistas sobre el maíz y sobre las cualidades de “buen mantenimiento”, como se referían siempre a las comidas con maíz, extraña que no hubiera tenido inmediata acogida en el Viejo Mundo, a pesar de las exaltaciones de un Fernández de Oviedo, por ejemplo, quien por su profesión y escritos bien hubiera podido interesarlos. El cronista dice que en 1530, en una casa de Ávila, ya existía un sembrado de la gramínea. Sin embargo, según se ha visto, en un comienzo se utilizó en la península solo para cebar ganados. Colón también había llevado maíz en su primer viaje, y él mismo cuenta que se sembró en Castilla, donde proliferó pero destinado desde estos comienzos para el engorde de ganado.

Del maíz se conocen muchas variedades y para la época precolombina, en el área andina, numerosos documentos ilustran sobre sus diversas clases y colores. En la zona mexicana también debieron producirse muchas variedades, que Fernández de Oviedo menciona en su descripción sobre las diferentes clases de maíces “según sus variedades y suelos”. Una noticia precisa sobre el consumo del maíz pira o reventón la da el monje Sahagún, quien anota que se sembraba en honor del dios Opuchtlí, divinidad relacionada también con la pesca y la caza. Así lo describe el fraile: “[Tenían] un maíz tostado que llamaban mumuchtli, que era una manera de maíz que cuando se tuesta revienta y se hace como una flor” (1988).

El maíz tuvo un amplio consumo en México, América Central y dentro de las culturas andinas, aunque en estas últimas la papa fue otro eje alimenticio de la mayor importancia, como se verá en la parte pertinente.

Animales de caza, pesca y domésticos

[A Moctezuma] *cotidianamente le guisaban gallinas de la tierra, gallos de papada, faisanes, perdices de la tierra, codornices, patos mansos y bravos, venado, puerco de la tierra, pajaritos de calla y palomas, y liebres y conejos, y muchas maneras de aves e cosas de las que se crían en esta tierra, que son tantas, que no las acabaré de nombrar de presto.*

— Bernal Díaz del Castillo

Aves

La dieta de carne de los aztecas, según se puede deducir de la cita de Bernal Díaz y de otros cronistas, era rica y variada. Si bien es cierto que no tuvieron una ganadería similar a la del Viejo Mundo ni conocieron la leche, la fauna comestible del continente americano era lo suficientemente diversa como para que los amerindios tuvieran una dieta agradable y nutritiva. Algunas de las variedades de aves citadas por los cronistas que escribieron sobre el tema, las relacionan con el mismo nombre de sus similares en el Viejo Mundo, solo que le adicionan de la tierra o de las Indias, pues rara vez las denominaron con los nombres indígenas. Es el caso de los *gallipavos* o *gallinas de la tierra*, como bautizaron a los pavos americanos y a las codornices, que continuaron con el nombre que le daban a sus similares en Europa. Según parece, el faisán de vistoso plumaje y deliciosa carne era semejante a una bella ave llamada *atotoli*, también puede ser la llamada *quetzaltezolecton*, relacionada por su nombre con el espléndido quetzal de Yucatán. Bernal Díaz dice que a los faisanes de la tierra los llamaban *sacachueles*.

De todas las aves comestibles, sin duda el pavo o guajalote fue el que mayor impacto causó en los europeos por su deliciosa carne. Colón llevó a los reyes pruebas de su viaje entre las que se contaron los pavos y otras comidas de las Indias que ya se han citado. Veamos la cita de López de Gómara sobre el genovés en la Corte:

Probaron [los reyes] el axí, especia de los indios que les quemó la lengua, y las batatas que son raíces dulces y los gallipavos, que son mejor que los pavos y las gallinas... Se maravillaron de que no hubiera trigo allá, sino que todos comiesen pan de aquel maíz (1954).

Martínez Llopis (1981) dice que Fernández de Oviedo fue el primer español que informó sobre el pavo de las Indias, pero si nos atenemos a la cita de López de Gómara, ya el almirante los había incluido en su equipaje como especies valiosas

del Nuevo Mundo. El pavo de las Indias fue de inmediata aceptación en España, y se comerciaba a muy altos precios; Fernández de Oviedo lo comenta así:

Vale un pavo de estos un ducado, y a veces un castellano o peso de oro, que es tanto como en España un real para gastar. Otros pavos mayores y mejores de sabor y más hermosos se han hallado en la Nueva España, de los cuales han pasado muchos a las islas y a Castilla de Oro, y se crían domésticamente en poder de los cristianos (Fernández, 1959).

Respecto a su exquisito sabor, agrega: “La carne de estos pavos es tan buena y sin comparación, mejor y más tierna que la de los pavos de España” (Fernández, 1959).

El padre Cobo, en uno de los apartes de la descripción sobre las aves, emite similar parecer: “En todas partes se tiene la carne destos pavos por muy regalada, de manera que apenas se hace convite o boda en que no se sirva a la mesa; pero mucho más regalada es la pava nuevecita antes que comience a poner” (1956).

La mejor relación referente al pavo, como excelente aporte americano al Viejo Mundo, la hace años más tarde el famoso gastrónomo Brillat-Savarin (1987) quien dijo que el ave americana era uno de los más valiosos regalos del Nuevo Mundo al Antiguo. Agrega, además, que fue introducido en Francia a fines del siglo XVII por los padres jesuitas, que comenzaron a criarlos en una granja de Bourges. En Francia se le llamó *coq d'Inde* o *gallo de las Indias*. Martínez Llopis (1981) informa que se publicó una receta para preparar el ave en la obra *Libro de guisados* de Ruperto de Nola, publicado en el año 1520, donde aparece la receta “Especias de salsa de pavo” y otras más sofisticadas que serían las más antiguas que se conocen para el guajalote de las Indias. A partir de entonces se consideró de gran refinamiento servir el ave americana en las grandes ocasiones, hasta el punto de desplazar de la mesa inglesa al tradicional ganso. Lo interesante es que los ingleses comenzaron a llamarlo *turkey* porque todo lo exótico y costoso provenía de Turquía.

Charles Dickens le dedicó una hermosa descripción en su célebre *Canción de Navidad*; así lo menciona cuando el viejo avaro Scrooge lo seleccionó como máximo regalo para desagrar a la familia Cratchit, y se deshizo en exclamaciones de admiración al ver el soberbio animal:

¡Pero aquí está, el pavo! ¡Hola, he, hup, como le va amigo! ¡Feliz Navidad!...

-¡Aquél sí que era pavo!

-¡No, es imposible que este volátil haya podido sostenerse sobre las patas! ¡Se le hubieran quebrado [por su corpulencia] en menos de un minuto! (1987).

Hoy en día es el plato norteamericano de mayor encanto, pero lamentablemente se continúa llamando *turkey*. Se dice también que el pavo americano, en sus diversas preparaciones francesas, era el platillo predilecto de los reyes Luis XIV y Luis XVI, según anota Heriberto García Rivas. El monje fray Bernardino, como de costumbre, lo describe en detalle:

Las gallinas desta tierra y los gallos se llaman totoli y también ihuquentzin y también xiuhtcozque. Son aves domésticas conocidas. Tienen la cola redonda. Tienen plumas en las alas aunque no vuelan, son muy buenas para comer, la mejor carne de todas las aves. Ponen huevos y sacan pollos. Son de diversos colores, unos blancos, otros rojos, otros negros, otros pardos, etc. Los machos se llaman huexólotl, y tienen gran papada y gran pechuga. Tienen largo el pescuezo, tienen unos corales colorados. La cabeza tienen azul, especial cuando se enojan (Sahagún, 1988).

Es interesante conocer la connotación sexual que daban al moco del pavo, según el fraile: “tienen un pico de carne que les cuelga sobre el pico. Bofa, hinchase o enerízase. Los que quieren mal a otros danlos a comer o beber para que no puedan armar el miembro gentil” (Sahagún, 1988).

Más adelante, describe así a la pava: “La gallina [pava] hembra es menor que el gallo. Es baja. Tiene corales en la cabeza y en la garganta; tómate del gallo, pone huevos... es muy sabrosa su carne, y gorda. Es corpulenta” (Sahagún, 1988).

Dice el cronista que a los comerciantes les gustaba mucho comer los dedos de la gallina, llamados *xomatzalli* y por esa razón podían caminar mucho.

En su descripción se refiere a otro tipo de aves diferentes a los pavos y las llama *gallinas monteses*, también comestibles: “Hay gallinas monteses y gallos. Son como las gallinas y gallos domésticos desta tierra, así en el tamaño como en la pluma, como en todo lo demás. Son de buen comer y andan en los montes” (Sahagún, 1988).

El fraile relaciona otra gran cantidad de aves, de las cuales extractamos las que identificaba como comestibles. En general, según parece, comían las aves de buena carne y tamaño y en ningún caso las aves menores, de las llamadas *canoras*. Una excepción la constituye quizás el colibrí, que tenía un valor medicinal porque curaba

los granos de la piel, que los cronistas llamaban *bubas*, aunque el ave volvía estéril a quien lo comía, según anota el cronista. Veamos la curiosa nota: “Hay unas avecitas en esta tierra que son muy pequeñitas, que parecen más moscardones que aves... es medicinal para las bubas comido, y el que las come nunca tendrá bubas; pero hace estéril al que las come” (Sahagún, 1988).

Según la relación del cronista, otra ave acuática llamada *atotoli* tenía significación mágica, por lo cual realizaban una compleja ceremonia para su cacería y luego la comían entre los cazadores para que les confiriera suerte en las cacerías siguientes. Así dice un aparte de la larga descripción:

Hay un ave del agua que en esta tierra que se llama Atotoli. Quiere decir –gallina de agua– la cual dicen que es el rey de todas las aves del agua. Viene a esta laguna de México cuando vienen las otras aves del agua, que es en el mes de Julio... [una vez cazada] comían desta carne todos los pescadores y cazadores del agua. Repartíanla entre todos y a cada uno cabía un poquito... los cazadores y pescadores tenían por su espejo a esta ave. Decían que en ella veían los que habían de ser prósperos, o no en el oficio de cazar y pescar (Sahagún, 1988).

Se aprecia por la anterior relación una de las tantas significaciones mágico-religiosas que los indígenas daban a sus comidas y así mismo para propiciar el éxito de sus actividades cotidianas. Sahagún menciona otra serie de aves comestibles, que resulta interesante conocer para la documentación de la dieta. Veamos una síntesis de la enumeración avícola:

Yolltótotl... es pequeñuela y parecida a una codorniz, son pardas y amarillas y se comen...
 Popocalex... Se parece a un pato con piernas largas. Es de comer...
 Tecuhciltótol... Se parece a las codornices y es de comer...
 lxmatlatótotl... tiene pico plateado y es de comer...
 Huilotl y Tlacahuilotl... son como palomas de Castilla. Son muy buenas de comer... (Sahagún, 1988).

Según parece por esta relación y la de otros cronistas como Fernández de Oviedo, los indígenas tenían una variedad de palomas y de codornices muy semejantes a las de España, que preparaban en sus comidas o también las comerciaban. Algunas se domesticaban y vivían cerca de sus viviendas y otras las cazaban cuando lo deseaban. Fernández de Oviedo menciona las perdices de Indias:

E tómanse un grandísimo número e tráenlas vivas, bravas a casa, y en tres o cuatro días andan tan domésticas como si allí fueran nascidas, y engordan en muchas maneras, e sin duda es un manjar muy delicado y suave en el sabor; e algunos le loan e tienen por mejor que el de las perdices de España (Fernández, 1959).

Aves acuáticas comestibles

Tienen muchas maneras de patos en esta tierra que viven en el agua.

— Fray Bernardino de Sahagún

Es natural que los aztecas tuvieran acceso a una gran variedad de fauna y plantas acuáticas para su condumio cotidiano, por estar su capital situada sobre grandes lagos: patos, aves zancudas, batracios y algunos crustáceos de agua dulce son reseñados como parte de sus variados platos alimenticios. Los cronistas siempre se referían a la existencia de varias clases de aves que comían los nativos, pero no aclaran, como es lógico suponer, las diferentes especies. La relación sintetizada es como sigue:

Acóyotl ... Es de la manera de la gallina de agua, como la arriba dicha.

También es rara ave ... Es de muy buen comer.

Cuachitlon ... Es de color ceniciento. Son buenas de comer ...

Atzizicuflotl... Son redondillos. Son cenicientos. Son muy buenos de comer ...

Acitli ... es larguilla y gruesezuela. Cázanla con red. Raramente se puede flechar... es de buen comer.

Cohuxin, es algo mayustilla que una paloma. Tiene buen comer ...

Quetzaltezolocton. Llámase así porque tiene plumas ricas verdes. Es pato. Es buena de comer esta ave.

Metzcanauhtli, que quiere decir -pato que tiene media luna en la cara-, hecha de plumas blancas. Es buena de comer.

Cuacoztli. Es del tamaño de un pato del Perú. Son muy buenas de comer.

Ecatótotl... Es del tamaño de un pato. Tienen buen comer.

Amanacoche. Llámanla así porque tiene las sienas blancas como papel. Son muy buenas de comer.

Atapacatl... Es pato. Son de comer.

Tzonyayauhqui ... vienen muchas bandas dellas a la laguna ... son muy buenas de comer. Estas aves son muy gordas.

Yacapatláhuac. Es pato... Es del tamaño de los patos mayores... es de comer y hay muchas destas aves...

Pipitzli ... no es muy corpulento pero es alto de pies ... son estas aves muy buenas de comer (Sahagún, 1988).

Si nos atenemos a la relación del cronista, en México existía una gran variedad de patos silvestres y otros migratorios, que paraban en las lagunas cuando iban rumbo a su destino de traslado. Según parece, el pato, el ánade y otras clases de aves acuáticas formaban parte de su alimentación y también de su activo comercio, según veremos adelante. No está claro si pudieron domesticar algunas o solo las cazaban cuando llegaban a las lagunas. Por el contrario, el cronista relaciona otras aves de monte que sí domesticaron, porque menciona que las alimentaban con maíz y algunas semillas que usaban en su comida diaria. Sobre el *nochtótotl*, por ejemplo, dice que lo alimentaban con “semillas de chien, maíz molido y maíz cocido y molido”, lo cual hace pensar que los criaban en lugares cercanos a sus viviendas.

El cronista parece confirmar tal práctica con otras aves y animales de carne, en la extensa relación sobre sus transacciones de mercado, donde en reiteradas ocasiones dice que los mercaderes “criaban, cazaban o labraban” los artículos que vendían. Veamos una de sus notas:

El que ven de pescado es pescador, y para pescar suele usar redes y anzuelos... e para ganar su vida suele vender camarones y pescados de todo género... el que trata en huevos suele criar gallinas [de la tierra], que ponen huevos. Con estos vende también los huevos de patos y de codornices...

... el que trata con ganado, caza y cría y así vende carne de todo género, de gallina, de venados, de conejos, de liebres, de ánsares y de patos, y de pájaros y de codornices... y la carne de los animales de Castilla (Sahagún, 1988).

Las aves acuáticas eran cazadas de diversas maneras, pero la más ingeniosa es la que cita García Rivas para atrapar lo patos; veamos el sistema citado por el investigador:

La caza del ánade la hacían los indígenas así: tomaban varias calabazas grandes, comían su pulpa sin partirla, sacándola por unos agujeros que iban a servirles de visores. Arrojabán al agua de la laguna varias calabazas vacías para que flotaran y los patos las consintieran

sin temor alguno. Pero el indio cazador se ajustaba en la cabeza una calabaza con agujeros, a manera de escafandra, y con ella se mezclaba entre los patos que nadaban y pescaban en las aguas. Estas no eran profundas, y podía ir de pie mirando al través de las hendijas abiertas en la calabaza; así, sin esfuerzo alguno capturaba cada pato por las patas y lo sumergía, torciéndole el cuello bajo el agua, para que no hiciera ruido (1981).

Pescados y mariscos

Bulle de peces aquel estero o laguna. Hay muchos sábalo del tamaño de toñinas, muchas sierpes, que llaman en la isla iguanas.

— López de Gómara

Los grandes lagos de la cuenca del valle de México tenían una rica fauna de peces y crustáceos, lo que les permitía disponer de una bien balanceada dieta proteínica.

Los aztecas eran en general pescadores de agua dulce, aunque gustaban de los pescados de mar obtenidos por comercio con los activos negociantes de las regiones costeras, quienes en los días de mercado se desplazaban con sus productos en todas direcciones. Los cronistas mencionaban los peces asados que les obsequiaban los amerindios en la fase de la conquista, cuando aún eran amigos. Dice fray Bernardino que comían las anguilas o congrios llamados *tlacamichi*, que quiere decir *peces que andan en el mar*, y los *michi*, que eran los de agua dulce. Fernández de Oviedo anota sobre el gusto que los aborígenes tenían por el pescado: “El manjar más ordinario de los indios e que ellos tiene gran afición, son los pescados de los ríos e de la mar” (Fernández, 1959).

García Rivas (1981) relaciona una larga lista de peces de mar de la zona mexicana, que reseña como alimento principal amerindio. Algunos de ellos son: atún, barbo, corvina, congrio, lenguado, lisa, huachinango, sábalo, bonito, barracuda, pámpano, raya, róbalo, sierra, gallo, anguila, pargo, besugo y sardina. Martínez Llopis (1981) menciona, además de los peces de la costa de Veracruz, a la cabrilla parecida a la trucha; el pejechapín parecido a un zapato; el peje-perro y la doncella, de gran belleza; así como los peces voladores, todos ellos comestibles.

Sahagún (1988) precisa que los aztecas comían unos pececillos blancos o blanquecinos (*amitotl*), que solo se servían en la mesa de los señores principales y los de color pardo (*xuhuili*), que comía la gente común. García (1981) identifica estos

peces como las “charales”, que aún consumen como comida autóctona muy apetecida en varios lugares de México.

Los camarones fueron muy apreciados: “Los camarones buenos críanse en el mar y en los ríos grandes y en los manantiales de los ríos. Son mayores que los camarones de por acá, son colorados y muy sabrosos” (Sahagún, 1988).

Cita el fraile los camarones de agua dulce, llamados *asocili*, como sigue: “Hay unos animalejos de agua llamados asoci. Son casi como camarones. Tienen la cabeza como langostas. Son pardillos y cuando los cuecen parecen colorados como camarones. Son de comer cocidos y también tostados” (Sahagún, 1988).

El mencionado García (1981) agrega que también comían los camarones cafés con el extremo de la cola azulado; los camarones chico y gigante (¿langostinos?), jaiba, langosta y cangrejos. Sahagún reseña una deliciosa cazuela de camarones y también de langosta, que se describirá en la parte correspondiente. El autor de *La cocina mexicana* menciona como alimentación de los precolombinos diversas clases de moluscos como los caracoles y el fraile se refiere a los “caracoles de mar llamados tecciztli. Tienen cuernos y son de comer” (Sahagún, 1988). También las ostras y los ostiones, pero no dice cómo los comían, omisión muy rara en el fraile, tan prolijo en estas descripciones.

Los aztecas practicaban un sistema de pesca con redes y anzuelos y también realizaban las operaciones en grupo por el “sistema de ojeo”, que consistía en cercar un cardumen de peces para luego, con gran habilidad manual, atraparlos fácilmente. Otro sistema de pesca empleaba en la noche teas encendidas para deslumbrar a los peces y una vez atontados volverlos presa fácil. Para los peces de mayor tamaño empleaban flechas y una especie de arpones de varias puntas, para engancharlos y evitar su huida. Las puntas eran elaboradas en hueso y piedra y pueden encontrarse en importantes colecciones de los diversos museos. Las nasas, especies de canastas o jaulas elaboradas en cestería, eran útiles y efectivas trampas para pesca, porque las sumergían en el agua con la puerta abierta que se cerraba al entrar los peces. Fernández de Oviedo hace una relación de los sistemas de pesca de los indígenas de las Antillas y de Nueva España, prácticas comunes en el área americana, con algunas variaciones locales. Veamos la descripción:

E son diestros en las pesquerías e artificios que usan para los tomar. Porque así como en España pescan con caña, de la misma manera los indios lo hacen con varas delgadas e domables e cuales convienen para ello, e con cuerdas e volantines e con redes de algodón e muy bien hechas, lo más continuamente (Fernández, 1959).

Ahora relaciona el sistema de nasas: “Y también con corrales y atajos hechos a mano, en de estacadas, en los arrecifes, donde la mar, en las costas... y también canoas o barcas” (Fernández, 1959).

Bernal Díaz comentó las nasas: “Echaban nasas en la mar con que pescaban” (Díaz, 1971).

Fernández de Oviedo da la noticia sobre el uso de nocivos barbascos:

Y también usan de cierta hierba, que se dice baigua, la cual desmenuzada en el agua, ora sea comiendo della el pescado, o por su propia virtud penetrando en el agua embeódanse los pescados e desde a poco espacio de tiempo, se suben sobre el agua, vueltos de espaldas... dormidos o atónitos, sin sentido, e los toman a manos en grandísima cantidad. Esta baigua es como bejuco, e picada e majada aprovecha para embarbascar e adormecer el pescado, como lo he dicho (Fernández, 1959).

Diversas clases de barbascos fueron utilizados por los amerindios para capturar los pescados sin mayor esfuerzo. Existen varias clases de ictiotóxicos como el Lonchacarpus, de los cuales Pérez Arbeláez (1990) anota que se han reseñado alrededor de una docena en las regiones selváticas. En otras zonas se ha usado la *Tephrosia marginata* y la toxicaria, que según el citado botánico tienen la particularidad de que los pescados se hunden en vez de flotar, por lo cual el desperdicio de peces es enorme. Agrega además que el barbasco más conocido y descrito por los cronistas fue el *Jacquinia aurantiaca*, que se usaba mucho en las Antillas y en las costas caribeñas. Según parece por la descripción de Fernández de Oviedo, el barbasco utilizado por estos indígenas fue el *Phyllanthus ichtyomethius*, muy usado en el sur de Colombia y en Ecuador, cuya hoja se machaca en un pilón, se mezcla con ceniza de leña y luego se esparce en el agua, dice Pérez Arbeláez: “A los cinco minutos comienzan a flotar los peces paralizados por el veneno inactivo para el hombre” (1990).

Agrega el científico que existen quinientas variedades de *Phyllanthus*, y parece concordar con la descripción del cronista.

El uso de barbasco para pescar está legalmente prohibido en la actualidad, por la mortandad de fauna acuática que ocasiona. Bien se pone de manifiesto la raigambre precolombina que tal práctica tiene en los pescadores de hoy en día.

Tortugas, iguanas y armadillos

Las tortugas constituían un delicado manjar para los aztecas, y las denominaban

chimalmichi, que según Sahagún significa “rodela de pez”, porque tienen la concha redonda y adentro un pez. Según la anotación de Sahagún, “son muy buenas de comer, lo mismo que sus huevos, que son mejores que los de la gallina” (Sahagún, 1988). Así relaciona la forma como las capturaban:

Para tomar a estas tortugas o galápagos, espéranlos de noche a que salgan fuera del agua, y entonces corren a ellos los pescadores, y vuélvolos la concha abaxo y la barriga arriba... y así trastornan mucho presto; y ellos como no se pueden volver, quédanse así, y el pescador cógelos [hasta] veinte, a las veces quince (1988).

La gran cantidad de quelonios sacrificados da una idea del aprecio que tenían por su carne. El fraile menciona también a la iguana y al armadillo, llamado *ayotli*, como animales comestibles. Sobre la primera se pronunciaron además López de Gómara, Bernabé Cobo y Fernández de Oviedo, por su aspecto poco atractivo en contraposición a su deliciosa carne y huevos. Sahagún describió: “Es espantable a la vista ... pero muy buena de comer” (1988).

López de Gómara la describe en forma minuciosa y dice: “Su carne sabe a conejo... pero el animal asusta a quien lo mira” (1954).

Fernández de Oviedo no se queda atrás en su descripción: “Este animal... es tan fiero y espantable es muy buen manjar, e mejor que los conejos de España... Como los cristianos se mostraron a comer estos animales, entre ellos eran muy estimados” (1959).

Martínez Llopis cita a Bernabé Cobo sobre la descripción de la iguana, que mueve a risa por su exageración; veamos una parte: “En la apariencia exterior es el animal más fiero que los hombres comen, y en tanto grado, que si quisieran pintar un feroz y espantoso demonio, no hallarán los pintores modelo más a propósito que imitar a este pescado” (Cobo, citado en Martínez, 1981).

Y más adelante emite su parecer sobre la carne: “Finalmente, él tiene mejor sabor que parecer, y quien lo coma, juzgará antes de comer un sabroso conejo o tierno pollo que pescado, lo cual he yo experimentado las veces que lo he comido” (Cobo, citado en Martínez, 1981).

En la parte correspondiente a las recetas se mencionará la forma de preparación, lo mismo que la de los huevos, que tienen un especial sistema de cocción muy conocido por los indígenas. Otro de los animales comestibles que causó impacto entre los hispanos fue el armadillo, por su raro aspecto aunque exquisita carne; así lo relaciona Fernández de Oviedo:

Quitándole aquella concha, están muy gordos, e quasi los más dellos cubiertos de grasa o manteca sobre la carne. E porque toman mucha sal, e sin ella son muy dulces, no los comen sino salados de un día antes, porque no echándoles sal, son tan gordos que empalagan o dan fastidio pero es buena carne... son mejores que los cabritos en el sabor, e es manjar sano (Fernández, 1959).

Ranas y renacuajos

Para los aztecas las ranas y los renacuajos constituyeron un delicioso plato; de las primeras, como en los elegantes restaurantes neoyorquinos actuales, consumían las ancas. Sin embargo, Sahagún las cataloga como comida de gente baja, en cambio, los renacuajos llamados *axólotl*, solo eran comida de los grandes señores. Veamos una parte de su descripción sobre los batracios:

De los renacuajos y otras sabandijas del agua que comen estos naturales... las ranas Cueyatl. Unas son negras, otras son pardillas, son barrigudas y cómense desolladas... Hay unos animalejos en el agua que se llaman *axólotl*, tienen pies y manos como lagartillas y tienen la cola como ánguilla, y el cuerpo también... es muy buena de comer. Es comida de Señores (1959).

García Rivas dice que este *axólotl* es un renacuajo y no otro animalillo diferente, aunque parece que en realidad se trata de otra variedad de animal, puesto que más adelante describe con propiedad al renacuajo propiamente dicho: “Hay renacuajos, que se llaman *atépocatl*. Unos se crían en buena agua... son negros en el lomo; son barrigudos; tienen el pescuezo metido... Cómenlos en esta tierra la gente baxa” (1981).

El investigador incluye algunas sabrosas preparaciones con ancas de rana y diversas salsas con chile, que se incluirán más adelante.

Las abejas melíferas

Hay otras abejas llamadas mimiáhuatl. Hacen miel en los árboles. Hacen una caja a manera de alquitara y dentro hacen sus panales e hínchanlos de miel... dentro de los panales nacen sus hijos, como gusanillos blancos. Hacían como las abejas de Castilla. Hacen muy buena miel

— Fray Bernardino de Sahagún

Como abejas melíferas también anota el cronista a las *xicotli*, que por su mayor tamaño dice que son abejones, pero sin duda se trata de abejas porque fabrican muy buena miel y las *pipyoli* o *pipiolli* que producían una miel muy amarilla pero sabrosa. Sahagún, como veremos más adelante, nos proporciona una muy buena noticia sobre el uso de la miel en una gran cantidad de preparaciones culinarias. El médico Cárdenas también describe ampliamente las abejas y la miel de las Indias, pero anota que su sabor, ligeramente agrio, es menos agradable que el de la española. Describe también las abejillas de menor tamaño.

La miel cogida en las Indias se diferencia de la que en otras provincias se produce... assi mesmo las flores y las plantas de quien las abejas chupan y pacen el meloso rocío... hay diferencia de todo lo sobredicho, assi también se halla en la miel por cogerse en las Indias (Cárdenas, 1988).

Anota sobre el sabor:

Esta desigualdad se nota y considera no tanto por el color, olor o cuerpo de la miel cuanto en el sabor que lo principal que se debe en ella considerar porque el sabor que generalmente tiene toda la miel desta tierra es agrio con mezcla de dulce y es este sabor tan cierto en toda ella que apenas hay miel que comer e pueda sin cocerla primero, para que con tal cocimiento pierda el enfadoso y molesto sabor agrio que consigo tiene (Cárdenas, 1988).

Reseña las abejas:

Las abejas que fabrican y producen la miel en las Indias son pequeñas... no mayores que moscas, carecen asimismo de aguijón y, por concluir carecen de aquella fuerza y vigor y virtud que es propio y natural de las abejas de otras regiones (Cárdenas, 1988).

En realidad no había encontrado una nota tan específica sobre la diferencia de sabor con la miel europea, pero es penoso proceder de lugar y plantas diferentes. Heriberto García Rivas anota que tales abejas miniatura se denominan *melípones* y hacen el panal en forma diferente a las europeas; estas lo hacen vertical y las amerindias en forma horizontal, además las formas de las celdas de los panales varían en uno y otro lugar. Francisco López de Gómara menciona las abejas, pero se extraña de que al conocer su cera no la hubieran utilizado para hacer velas, veamos su reflexión: “Crían muchas colmenas y así hay sobrada miel y cera. Pero

no sabían alumbrarse con ella, hasta que los nuestros les enseñaron a hacer velas” (1954).

El padre Cobo se refiere así a la abundancia de miel y de cría de abejas en las Indias: “Las provincias de Yucatán y Guatemala en la Nueva España, y las Charcas en el Perú, son las más abundantes de miel de abejas de todas las Indias” (1956).

En todas las Indias los nativos apreciaron a las abejas y su miel pues les procuraban su fuente principal de edulcorante. También obtenían edulcorante de la caña de maíz. En el Nuevo Reino de Granada la mayoría de los indígenas usaron miel de abejas y también la cera, que utilizaban los orfebres para manufacturar sus espléndidas piezas de oro y tumbaga por el método de la “cera perdida”.

García Rivas dice que en el México antiguo había tal abundancia de abejas melíferas que inclusive hay un cerro llamado Pipioltec, en el Estado de México, que quiere decir “cerro de las abejas”. Anota, además, que los panales silvestres eran llamados *necucomiitl* que quiere decir “olla de miel” en náhuatl. También nombra los abejones que ya había anotado Sahagún (1988), como los *xicotl* cuya miel se utilizaba en medicina o para adicionarlo al pulque.

Si se tienen en cuenta las anteriores descripciones, los aztecas tenían a la abeja como un animal de extremada utilidad por su miel y su cera, aunque, como dice López de Gómara (1954), no sabían hacer velas para alumbrarse.

Carnes

Perrillos

Cuando alguna fiesta principal se hace entre los indios, comen estos perros por el más precioso manjar de todos y ninguno come la cabeza... si no es la persona más principal del convite.

— Fernández de Oviedo

En las Indias había variedad de perros domésticos pequeños, que los indígenas criaban para preparar su carne en eventos sociales de mucha importancia. Dice Fernández de Oviedo (1959) que la cabeza era un manjar especial, que solo comían los señores principales. Bernal Díaz del Castillo (1971) también cita esta costumbre aborígen de comer los perrillos gordos y pequeños. Según parece por las notas de García (1981), los perrillos se comían cuando alguien moría, por la connotación mágico-religiosa dada al animal, como acompañante de viaje del muerto. El nombre de tales caninos en náhuatl era *itzcuintepozotli*. Cuenta Bernal Díaz que los conquistadores, durante sus largas y azarosas campañas en Nueva España, en

muchas oportunidades comieron su carne guisada y asada: “Y tuvimos muy bien cenar unos perrillos que ellos crían... que era harto buen mantenimiento” (1971).

López de Gómara complementa: “Hay unos perros con cara de raposos, que castran y ceban para comer, no ladran” (1954).

En el siglo XVIII el investigador Aarón Thomas, en su libro *Diario de las Nuevas Tierras*, escribió esta expresiva nota sobre su parecer respecto al sabor de la carne de perro: “Los perniles de perro son un artículo que debe engrosar el catálogo de Epicuro”.

Sahagún menciona varias clases de perros, pero dice que solo comían los que se llamaban *tlachichi*, que describe como “bajuelos, redondillos. Son muy buenos de comer” (1988). Según parece, había varias clases de tales perrillos comestibles, pero debido a que se extinguieron no han podido identificarse con precisión.

Roedores

Conejillos de Indias o hutías fueron los conejos americanos de muy agradable carne; también se los llamó *cobayos* o *cuy*s, muy empleados para investigaciones científicas por su enorme capacidad de reproducción en tiempo muy corto. Colón llevó las hutías como presente a los reyes y López de Gómara las describió como sigue: “Los conejos eran pequeñitos, con orejas y cola de ratón y de color gris” (1954).

Sahagún (1988) describe una gran variedad de ratones, pero no los menciona como alimento; por lo tanto, los conejillos de Indias eran los comestibles.

El cuy es plato infaltable en la cocina autóctona actual de algunos pobladores del Perú, Ecuador y sur de Colombia.

También comían liebre en diversas formas y era apreciada por su delicado sabor. Bernal Díaz la menciona como plato importante en el banquete de Moctezuma.

Cérvidos

Los venados y diversas clases de cérvidos eran cazados para degustar su carne a la brasa y ahumada. Fernández de Oviedo anota que había una clase de ciervo que los indígenas llamaban *mazatl*, amigable y casi doméstico, mientras el toruca era arisco y bravo, pero de carne muy sabrosa. Dice el cronista que la cantidad de venados era asombrosa: “Hay tantos y tantos ciervos que no se pueden agotar” (1959).

El fraile Sahagún reseña también varias clases de ciervos, incluido uno blanco

que él denomina como el *rey de los ciervos*: “Dicen que este es el rey de los ciervos” (1988).

En general, se refiere a los herbívoros como “de comer, con carne sabrosa”. Todo hace suponer que el pueblo azteca no tenía restricciones para el consumo de carne de venado. Lo contrario ocurrió entre los muiscas de Colombia, donde solo los señores principales tenían derecho a degustar la abundante carne de caza del venado, que proliferaba en el altiplano cundiboyacense.

Sáinos y pecaríes. Sistemas de cacería

Saynos llamaban a unos como porquezuelos que tienen aquella extrañeza de tener el ombligo sobre el espinazo, estos andan por los montes en manada... tienen unos colmillos como navajas, conque dan muy buenas heridas y navajadas, sino se ponen a buen recaudo los que los cazan... Son de muy buena comida, pero es menester quitalles luego aquel redondo que tienen en el ombligo del espinazo, porque de otra suerte dentro de un día se corrompen.

— José de Acosta

Los pecaríes también fueron muy abundantes en casi todo el continente y en general, en las Indias eran cazados para consumir su carne. Estos animales tienen la particularidad de poseer una glándula almizclera en el lomo, que casi todos los cronistas tomaron por el ombligo y, por tal razón, lo describieron con detalle. Cieza de León hace una relación muy parecida para los que vio en Urabá y luego en el Perú: “... la carne destos es muy sabrosa” (1962), anotó siempre en su relación.

La danta o tapir americano es un paquidermo parecido al jabalí pero con hocico más alargado y muy buena carne comestible; parece que lo más suculento eran sus extremidades, iguales a las del cerdo actual. Fernández de Oviedo aclara al respecto: “Mas estando tales [cocidas], es manjar para darle a cualquiera que huelgue de comer una cosa de muy buen gusto y digestión” (Fernández, 1959).

Los indígenas los llamaban *beoris*.

López de Gómara se refiere a los animales de caza: “Se crían muchos venados, puercos monteses, conejos y liebres” (1954).

Con las anteriores descripciones se ha intentado hacer una referencia a los animales que los antiguos mexicanos comían cotidianamente, dejando de lado las notas de los cronistas que incluían relaciones fantasiosas y en extremo atípicas, como es el caso de los tiburones, que con seguridad se realizó en forma excepcional. Lo mismo ocurre con el manatí, animal descrito por Fernández de Oviedo con

más fantasía que realidad, y que fue recogida por algunos investigadores más por lo extraña que por la persistencia de tal hábito alimenticio en su dieta.

La cacería era la norma general para obtener carne, pues según vimos disponían de muy pocos animales domésticos, con excepción de los perrillos, pavos y otro género de gallináceas y aves. La caza se practicaba con arco y flechas, lanzas y palos para rematar al animal cuando era de gran envergadura. También empleaban redes tejidas que arrojaban sobre los animales más pequeños como aves terrestres, roedores y conejos. Un género de perrillos domésticos eran empleados como eficaces aliados para la cacería, debido a que perseguían y acosaban a la presa hasta que esta se rendía al cazador. La cacería nocturna era muy empleada por la facilidad de sorprender a los animales cuando se encontraban dormidos. La cerbatana la usaban para la caza menor de otras especies pequeñas y para capturar pájaros de vistoso plumaje, muy utilizados en su arte plumario.

Comercio y mercados

Y cuando llegarnos a la gran plaza, que se dice de Tlatelulco, como no habíamos tal cosa, quedamos admirados de la multitud de gente y de mercaderías que en ella había.

— Bernal Díaz del Castillo

Las transacciones comerciales y de mercado fueron un factor muy dinámico dentro de la sociedad azteca. Constituían uno de los eventos más elaborados y con más alto nivel de especialización de los mexicanos y de sus fuerzas productivas. Se manifestaban en campos tanto alimentarios como de diversos bienes de consumo y suntuarios, dado que existía una clara especialización de artes y oficios. Los plateros y lapidarios producían objetos para quienes, por algún gusto o necesidad intangible, deseaban adornarse para las diversas ocasiones. La comida preparada y natural era tan abundante, según las noticias de los cronistas, que es lógico asumir la existencia de especialistas, cuya producción les permitía vivir y comerciar con los excedentes.

Los pescadores cambiaban sus productos con aquellos que cultivaban el maíz. El alfarero cambiaba sus vasijas con quien producía comidas guisadas, y el que tenía mantas de algodón o recamadas en plumería podía cambiarlas por comida, carnes y hasta por los preciosos collares en pedrería, que fueron la admiración de los españoles y que aún persisten en la artesanía actual, como herencia precolombina.

Todos los cronistas y el propio conquistador de México se mostraron maravillados por la cantidad y calidad de productos, que intercambiaban en días y lugares establecidos por el Gobierno para su mejor ordenamiento y control. La vigilancia se ejercía sobre todas las transacciones, pero también para supervisar la producción individual o del clan, con el fin de recaudar tributos cada seis meses. Como dato interesante es necesario resaltar que los mercados estaban regulados por los jueces, quienes además de su papel de veedores a la manera moderna, también resolvían los pleitos que necesariamente deberían ser frecuentes en el mercado de trueque y regateo, como era el indígena. Al respecto, anota Bernal Díaz: “Y tenían allí [en la plaza de mercado] sus casas donde juzgaban tres jueces y otros como alguaciles ejecutores que miraban las mercancías” (1971).

Los tributos al Estado se aportaban en general en especies, que eran almacenadas en grandes depósitos. Las existencias totales las registraban en los célebres códices de papel *amatl*, como se anotó anteriormente.

Fuera del sistema de regateo, empleado para obtener más por menos, para sus transacciones empleaban las semillas o almendras de cacao que tenían un valor adquisitivo o valor de cambio con equivalencias establecidas, quizás por el alto aprecio que le tenían y porque no era muy abundante. A nivel funcional, su pequeño tamaño permitía contarlos y almacenarlos con relativa facilidad, aunque como vimos, su durabilidad era limitada. Veamos lo que dice López de Gómara sobre su sistema de mercadeo: “No tenían moneda, teniendo mucha plata, oro y cobre, y sabiéndolo fundir y labrar y contrastando mucho en ferias y mercados. Su moneda usual y corriente es el *cacauátl* o cacao, el cual es una especie de avellanas largas y amelonadas” (1954).

Respecto al trueque y a las equivalencias por el cacao, y otras medidas dice:

La venta y compra es cambiando una cosa por otra; este da un gallipavo por un haz de maíz; otro da mantas por sal o por dinero que son almendras de cacauátl que circulan como tal por toda la tierra...

Tiene cuenta, porque por una manta o gallina dan tantos cacaos. Tienen medida de cuerda para cosas como el centli (maíz), y pluma; y de barro (vasijas), para otras como miel y vino. Si las falsean, castigan al falsario y rompen las medidas (1954).

Bernal Díaz también se refiere al trueque:

Otros muchos mercaderes... que tenían a vender oro en granos como lo sacan de las minas, metido el oro en unos cañutos los delgados... y

por el largor y gordor de los cañutillos tenían entre ellos su cuenta que tantas mantas o que jiquipiles de cacao valían, o qué de esclavos, o otra cualquier cosa a que lo trocaran (1971).

Sahagún anota sobre las equivalencias y observa que cambiaban tomates por mantas, las cuales, según parece, también tenían un importante valor de cambio, como ocurrió entre los muiscas del altiplano cundiboyacense de Colombia: “Cada canoa valía una manta; las mantillas valían cien cacao y otras menos elaboradas valían ochenta cacao... y otras más baxas valían sesenta cacao” (1988).

El mercado azteca llamado *tianquizli* era tan enorme y variado que cada sector o barrio contaba con su plaza de mercado. Las de México y Tlatelolco eran muy grandes, como anota admirado Bernal Díaz. Los días de mercado eran una vez por semana y a veces se sucedían cada cinco días, por la importancia y gusto por el intercambio y movilidad de los productos que tenían los naturales. López de Gómara se refiere sorprendido a las plazas, en particular a la de Moctezuma en Tenochtitlán:

La plaza es ancha, larga, cercada de portales, y tal en fin, que caben en ellas sesenta mil y hasta cien mil personas que andan vendiendo y comprando, porque como es la cabeza de toda la tierra, acuden allí de toda la comarca, y hasta de lejos. Y más todos los pueblos de la laguna, por cuya causa hay siempre tantos barcos y tantas personas como digo (1954).

Según se puede colegir, la comida preparada que se vendía era también adquirida por los mercaderes y por numerosas personas que se congregaban en el dinámico lugar. Es decir, es necesario pensar que no solo preparaban la comida simple y cotidiana para el uso diario, sino también variados y abundantes platos para comerciar y obtener a cambio otros artículos y productos. Este sistema de comercio funcionaba, según los cronistas, a manera de primitivos restaurantes.

El mercado se subdividía en zonas, donde se agrupaban los vendedores de productos afines en una especie de gremios productores de artículos específicos. En el aspecto de las comidas, existían sectores de los siguientes productos, según notas de los cronistas mencionados (tabla 1).

Tabla 1. Sectores productivos

Carnes	Animales vivos y en presas	Venados Liebres Armadillos Iguanas Perrillos Pecaríes Otros
Pescados	Frescos, vivos, secos, cocidos	De mar y de río

Sobre la cantidad de carnes escribe López de Gómara:

Venden venados enteros y a cuartos, gamos, liebres, conejos, tuzas que son menores que ellos, perros y otros que gañen como ellos a los que llaman cuzatli. En fin, muchos animales de estos, que se crían y cazan... Carne y pescado asado, cocido, en pan cocido, en pasteles, en tortillas (1954).

Tabla 2. Mercado de aves

Aves	Vivas	Gallipavos Gallinas de la tierra
	Cocidas	Patos de muchas clases Pájaros, tórtolas Codornices

Sobre el mercado de aves, que era el más abundante y variado, escribe maravillado López de Gómara:

La cosa más digna de ver es la volatería que viene al mercado, pues, además de que de estas aves comen carne, visten la pluma, y cazan a otras con ellas, son tantas que no tienen número, y de tantas raleas y colores, que no lo sé decir; mansas, bravas, de rapiña, de aire, de agua, y de tierra (1954).

Bernal Díaz del Castillo comenta sorprendido, como siempre, respecto a los mercados mexicanos:

Vendían frisoles y chíá y otras legumbres y yerbas a otra parte. Vamos a los que vendían gallinas, gallos de papada, conejos, liebres, venados, anadones, perrillos y otras cosas deste arte a su parte de la plaza. Digamos de las fruterías; de las que vendían cosas cocidas, mazamorra... puesto todo género de loza, hecha de mil maneras, desde tinajas y jarrillos chicos, que estaban por sí aparte y también los que vendían miel y melcochas y otras golosinas que hacían (1971).

Otros sectores del mercado lo conformaban los que vendían hierbas, para condimentar y medicinales; los vendedores de sal, de tabaco, de diversas bebidas elaboradas con maíz, frutas y cacao, legumbres, tubérculos, todos derivados del maguey incluidos tejidos y cordeles; aceites de chian, mieles, tortas de algas, ranas, caracoles, tortugas; todos los subproductos del maíz y gran cantidad de comidas de variados aromas y sabores.

Esto para mencionar solamente lo pertinente al tema alimenticio que nos ocupa. Para evaluar la cantidad de comercio y su importancia dentro de la sociedad mexicana, vale la pena reseñar los sectores de los vendedores de mantas de variadas clases; de alfarería de todas las formas, tamaños y decoraciones; los plateros, los lapidarios, los que fabricaban cestería, papel de *amatl*, orfebrería, pedrería, arte plumario, ropa, cuchillos y hachas de piedra y metal; materiales para edificar, como maderas, piedras y adobes; carbón y leña para cocinar, además de la variedad de colorantes elaborados con flores, resinas, hojas, frutas y minerales, a los que eran muy inclinados por su gusto por la decoración y la pintura.

Como es de presumir, un dios específico velaba y tenía la misión de propiciar el éxito del mercado. Es así como cada sector o cada vendedor tenía una escultura de Chicomecoatl, diosa de los mantenimientos. También la sal, importantísimo condimento, tenía su dios que era Oixtocihuatl.

Los pochtecas eran los mercaderes que se ocupaban exclusivamente del comercio, esto es, de intercambiar artículos varios a nivel local y también en tierras lejanas de donde traían, a su vez, productos exóticos de gran demanda. Gozaban de gran prestigio dentro de la comunidad. Comerciabán con sal, esclavos, espejos y cuchillos de obsidiana, jade y hierbas medicinales, a cambio traían chocolate, hule, esmeraldas y oro, entre otros artículos.

Utensilios domésticos. La cocina

Las casas comunes las fabricaban con adobe y techos de paja. El espacio interior se dividía en una zona para dormir y otra destinada a la cocina, que por lo general era la más amplia. En un extremo estaba el hogar o fuego que ardía en forma permanente: solo por la noche se dejaba la lumbre baja y en la madrugada se avivaba, soplando con una esterilla de cestería que aún usan los campesinos actuales.

La cocina o fogón estaba conformada por tres piedras redondas y parejas, sobre las que se ponían los recipientes, aunque muchas de las vasijas para cocer tenían tres patas para una mejor utilización del fuego y manipulación durante la cocción. Estas, además, conservaban los alimentos calientes por más tiempo, puesto que se habían cocido en forma directa. Las ollas trípode se encuentran con frecuencia en los enterramientos indígenas y fueron muy comunes entre los mexicanos y otros sitios precolombinos como San Agustín, en Colombia. En los museos puede apreciarse esta útil y funcional forma de vasija.

El utensilio más útil y típico de las culturas del maíz fue el comal, especie de plato de arcilla plano y circular, hecho a mano, porque como bien se sabe, los indígenas americanos no conocieron la rueda ni el torno del alfarero. Sahagún describe este utensilio:

Los comales que son tortas de barro cocido para cocer las tortillas, moja muy bien la tierra [el fabricante] y la soba, y mézclala con el floxel de las espadañas [desgrasante], y así della así beneficiada hace comales, adelgazando y allanándolos muy bien, y acicalándolos, calentándolo muy bien (1988).

El diámetro aproximado del comal era de cincuenta centímetros y en estos se ponían a cocer o a calentar sus célebres tortillas de maíz, si bien era usual en la cocina mexicana que se comieran una vez listas, porque al enfriarse perdían su textura y flexibilidad, condición primordial para rellenarlas con sus variadas preparaciones.

En cerámica tenían variedad de ollas, recipientes, tinajas, cántaros, platillos, platos, jarros, cazuelas, copas. En fin, todo el menaje necesario para elaborar y servir los diferentes guisos y bebidas a las que eran tan aficionados y, además, para almacenar agua y diferentes líquidos. Vale la pena resaltar la calidad y belleza de la cerámica mexicana, muy pulida y decorada, tanto la utilizada en comidas cotidianas como la empleada para ofrendas religiosas y funerarias.

Un implemento en verdad novedoso y original lo constituyó el brasero de cerámica, hecho para mantener calientes las comidas cuando se servían los grandes banquetes al emperador y su corte o durante las continuas celebraciones que realizaban por lo menos una vez al mes. También tenían, en este material, unos recipientes que los cronistas identificaron como aguamaniles, que llenaban con agua para que los comensales se lavaran las manos, al empezar y terminar las comidas, rasgo de extrema delicadeza que hacía parte de la natural inclinación al aseo personal de estos indígenas.

Otra costumbre de gran refinamiento, mencionada por la gran mayoría de los cronistas, se refería a los manteles de algodón y a las servilletas para limpiarse las manos y boca. Veamos lo que dice Bernal Díaz al respecto, durante el banquete del gran Moctezuma:

É la mesa también baja, hecha de la misma manera de los asentaderas, e allí le ponían sus manteles de mantas blancas y unos pañizuelos, algo largos, de lo mismo y cuatro mujeres muy hermosas y limpias le daban aguamanos en unos como a manera de aguamaniles hondos, que llamaban sicales, y le ponían debajo para recoger el agua otra manera de platos, y le daban sus toallas (1971).

Respecto al uso del brasero en la misma fiesta, relaciona el cronista: “En el comer le tenían sus cocineros sobre treinta maneras de guisados hechos a su modo y usanza; teníanlos puestos en braseros de barro, chicos debajo, porque no se enfriasen” (1971).

Moctezuma y su corte también disponían de servicio de oro y plata en su abundante mesa, con vasijas a manera de copas, que los cronistas llamaron *jícaras*. Bernal dice que el cacao “lo trajeron en unas como copas de oro fino” (1971), y Sahagún da el nombre genérico de *jícaras* a toda clase de recipientes. Veamos su interesante descripción del servicio para el cacao:

Y dándole el [cacao], en xícaras con que se bebía y son de muchas maneras... una [era] pintada con diversas pinturas, y su atapadero muy rico... y su cuchara de tortuga para revolver el cacao; otra manera de xícaras pintadas de negro, usaban también unas xícaras agujereadas para colar el cacao... y otras más grandes en que se alzaba el cacao... Usaban también unas xícaras pintadas, también grandes para lavar las manos (Sahagún, 1988).

Inferimos de esta importante noticia la presencia de filtros o coladores hechos en cerámica y también cucharas o paletas elaboradas en concha de tortuga, que servían para revolver la bebida, algo espesa. En realidad, existen pocas notas sobre los utensilios empleados para comer, con excepción de cuchillos de pedernal y obsidiana que tenían usos precisos. Los utensilios ceremoniales eran de mayor tamaño y de formas diferentes a los de uso corriente. Los aztecas utilizaron como recipientes culinarios vasijas hechas en totumo (*Crescentia cujete L.*), especie de calabazo no comestible, que al vaciar su pulpa y una vez seco, cumple en forma eficiente las funciones de contenedor y de cuchara, cuando se parte en secciones pequeñas, por la forma curva de su corteza.

Sahagún compiló en náhuatl el nombre de buena cantidad de recipientes. La dulzura de la lengua de los mexicas les confiere un especial encanto. Veamos, a manera de ejemplo, la enumeración que además nos ilustra sobre los diferentes guisos elaborados, según el recipiente que debía contenerlo, como salseras, jarras, escudillas, ollas, copas, platos, etcétera. Así los describe el fraile:

Usaban también unas grandecillas xícaras que ellos llamaban tzoahuacalli, que quiere decir xícaras pintadas, con ricas pinturas con que se bebía la mazamorra; usaban también unos cestillos que se llamaban Tlacualchiquihuitl, en que se ponían las tortillas; usaban... escudillas que se llamaban molcáxitl con que se comían potaxes [potajes]; usaban unas salseras que se llamaban petzcáxitl; Usaban... unas escudillas de madera que se llamaban cuauhácaxitl (Sahagún, 1988).

Bello conjunto de utensilios tenían los aztecas para su servicio y variados sus materiales, según la relación de las crónicas y la evidencia arqueológica exhibida en los museos.

Otro implemento imprescindible para producir espuma en el cacao antes de servirlo, atributo esencial de su presentación, era el molinillo de madera de mango largo, redondo y liso, terminado en una especie de esfera labrada que cumplía la función de aspas para agitar la bebida. Este ingenioso implemento aún perdura en todos los lugares del mundo donde se continúa degustando esta deliciosa bebida. El molinillo fue utilizado también para batir otras bebidas y los célebres atoles de aguamaíz, que acompañaban sus comidas y sus jornadas de caza, pesca, labores agrícolas y excursiones comerciales.

Otra vasija para cocción era la “olla de los tamales” o *comitalli*, que según García Rivas (1981) funcionaba como un autoclave primitivo o como precursora de la

moderna olla *express*. La olla de buen tamaño servía para cocinar al vapor, porque en su fondo, con muy poca agua, se colocaba un enrejado que servía de soporte a los tamales; cuando la olla se tapaba en forma hermética el vapor cocinaba los tamales.

También tenían otras ollas de barro de forma globular para filtrar el agua. Como quien dice, nada faltaba en la cocina de las mujeres aztecas: también tenían bateas de madera o caparzones de tortugas para lavar, según anotan Vaillant (1944) y Prescott (1972).

El metate para moler era otro implemento de gran utilidad dentro de los grupos que se sustentaban del maíz. Consistía en una especie de mesa en piedra, con una ligera inclinación y tres o cuatro patas que descansaban directamente sobre el suelo. Allí la mujer, arrodillada, molía el grano ayudada por otra piedra alargada llamada *mano de moler*. Este utensilio fue de gran eficacia, dado que los indígenas no tuvieron ninguna clase de molino.

El mortero fue otro implemento de gran utilidad, se utilizaba para moler semillas, chiles y sus famosas salsas o moles, que maceradas en el *molcajete*, como aún se denomina en México, daban una suave textura a las viandas. Hierbas, tomates y aguacates eran molidos con su respectiva “mano”, también de piedra como el mortero.

Las comidas de ordinario se servían sobre una estera o petate muy limpio y los hombres eran atendidos por las mujeres; después, ellas comían con sus hijos en lugares separados.

Sistemas de cocción

En la cocina azteca se pueden diferenciar varios sistemas de cocción y transformación de los alimentos. Salta a la vista que el simple sistema de hervir o cocer en agua fue uno de los métodos empleados en su culinaria, pero no el único, como comúnmente se ha generalizado por falta de información o por demeritarla, como se anota en la presentación de esta obra. En efecto, los mexicanos utilizaron diferentes formas de cocción, según la clase de plato que desearan preparar, ya fuera para obtener resultados agradables al paladar o para obedecer a mandatos religiosos.

El original sistema de cocción al vapor, en su característica “olla de tamales” que confería a los alimentos una textura y suavidad muy gratas, era utilizado para sus típicos tamales de maíz y también para preparar comidas delicadas, como pescados y mazorcas enteras, llamadas por ellos *elotes*. García Rivas anota que en el

año 1770, el padre Alzate fue recibido en la Academia de Ciencias de París por su estudio sobre la “olla de tamales” de los mexicanos y además, porque comprobó que con este sistema no solo los alimentos conservaban intactas sus cualidades nutritivas, sino que su textura y sabor resultaban más agradables. Según el citado investigador, esta olla fue la precursora de la moderna *express*, que se inspiró en la técnica indígena de cocimiento por vapor, que se recogía tapando la boca de la vasija con hojas y algunas veces con lienzos, que también tenían para sus labores culinarias.

El asado y ahumado fueron dos técnicas de cocción típicas de los amerindios de las costas caribeñas. Según parece, fueron los mayas quienes utilizaron con mayor asiduidad el cocimiento indirecto con fuego moderado y mucho humo, para asar y ahumar a la vez en cómodas barbacoas. Estas consistían en una especie de parrillas elaboradas con varas cruzadas, sobre las que se colocaba la carne cortada en lonjas, salada y condimentada, el resultado era una carne asada y jugosa. Su altura permitía que el cocinero vigilara el proceso de pie (este sistema lo usaban los hombres en el campo). Debajo del enrejado se prendía un fuego manso con leña y ramas verdes, que producen abundante humo. El procedimiento, además de su utilidad al permitir conservar la carne por largo tiempo, confería además un delicioso sabor. Hoy en día los norteamericanos usan profusamente la barbacoa o *barbecue* en sus asados al aire libre. Naturalmente, con modernas parrillas metálicas y hasta con gas, con lo cual se pierde el principio del ahumado y del sabor a leña, tan característico del sistema original.

Ritchie, en su libro *Comida y civilización* (1988), cuenta que a principios del siglo XVII, algunos colonos europeos establecidos en islas del Caribe aprendieron a cocer las carnes en esta forma y resultaron vendiéndola a los barcos que paraban en las islas para abastecerse de tales viandas curadas, útiles en sus largas travesías. Como los indígenas llamaban *bucan* a la carne así preparada, los vendedores recibieron el nombre de *bucaneros*.

Los comerciantes o bucaneros se convirtieron en habilísimos cazadores, para capturar los animales que procuraban la materia prima de su negocio. Con el correr del tiempo, aprovechando su gran habilidad para disparar, y conociendo que la carga que llevaban los barcos podría proporcionarles más renta que su actividad de cocineros, se convirtieron en los temibles asaltantes de barcos que pusieron muchas veces en jaque a los poderosos galeones europeos y más concretamente, a los hispanos. Estos personajes, que han producido abundante literatura por su estilo, vestimenta, crueldad, destreza con las armas y desprecio

por la vida, tomaron su nombre y actividad de un inocente método precolombino para preparar la comida.

Según el citado escritor, el último bucanero fue el célebre Henry Morgan, quien no solo alcanzó el perdón de la Corona inglesa, sino que además fue distinguido con un título nobiliario. Murió en Jamaica cuando estaba desempeñándose como gobernador, víctima de sus excesos de ron, otra de las bebidas típicas de los bucaneros.

Los antiguos mexicas también emplearon en su cocina el sistema de asado a la brasa, y sobre platos de cerámica llamados *comales*, donde no solo asaron sus célebres tortillas de maíz sino también carnes, tubérculos, aves y pescados. El asado confiere un sabroso sabor a las comidas, su agradable aspecto dorado las hace muy atractivas a la vista.

Así mismo, emplearon una especie de horno primitivo, cavando un hoyo en la tierra, en cuyo fondo depositaban suficientes brasas de leña cubiertas con piedras calientes, sobre las que se ponía la comida que luego tapaban con hojas aromáticas como la yerba santa, epazote o palco y el platanillo. La comida así preparada conservaba todo su jugo y quedaba agradablemente aromatizada.

El sistema de hervir y guisar en ollas de barro era usado para elaborar guisos, sopas, mazamoras y vegetales. Lo más importante de estos cocidos era que siempre se aderezaban con abundantes aliños para darle el sabor picante, preferido por los aztecas, costumbre y sabor que aún prevalece en la cocina tradicional mexicana. La técnica de hervir solo agua era poco practicada, puesto que en general los platos siempre se presentaban esmeradamente guisados y condimentados.

Usaron también una especie de fritura con aceites de semillas, como el nombrado chian, con aceite de cacao o grasa de algunos animales como perrillos y armadillos, que según se vio en la descripción de los cronistas, eran bastante gordos. Este sistema de freír lo corrobora Fernández de Oviedo (1959) cuando menciona el uso de grasas para cocer los alimentos animales y vegetales. López de Gómara también anota sobre el tema: “[Con] el aceite de chian, simiente que algunos comparan con la mostaza y otros con la zaragotana... guisan con él y untan, aunque emplean más la manteca, sain y sebo” (1954).

Los aztecas comían pocos alimentos crudos, con algunas excepciones. Las ciruelas se cocían en sus guisos, los huevos de aves algunas veces los comían crudos y las más en guisos y tortillas. La harina de maíz molido la comían desleída cruda en los atoles o también cocida en una especie de colada.

Por último, utilizaron el sistema de secar al sol algunas lonjas de carne y los

pececitos llamados *charales*, que se deshidrataban con facilidad y duraban secos por largo tiempo en buen estado.

A manera de síntesis, puede decirse que para cocer sus alimentos emplearon la cocción en agua hervida, el ahumado, el asado, las brasas, el vapor, el secado o deshidratado y las frituras. Las salsas se lograban por maceración en los morteros, molcajetes de piedra, y las harinas se molían en los metates con manos de piedras de origen volcánico.

Recetario azteca

Como es de presumir, un recetario a la manera moderna es algo difícil de lograr con los datos que se han venido recopilando, porque las cantidades precisas de ingredientes, pasos previos, técnicas de adobo y tiempos de cocción no fueron reseñados, quizás por falta de interés. El más cercano en lograrlo fue nuestro socorrido y erudito cronista Sahagún (1988) quien realizó una aproximación a su cocina de acuerdo con las diferencias que pudo establecer a simple vista, comparándolas con la nativa cocina hispana. Por esto es frecuente que en sus relaciones utilice términos como *potaje*, *cazuela*, *guisos*, *puchas*, etcétera, para hacer referencia al uso cibario peninsular, cuando intuía una preparación más compleja que el mero cocimiento en agua con sal.

No cabe duda de que la creatividad de la cocina azteca sedujo al fraile, quien reseñó también en lengua náhuatl, por la profusión de preparados, aromas, tonalidades y sabores de las variadas viandas.

Los complejos nombres hacen presumir su forma de preparación y los ingredientes que los integraban. Los detalles culinarios previos se dedujeron de datos sacados de aquí y allá en los diferentes relatos y además, con el auxilio de la cocina autóctona contemporánea que conserva algo de su tradición y de la consulta a los métodos culinarios de grupos supérstites actuales. El varias veces citado investigador García Rivas (1981), basado en la cocina folclórica, asume que los antiguos mexicanos preparaban los alimentos con idénticos procedimientos culinarios. Tales datos son, sin duda, de gran utilidad, pero resulta en extremo arriesgado afirmar categóricamente, como lo hace el escritor, las cantidades precisas de los ingredientes y los modos de apresto de las viandas, sin una cita histórica de la época que avale el aserto. Por esta razón se mencionaron algunas de las recetas que incluye en su libro, por el interés como herencia precolombina que aún persiste, pero haciendo la salvedad de que no aparecen en ningún documento puesto que los cronistas poco o nada sabían por tradición cultural de los quehaceres culinarios, como se anotó en la introducción.

El fraile tuvo siempre la inclinación a separar la comida de la gente común que identifica como *boxa*, de la de los señores principales, que en sus crónicas reseña con más frecuencia. Como ya se anotó, algunos de los platillos bien elaborados servían también para trueques durante los activos días de mercado.

Preparaciones con pescado

La mayoría de las preparaciones se basan en las descripciones de fray Bernardino de Sahagún (1988).

MAZAXOCONULLI IZTAC MICHYO

*Cazuela de ciruelas no maduras con pececillos blanquecinos y con chile amarillo y tomates*¹
Esta cazuela parece en realidad exquisita y también bastante compleja de elaborar. La salsa de ciruelas ácidas, específicamente se detalla para obtener un plato agridulce, confiere al platillo un gusto fuera de lo común dentro de las cocinas amerindias. En otras recetas empleaban frutas maduras, para variar el sabor y el color. Además, bañaban y cocinaban el pescado con otra salsa a base de tomates y chiles amarillos, que maceraban en morteros de piedra hasta obtener una preparación cremosa y algo picante. Es probable que cada aderezo se elaborara por separado y además, que estos se agregaran en tiempos de cocción diferentes, como se usa actualmente en la cocina típica mexicana, aunque no se pudieron comprobar tales prácticas entre los precolombinos. Por otros datos encontrados se deduce que el pulque se usaba con profusión para sazonar carnes; también es probable que para realzar el sabor agridulce del plato adicinaran este “vinagre criollo”. Las salsas jugosas como las mencionadas invariablemente se aliñaban con cebolla de las indias, llamada *xonacatl* y con yerbas aromáticas como la yerba santa o acuyo, a la que eran tan afectos, como los españoles al cilantro-coriandro o al perejil.

TOMAHUAC XOHUILLI PATZCALLO

Cazuela de peces pardos con chile bermejo y pepitas de calabaza

Los pescados generalmente se preparaban asados, cocidos o sofritos en aceite de chian, pero no se tiene certeza de cuál fue el método de cocción previo a la adición de la salsa de chile, esta vez elaborada con una variedad de chile rojo que armonizaría con el color oscuro de los peces. Los cronistas anotaron en varias oportunidades que los agasajaron con peces asados, haciendo referencia específica

1. Las cursivas indican que son textos originales de Fray Bernardino de Sahagún (1988).

a la carne puesta a la brasa y no cocida en una olla o guisada, diferencia muy fácil de precisar hasta por los no entendidos.

A este plato se suman las semillas de calabaza, que adicionaron tostadas y molidas para espesar la salsa y para añadir otro sabor como condimento. En los comales se tostaban las diversas semillas que enriquecían sus comidas, como las de girasol y los granos de maíz. El platillo evidencia un cierto grado de complejidad, si se tiene en cuenta que en su preparación era necesario, además de la cocción de la carne, la salsa de chile y el tostar y moler las semillas de calabaza.

MICH PILLI CHILTECPIO

Cazuela de pececillos colorados con chile muy picante

La particularidad de este plato, además de emplear otra clase de pescado, es su gusto totalmente picante, para lo cual empleaban el ají más fuerte, que en la actualidad se llama *piquin* o *chiltepin* (*Capsicum microcarpum*). En la cocina azteca el nombre *chiltécpit* hacía referencia a una salsa en extremo picante “que quemaba mucho”, como precisa el cronista (Sahagún, 1988).

TOPOTLI PATZCALLO

Cazuela del pez llamado topotli con chile picante

Parece que esta preparación se parece a la anterior, pero con otra clase de pescado.

HUACAMICHI

Pescado de mar envuelto en hojas de mazorca y asado

Esta forma de preparación podía realizarse encima del comale, como dice Sahagún (1988), o también al rescoldo, como lo hacen los indígenas actuales. La antropóloga Yolanda Mora de Jaramillo (1985) dice que en el Amazonas, los indios acostumbaban preparar el pescado en forma semejante, pero envuelto en hojas de plátano. El plato se denomina *chanti* o *patarascay*, lo cocinan también en hornos cavados en la tierra, cocción similar a la de los antiguos mexicanos, con excepción de las hojas de plátano que fueron introducidas del Viejo Mundo.

AMILOT

Pescados blancos pequeños envueltos en hojas de mazorca y tostados en comal, hasta que estuvieran dorados

El nombre del plato lo explica todo en este preparado.

TLACAMICHI PATZCALLO*Cazuela de pescados grandes de mar*

Los pescados de mar los preparaban también con alguna de las salsas mencionadas y chiles de varios colores según la clase de pescado. Este se cocinaba con aguasal y luego se bañaba con la salsa.

MICHTLACETLI*Peces pequeños dorados en comal*

Con este nombre se denominaban los peces pequeños que se comían enteros, tostados y en gran abundancia; a los peces grandes los limpiaban de su tripaje antes de cocinarlos. García Rivas dice que estos peces son las charales actuales que se comen en tacos de maíz, como platillo muy apetitoso acompañado de guacamole, la salsa elaborada con aguacate, tomate, chile y cebolla *xónacatl*.

CHARALES CON NOPALES

Según García (1981), los indígenas comían este preparado que sigue vigente en la cocina mexicana actual: en una cazuela con aceite, sofríen varios tomates, que han macerado con cebolla y agua, los dejan hervir, luego les agregan unas tajadas longitudinales de nopal, charales y chiles verdes. Bien puede apreciarse que la receta puede corresponder a una preparación precolombina, sin los datos precisos que en el original anota el investigador.

SOPA DE PESCADO

Es tradicional el consumo de pescado a manera de sopa, en elaborados guisados. Es el plato más simple usado por todos los amerindios y que continúan usando los aborígenes actuales.

Preparaciones con mariscos, ranas y gusanos del maguey**CACHALLI PATZCALLO***Cazuela de camarones con chile muy picante, tomate y pepitas de calabaza molidas*

Esta preparación de camarones seguramente tenía la salsa picante *chiltécpit*, usada cuando deseaban platos muy picantes. El cronista dice que en igual forma se comían los langostinos y también una cazuela de langosta. La elaboración actual se hace en una especie de coctel de camarones, y de acuerdo con lo anotado por García (1981), a los camarones cocidos con sal se les agregaba la salsa molida de tomates, con cebolla y alguna de las clases de chiles, tal como debieron consumirlos los prehispánicos.

CHAMULMULLI*Guiso de camarones*

Según parece se trataba de un mole o salsa que se preparaba moliendo los camarones con agua en el mortero, hasta lograr una masa delgada y suave que luego condimentaban con alguna yerba de aliño. Generalmente lo preparaban para rellenar tortillas de maíz o para acompañar tubérculos o legumbres.

CUYATL CHILCHOYO*Cazuela de ranas con chile verde*

De las ranas se comían sus ancas como en la actualidad, fritas en aceite de chian o asadas y acompañadas con salsa de chiles verdes.

ATEPOCATL CHILTECPIYO*Cazuela de renacuajos con chile picante*

Parece ser similar a la anterior, pero en vez de ranas se utilizan renacuajos y salsa picante.

ATEPOCATL CHILZCUYO*Cazuela de renacuajos con chile amarillo*

Estos renacuajos son los ajolotes actuales, que continúan ofreciéndose en la comida típica mexicana de algunos pueblos. La variación con chile amarillo dependía de si la salsa acompañante era fría o caliente.

CARACOLES CON PESCADO CRUDO Y CHARALES

García Rivas (1981) incluye esta preparación como comida prehispánica, dice que cocinaban un poco los camarones en agua salada. Los acompañaban con charales y pescado crudo, todo aliñado con vinagre de pulque y especias picantes. También empleaban la “pimienta de la tierra” o *xoxochitl*. Según se vio, los amerindios comían caracoles y es probable que también los consumieran en esta forma, según la cocina tradicional actual. Sahagún (1988) anota que también hacían tamales con camarones.

CHICHILOCUILI Y MECUTLI*Gusanos rojos y blancos del maguey*

Encontramos diversos nombres en náhuatl para denominar dos clases de gusanos apetecidos por los prehispánicos y aún por la población actual que los come dorados

en aceite y como relleno en tortillas con salsa de chiles y guacamoles. Según parece, el blanco tiene una carne más rica y ambos presentan un alto contenido de proteínas y aceite. Estos gusanos en época prehispánica los criaban para su posterior consumo.

MEOCILTI CHILTECPIN MOLLO

Gusanos que son del maguey con mole chiltecpinmolli

Preparaban los gusanos blancos del maguey con salsa o mole picante de ajíes *chiltécpitl*, manjar preferido por los señores principales. Hoy en día se consumen con el mismo encanto que en tiempo de los aztecas.

ACOCILI-ACOCILIN

Camaroncitos de agua dulce

Los comían cocidos y tostados.

Preparaciones con aves y carnes

TOTOLIN PATZCALMOLLO

Cazuela de pavo con chile bermejo, tomates y pepitas de calabaza molidas

El pavo americano era llamado *huexolotl* o *guajalote* por los mexicanos y también *gallinas de la tierra* o *de papada* por los cronistas. Sahagún (1988) lo traduce por *totolin* y con este nombre aparece mencionado el pavo en el Códice Borgia. Seguramente también lo llamaban con ese nombre en ese entonces. La preparación, según parece, corresponde casi en su totalidad al actual mole de guajalote, en el cual intervienen las salsas de chiles, los tomates macerados, masa de maíz y pepitas de calabaza previamente tostadas y molidas.

El ave despresada se cocía en la salsa hasta que adquiría un sabor muy grato y la carne quedaba tierna y jugosa. Esta misma salsa también se conoció como *pipián*, según el mismo cronista, por las pepitas tostadas y molidas que llevaba. La elaboración de la cazuela era bastante compleja, por utilizar muchos ingredientes y porque su elaboración total debió ocupar buena parte del tiempo y dedicación de las cocineras.

CHILTECPIYO TOTOLIN

Cazuela de gallina [pavo] hecha con chile que quema mucho

Ya sabemos que cuando se menciona el famoso guiso *chiltécpitl*, se trataba del picante que todos gustaban poner a sus diferentes platos, según su gusto. La forma de cocimiento del pavo podía variar y según Sahagún (1988) no solo asaban las

aves, sino que también las freían o cocían. En fin, ellos o mejor ellas, conocían todas las variantes de la cocción para cambiar el sabor de la vianda.

CHILCUZYO TOTOLIN

Otra manera de cocimiento del pavo, pero aderezado con chile amarillo

Se puede apreciar en esta preparación que el chile amarillo cambiaba el sabor del plato y por tal razón, se mencionaba como una salsa diferente. Además el color amarillo del ingrediente le proporcionaba un aspecto muy colorido y apetitoso.

TOTOLNACAQUIMILLI

Empanada con una gallina de la tierra adentro entera

En este platillo ya interviene la masa de maíz para cubrir el ave, en forma de pasta o empanada, muy aliñada; es probable que su cocimiento se realizara al vapor en su olla de tamales. El adobo previo del ave debió ser muy elaborado y realizado en varios tiempos. La gallina o pavo podría estar asada con antelación y luego se recubría con la masa, de acuerdo con otra noticia del fraile.

CIHUATOTOLLALEHUATZALTI

Gallina o pavo asado

Este plato parece corresponder solamente al ave asada sin ningún tipo de salsa, dorada por fuera. Podría tener achiote como colorante, ya que esta forma de aliñar es hoy en día muy usada por la población campesina, quizás como herencia de la cocina precolombina.

ZOLLALEHUATZALLI

Codornices asadas

La fórmula puede corresponder a la anterior, solo que aplicada a las codornices americanas, que eran un plato muy apetecido por las clases privilegiadas. En igual forma o con sus variantes acostumbradas, preparaban los patos y otras aves acuáticas de su condumio cotidiano. De acuerdo con la forma de preparar las aves hoy en día en la comida criolla, la miel de abejas se adicionaba como condimento y salsa para estas carnes blancas.

AYOTOCHTLI (ARMADILLO), CHIMALMICHIE (TORTUGA DE MAR), AYOTL (TORTUGA DE RÍO), CUAUHCUEZPALI (IGUANA), TLALCHICHI (PERRILLOS),

**LIEBRES,¹ CUAUHCOYAMETL (¿SAÍNOS?, PUERCO DE LAS INDIAS),
TLAMACAZCAMAZATL (VARIAS CLASES DE MAZAT O CIERVOS), CUYES
(CONEJOS DE INDIAS)²**

Estas clases de carnes, según Sahagún (1988), las preparaban de diferentes formas: “asada, cocida, cecinada, asada debajo de la tierra”. Las diferentes formas de cocción las emplearían según el tipo de carne o el gusto que desearan imprimir a la preparación. Como es natural y como ya se vio en su estilo culinario, todo estaría debidamente aliñado con cebolla de las Indias, acuyo o paico, pimienta de la tierra y las diferentes clases de chiles o ajíes.

También podrían asarlas a la barbacoa, como era su práctica usual, envueltas en hojas o rociadas con vinagre de pulque y de otras plantas que también fermentaban, como la corteza de piña por ejemplo. La ananás partida en rodajas, cruda o cocida, constituía siempre un fresco acompañamiento de las carnes.

Como dato interesante, es útil conocer que los amerindios solían cocer las carnes cortadas en trozos, a diferencia de la práctica del Viejo Mundo que cuece los animales enteros para luego cortarlos con un complejo procedimiento.

García Rivas relaciona una forma indígena de preparar armadillos y liebres:

Se limpia la liebre, se corta en trozos, se adobaba con sal y pizca de tequesquite, después se fríe en aceite... y al dorarse se le pone la cebolla, pimienta indígena, aceite de chíá, una copa de mezcal, todo se cuece y luego, se le agrega picado el corazón y el hígado, que se habían cocido aparte. Todo se adorna luego con pimientos verdes cortados en tiras (1981).

Esta receta tradicional puede ser una herencia de la época precolombina, por su estilo de preparación. También acostumbraban mezclar las carnes y cocer con trozos de nopal como acompañamiento y complemento por su tallo carnoso.

Los mixiotes eran una especie de envoltorios de carnes sazonadas, envueltas en la cutícula del maguey. Esta práctica aún persiste en la cocina mexicana.

Preparaciones con insectos

**ACACHAPOLÍ - YETLI CHAPOLI - XOPAN CHAPOLI - ZOLACACHAPOLI -
ZACATECUILICHTLI**

1. Sin traducción en náhuatl.

2. Sin traducción en náhuatl.

*Varias clases de langostas***AXAYACATL (MOSCO SECO); AHUAUTLE (SUS HUEVECILLOS); JUMILES (CHINCHES)**

Las langostas o chapulines, una vez que les quitaban las alas y las patas, decía Sahagún (1988) que eran “insectos muy apetecidos” por los antiguos indígenas; en la actualidad, también son muy apreciados en Michoacán e Hidalgo, en mole con jitomate y en tortilla. Los demás insectos o sus huevos, los comían en moles con chiles picantes y tomates.

Salsas y acompañamientos

Los aztecas, como bien se ha constatado, no ignoraron el arte de las salsas y a pesar de carecer del complemento de la dieta láctea, lograron deliciosos aderezos, sin crema, leche, ni quesos, usando sabiamente tomate de varias clases, chiles de colores, frutas, masa de maíz, aceite de chian, de girasol, de cacao, yerbas aromáticas, vinagre de pulque y otras bebidas fermentadas. En este aspecto la creatividad fue admirable y la cocina mexicana se destacó y aún se destaca por la variedad de sabores, aromas y colores que la hacen muy apetitosa y agradable a la vista.

Lejos está entonces la cocina precolombina de ser insulsa, pobre y elemental, como suelen calificarla a la ligera los investigadores y gastrónomos poco informados. Veamos algunas de las deliciosas salsas, denominadas *moles* o *molles* cuando tenían consistencia algo espesa. También supieron diferenciar y acompañar el platillo con salsas, tanto frías como calientes. El pequeño mortero en piedra o molcajete, con su mano de moler, fue el instrumento básico para elaborarlas.

CHILCUZTLATONILLI*Guiso caliente de chile amarillo***CHILMOLLI***Guiso de chile corriente***CHILTECPINMULLI***Guiso con chiltecpin*

Salsa muy picante con ají.

CHICUZZMULLXITOMAYO

Mole de chile amarillo con tomate

CHILCHOTT

Mole de chile verde picante

Salsa moderadamente picante.

GUACAMOLE

Salsa aliñada con crema de aguacate, chile picante, cebolleta, xonacátl y tomate

Es sin duda la salsa mexicana por excelencia, que se elaboraba triturando en el mortero la pulpa del aguacate con tomate y chiles, hasta lograr una crema suave y untuosa que acompañaba sus diversas viandas, principalmente su gran variedad de tortillas rellenas con carnes picadas y fríjoles.

MOLE DE JITOMATE¹

Salsa elaborada en el mortero con tomate rojo macerado, chile o ají y una yerba aromática.

MOLE DE TOMATILLO VERDE

Se preparaba igual a la anterior, pero la salsa final quedaba de color verde.

MOLE DE PEPIÁN

A una base de tomate macerado con chile se agregaban semillas tostadas y molidas de calabaza, girasol, amaranto o cacahuete y se mezclaba hasta obtener una crema suave y espesa. El mole final quedaba de color café por las semillas tostadas.

MOLE DE MAÍZ

Consistía en una base espesa lograda con maíz molido disuelto en poca agua. Se cocinaba aderezado con especias o también se preparaba crudo; con esta salsa cocían y acompañaban aves y carnes.

SALSA DE CHILES

1. Las salsas sin comillas, se dedujeron de los diferentes preparados prehispánicos.

Se lograba, como se hace en la actualidad, macerando abundantes chiles con agua y sal, hasta obtener una salsa ligera a la que se le adicionaban cebolletas de Indias y yerbas aromáticas (opcional), según lo que fueran a acompañar.

MOLE DE CIRUELAS CAPULÍES

Ciruelas maceradas, cuando estaban medio verdes o también maduras, hasta lograr una salsa espesa pero jugosa. Se le agregaba luego algún tipo de chile y aliños aromáticos.

MOLE DE JUMILE

Insectos molidos con chile y tomates verdes.

ACOMPAÑAMIENTOS

La cocina mexicana siempre usó como acompañamiento sus productos vegetales, cocinados, en distintas formas y cortados en trozos, rodajas o enteros. Los acompañamientos eran rodajas de xícama, batatas, camote, nopales, calabazas, pimientos dulces grandes, trozos de maguey y las variedades de productos derivados del maíz, como se verá más adelante. También las frutas, hongos, setas y las tortas de algas acompañaban las comidas de carnes. Los vegetales anotados los preparaban cocidos, guisados, al rescoldo, dorados y también crudos. Se cocían solos o mezclados con carnes.

Preparaciones de algas y hongos

TZAYANALQUILITL

Torta de algas

Las algas se recolectaban cuando formaban una especie de capa gruesa y mullida. Se tendían sobre rescoldo de ceniza para que secaran y luego se prensaban hasta obtener una torta o galleta tostada por el calor de la ceniza.

CUAUHANACATI – HUITLACOCHÉ – MENANACATL – XELHUAZANACATL – CHIMALNANATL

Hongos y setas que se comen guisadas, tostadas en comal, asadas a la brasa y también en salsa con chiles

Veamos una receta de García Rivas sobre la forma en que preparan en la actualidad los hongos llamados *huitlacoche*, de acuerdo con la tradición indígena:

Se prepara una salsa moliendo 6 chiles poblanos desvenados y limpios,

con una rama de epazote y una taza de caldo de aves. Se hierve hasta que espese. Aparte se fríen picados en aceite de chía 2 chiles verdes, una rama de epazote y una cebolla chica; se le agregan 6 huitlacoques desgranados y picados y se deja la mezcla a fuego lento hasta que se cuece... la salsa se pone encima, como recaudo de tortillas fritas y endurecidas, para formar una especie de tostadas. La salsa anterior se pone encima del relleno (1981).

Los aztecas comían variadas clases de hongos sicotrópicos o alucinógenos, durante sus ceremonias religiosas y según lo demandaran sus diversos ritos. El Códice Matritense se refiere específicamente a los alucinógenos y a sus efectos en los usuarios; en realidad, tal práctica no era cotidiana y en general era privativa de los jerarcas religiosos.

Preparaciones con tortillas de maíz

Según vimos, cualquier forma de procesamiento del maíz partía de un cuidadoso molido sobre la piedra de moler, con la “mano” correspondiente y la ayuda de un poco de agua, para facilitar la operación. Después se amasaba con la forma necesaria para la preparación deseada.

TOTONQUI TLAXCALLI TLACUELPACHOLLI¹

Tortillas blancas, calientes y dobladas

Para las tortillas blancas utilizaban maíz blanco y por lo general una vez redondeadas se colocaban en una canastilla, cubiertas con un paño blanco para que no perdieran la humedad y flexibilidad. Las tortillas se asaban en el comal de arcilla.

HUEITLAXCALLI

Tortillas grandes, son muy delgadas, muy blancas, muy anchas y muy blandas

Parece que eran elaboradas con gran cuidado, para obtener tortillas de buena calidad en cuanto a textura, color y suavidad.

CUAHTLACUALLI

Son muy blancas, y grandes, y gruesas y ásperas

¹ Según Sahagún (1988).

TLAXCALPACHOLLI

Eran tortillas blancas o más pardas

Las últimas se preparaban con maíz amarillo, bastante usual en las tortillas mexicanas hasta el presente.

TLACEPOALLI TLAXCALLI

Tortillas ahojaldradas

Sahagún (1988) menciona esta clase de tortillas, de textura diferente a las habituales, tal vez porque adicionaban a la masa huevo de pavo o de gallinas de la tierra, para que quedaran muy suaves y gustosas. Esta masa también podía ser amasada con miel de abejas, con lo cual la masa, según el cronista, quedaba “suave como un guante”.

SOPA DE TORTILLAS

Las tortillas tostadas se agregaban a un caldo de carne

Ingredientes para el relleno de las tortillas: las combinaciones para los rellenos eran muy variadas. De acuerdo con la relación del cronista, usaban lo siguiente: pescado, carnes diversas picadas, ranas, caracoles, mariscos, gusanos de maguey, hongos y setas, frijoles fritos o macerados, salsa de calabaza, chilimole, ají molido, tomate en salsa, pepitas de calabaza o girasol tostadas, charales, guacamole, bledos picados, nopales, tunas molidas, corazón de maguey, maíz verde, mole de pescado y ciruelas, mole de gallina de la tierra, cascos de calabaza cocida, harina de maíz tostada con miel y granos de mazorca tierna con miel. Todos estos rellenos se guisaban, fritaban o asaban con anterioridad y se aliñaban con las variedades de chiles, cebolletas, hierba santa y sus distintas yerbas aromáticas. Las tortillas podían servirse frías o calientes, de acuerdo con su relleno o con la clase de masa. Las tortillas tostadas podían comerse frías y las blandas, naturalmente se servían calientes.

Tamales

Los tamales de maíz se hacían de distintos tamaños: grandes, medianos y los pequeños o “enanos”. Estos últimos se envolvían con la película que cubre la penca del maguey. Por lo general, los tamales de mayor tamaño se envolvían en hojas de platanillo criollo (diferente al plátano que trajeron los españoles a América).

CUATECUICUICUILLI TAMALLI

Son blancos y a manera de pella ni redondos ni cuadrados

Los tamales estaban hechos con masa de maíz cocida y aliñada con diferentes ingredientes. Se cocinaban al vapor en la olla de tamales o también en hornos excavados en la tierra. Este tamal llevaba específicamente caracol guisado mezclado con frijoles, pero encima de la masa se concentraba la carne picada del molusco.

IZTAC TLATZINCUITL

Son muy blancos y muy delicados

Estaban elaborados con una masa muy suave y sin picante.

IZTAC TETAMALLI

Blancos pero no tan delicados como los anteriores, su masa es más dura

TAMALATL CUAHNEXTLI

Tamales de masa sola cocida, sin ningún otro ingrediente

Parece que se trata de los actuales envueltos de mazorca. Se preparaban con masa de maíz tierno y se envolvían en hojas de mazorca y también se cocían al vapor.

TAMALES DE MASA COLORADA

Se preparaban de igual forma que los anteriores, pero se agregaba achiote a la masa, para darles color. También los envolvían con hojas de mazorca morada, para que la masa tomara esta coloración.

Los tamales llevaban diversas clases de carnes, chiles, condimentos y legumbres. El padre Bernabé Cobo describe la preparación de los tamales:

Suelen los indios hacer, de la misma masa de maíz unos bollos que cuecen, unos en las brasas y otros en el agua, envueltos en hojas de árboles o de otras plantas. Estos bollos son de muchas maneras, unas veces no tienen más que la masa del maíz, y estos son de dos diferencias, unos gruesos, bastos, hechos sin curiosidad, como bollos pequeños, se hacen más regalados de la flor de la harina; son blancos y delicados, porque los hacen de maíz despepitado, que es habiéndole quitado, antes de molerlo, aquella rasilla que tiene con que está salido en el elote (1956).

Otra forma de hacer tamales, según el mismo cronista: “La otra manera de hacer

estos bollos de maíz es cuando lleva dentro carne con mucho chile, y estos son los que en la Nueva España llaman tamales” (1956).

MIYAHUATAMAL

Tamales de harina de maíz aderezados con las semillas del penacho de la mata, bledos y almendras de cerezo [capulíes] molidos

MEZQUITAMAL

Tamal elaborado con el fruto del árbol mezquite que trituran y mezclaban con el maíz aliñado en sabroso tamal

Empanadas

TLACOYOS

Empanadas de maíz, rellenas de guiso de carnes, fríjoles o flor de calabaza

La tortilla de maíz se rellenaba con alguno de los picadillos enumerados y luego se cerraban los bordes, doblando la tortilla en forma de media luna.

Tlataaolli - tacos

Es la tortilla de maíz envuelta y rellena con los diversos guisos ya anotados. Los tacos actuales se derivan de este antiguo platillo mexicano.

Atoles - mazamoras - atol - atollis - atulli¹

Se hacían con maíz molido diluido en agua. Se comían crudos o cocidos y así adquirirían una consistencia más espesa, de colada o mazamorra. Era una bebida inseparable de todos los condumios y se tomaba a todas horas del día.

TONTONQUIATULLI

Mazamorra caliente

NECUHATULLI

Mazamorra con miel caliente

CHILNECUHATOLLI

Mazamorra con chile amarillo y miel

1. Las recetas entre comillas son de Bernardino de Sahagún (1988).

CHIANTZOTZOL

Atole con granos de chíá blancos y redondos

CHIANPITZAHUAC ATULLI AYOHUACHPANI CHILO

Atole de chíá menuda espolvoreada con pepitas de calabaza y enchilado

TLACYOCUEPAL ATULLI CHILTECPIN PANI

Atole hecho de migajón de las tortillas con chiltecpitl

Este atole lleva ya la novedad de los trocitos de tortilla con la salsa muy picante del ají. Ver salsas o moles.

ATOLLE

Era la forma más corriente de consumir el atole. Se diluía el maíz en agua sin otro ingrediente; también se conocía como atole blanco sin sabor.

ATOLLE YOLO

Es el atole hecho con maíz crudo molido, bebida muy refrescante para calmar la sed (De Cárdenas, 1988).

XOCOATOLE

Se hace con maíz que se ha dejado fermentar por dos o tres días. Es una bebida ligeramente fermentada muy refrescante.

CHISATOLE O NECOATOLE

Al agua con maíz se le mezclaba chile, miel y epazote.

CHILATOLE

La bebida fermentada pero con chile molido

EZQUITE-EXQUIATOLE

Atole hecho con maíz tostado, cuando se le mezclan granos de fríjol o de maíz molido se llama exquiatoles

CHIANÇOÇOLE

Se le agregaba chian, miel o cacao preparado a la aguamasa del maíz. También

se adicionaban a los atoles frutas picadas o miel de abejas. Los españoles llamaron *puchas* a los atoles tipo colada.

Mazorcas de maíz

ELOTES

Mazorcas sin desgranar de maíz tierno que se cocían en agua con pimienta de la tierra y sal. También las cocinaban en una aguamiel para que quedaran dulces.

MAZORCAS ASADAS

La mazorca tierna mencionada anteriormente la ponían a asar a la brasa y luego le untaban chile picante en el momento de comerla.

Rositas de maíz

MUMUCHTLI

Maíz de la variedad reventón, que acostumbraban comer en algunas festividades religiosas. Lo fritaban en aceite de chian.

Preparaciones con calabazas

AYONANACATL O AYONACAQUILITL

Calabacitas tiernas

El monje Sahagún (1988) no suministra la preparación de las calabazas, pero García Rivas (1981) anota varias recetas elaboradas con la cucurbitácea, al parecer muy usual dentro de la comida precolombina y aún usada por los actuales indígenas mexicanos y en la comida autóctona. La receta contiene los siguientes ingredientes.

CALABAZAS CON MAÍZ

Las calabacitas peladas se parten en pedacitos, se desgranar mazorcas tiernas, se asan varios tomates y se guisan con cebolletas. Previamente se cuecen las calabazas con el maíz, se escurren y se sofríen en aceite de chian con sal. Después se tuestan chiles poblanos que se colocan sobre todo el guiso. El platillo se come caliente.

CALABACITAS RELLENAS

Se cocinan un poco las calabazas, luego se parten por la mitad a lo largo y se saca la pulpa. Se fríe el tomate y la cebolleta en aceite de chian. Luego se incorpora una cantidad de charales desmenuzadas (pescados pequeños) al guiso, ciruelas

capulíes picadas, pimienta *xoxochitl* y se deja cocer. Una vez listo se rellenan las calabacitas, se pasan por harina de yuca y se sofríen hasta que estén doradas y sin duda, deliciosas.

CALABACITAS COCIDAS

En una cazuela de barro se ponen las calabazas picadas con elotes desgranados, chiles poblanos en tiras, sal, agua y cebollas *xonácatl*, y se cocina hasta que estén tiernos.

CALABACITAS CON CARNE DE GUAJALOTE O DE VENADO

La carne escogida se cocina primero en un caldo, luego se corta en trocitos y se fríe en aceite de chíá. Se agregan las calabacitas picadas y los elotes (maíz tierno), desgranados. Una vez frito se agrega tomate molido con pimienta de la tierra y se incorpora al caldo donde se cocinaron las carnes. Se come como sopa o como una especie de estofado precolombino.

Sin duda la creatividad de la comida mexicana antigua dio más usos y preparados a las calabazas y sus variedades, combinándolas además con otros productos. Estas recetas debieron ser muy usadas porque perduraron hasta la cocina actual.

CAYOYE Y CHINCHAYOTE

El fruto y la raíz de estas otras cucurbitáceas, muy estimadas en la antigua cocina mexicana, también se prepararon en recetas similares a las anteriores, con variaciones en los aderezos.

Preparaciones con fríjoles

AYECOTLI

Guisado con una variedad de fríjoles grandes y redondos, de color rojo, amarillo, blanco y jaspeado. Los aderezaban con cebolletas de la tierra, *xonácatl* y con tomates pequeños, *miltomatl*. También se mezclaban con mazorca tierna desgranada y chile o ají picante o suave, según la ocasión.

EXOTL

Fríjoles cocidos en sus vainas

IZTAC TLAXCALLI ETICA TLAOYO

Tortilla de maíz blanca rellena con harina de fríjoles no cocidos

Según parece, por la traducción de Sahagún (1988), hacían un tipo de harina con frijoles crudos, pero es de presumir que estos debían estar secos o tostados para lograr la harina, lo cual no sería posible con el frijol tierno. También es probable que estuviera condimentado, como era usual en todos los preparados de la cocina mexicana.

MOLE DE FRÍJOLES

Este platillo, que sigue siendo común en la cocina actual, lo elaboraban macerando en el mortero los frijoles recién cocinados, junto con chiles picantes y dulces. Con esta especie de puré, rellenaban las tortillas de maíz.

Camotes-camolli

Patatas y batatas, se preparaban cocidas en la olla; asadas a la brasa o al rescoldo; al vapor en los hornos subterráneos y también partidas en trozos grandes, mezcladas con otras legumbres y carnes, aparte o separadas.

XÍCAMA

Este sabroso tubérculo lo comían como acompañamiento de otras viandas, invariablemente crudo, cortado en pedazos o en rodajas. También la condimentaban o mejor, la comían con salsa de tomates verdes o rojos, con chile, cebolletas y sal.

Bebidas

Los aztecas preparaban variadas bebidas dulces y fermentadas para acompañar sus comidas y como refresco durante el día. Las obtenían del maíz, maguey, nopal, chian o de frutas como la piña, ciruela o capulí y guanábana. El incomparable chocolate (*xocolatl*) se obtenía del cacao (*cacáhuatl*). Las bebidas pocas veces se tomaban solas, porque solían adicionarles fruta picada, vainilla y yerbas aromáticas. Los atoles de maíz conferían a las bebidas fermentadas una amplia variedad de colores, texturas y sabores.

Según vimos, tenían hasta diez variedades de atoles o atolles, que por ser tan sanos y agradables, el médico Cárdenas les dedicó una amplia descripción en su mentado libro *Problemas y secretos maravillosos de las Indias*. Veamos su descripción del atole propiamente dicho: “En las Indias se llamaba Atole [a lo que] no es otra cosa que el mismo maíz molido y amassado con agua y después desleído en ella y cozido al modo de una pucha o poleada muy rala” (1988).

Así describe su preparación:

En cuanto al hacerle ay esta diferencia, que algunas personas le hazen al maíz crudo, moliéndole solamente y desatándole en agua; otras le cuezen primero con cal y después le muelen, desatan y cuezen; la diferencia que ay en esto es bien poca, porque aunque dizen ser de más sustancia el atole de maíz crudo, engañanse, porque de cozerlo primero el maíz con cal se prepara y dispone mejor para la digestión (Cárdenas, 1988).

Motolinía, otro de los cronistas que describió la comida prehispánica, anota sobre el atole: “[Es] un brebaje que se hace de la masa del maíz y es espesa” (De Benavente, 1988). Los atoles fueron y son las bebidas más populares de la población indígena precolombina y de la actual.

CHICHA

Es la bebida obtenida del maíz fermentado. Fue bastante apetecida por todos los grupos indígenas que tuvieron por eje alimenticio al maíz. De la gramínea fermentada también obtenían el tepache con piña y el tesquino, menos populares, pero también muy apreciadas por los indígenas, y el chilatole, que llevaba chile y sal. Según se conoce, aprovechaban todos los componentes del maguey; la bebida dulce se llamaba *aguamiel*. Si se dejaba avinagrar se obtenía el vinagre de maguey, muy utilizado como condimento en su cocina. El pulque, su más famosa bebida, se obtenía de la fermentación del aguamiel inicial. Como se vio, podían adicionarle atoles o frutas en trozos.

MEZCAL

Fue otra de las bebidas alcohólicas que tomaban los aztecas. Se preparaba de otra variedad de maguey. Dice García sobre esta bebida: “Para preparar el mezcal, se cuece y muele la pifia del maguey chico, se hace fermentar el jugo y luego se le destila en olla por evaporación” (1981).

La bebida, según el mismo autor, es originaria de Jalisco y el tequila contemporáneo es el mismo mezcal, pero destilado por procesos industriales.

CHUMIATE Y HUIKIMO

Son bebidas actuales de herencia precolombina, obtenidas por maceración y fermentación de las ciruelas capulíes.

La miel de abejas la utilizaban en un aguamiel para endulzar otras bebidas o

para tomarla sola. También empleaban la miel sola, como edulcorante de los atoles, pulques y bebidas de frutas.

XOCONOTLE

Era una bebida obtenida de la tuna, con agregado de miel y pulque.

CHOCOLATE

Fue la bebida de mayor prestigio y más apreciada por los mayas y aztecas. Se obtenía del fruto o almendra del cacao, que tostaban, molían y espesaban con agua, atoles y especias. En general se acostumbraba tomarlo frío, como una colada; según Sahagún (1988), se revolvió con unas paletas elaboradas con conchas de tortuga. El gran Moctezuma agasajó a Cortés y a sus huéspedes con esta exquisita bebida, que agradó a todos por igual y luego fue muy bien descrita en todas las crónicas. Cortés le descubrió, además, la utilidad de conferir energía y fortaleza durante largo tiempo. Los indígenas, como se había anotado, la tenían en alta estima por sus propiedades afrodisíacas. Veamos algunas de las preparaciones anotadas por el monje Sahagún:

XOXOUHQI CACÁHUACINTLI

Cacao hecho de mazorca tierna de cacao

CUAUHNECUYO CACÁHUATL

Cacao hecho con miel de abejas

XOCHYO CACÁHUATL

Cacao hecho con hueinacaztli

Esta última es una yerba aromática.

XOXOUHQI TLIXOCHYO

Cacao hecho con tlixóchitl tierno

Es decir, cacao aromatizado con vainilla.

CHICHILTIC CACÁHUATL

Cacao hecho colorado

Este cacao tomaba tal color por la adición de achiote o bixa que también gustaban ponerlo a ciertas comidas para darles color más vivo.

HUITZTECUL CACÁHUATL*Cacao hecho bermejo*

Seguramente lograban el color usando la bixa más concentrada.

TLILTIC CACÁHUATL*Cacao hecho negro*

No se sabe a ciencia cierta cuál especia adicionaban para que tomara ese color oscuro.

IZTAC CACÁHUATL*Cacao blanco*

Es probable que el color más claro de este cacao se obtuviera por la adición de harina o masa de maíz blanco.

TLACAYOLLOXUCHITL CACÁHUATL*Cacao aromatizado*

Las olorosas flores (*tlacayollo xuchitl*) agregadas al cacao aportaban muy buen sabor y aroma.

CACAO CON TEUNACAZTLI

Al cacao le adicionaban también estas flores muy aromáticas (*teunacaztli*), que en México son conocidas como “orejas preciosas o divinas”.

Cárdenas anota otras formas de preparación del chocolate:

Otro [cacao] hay que, después de molida la massa la deshazen y baten con agua fría hasta que levante espuma y después la mezclan con esta paleada hecha de maíz llamada atole, y este es el que de ordinario se gasta y se vende por todas las plazas y calle mexicanas (1988).

El chocolate se tomaba tanto frío como caliente y batido con el molinillo de madera, para producir la espuma tornasolada que tanto agradaba a la vista de los que la tomaban. El cacao fue muy apetecido por los hispanos en tiempo de la Colonia y su preparación variaba de acuerdo con el gusto de quien lo preparaba. También se le añadió cebada, traída de España, en vez de harina de maíz y clavo y canela, introducidos igualmente a América por los hispanos. Las vasijas empleadas por los amerindios para servirlo, siempre fueron muy decoradas y con el mejor acabado, lo mismo las usadas por Moctezuma, que eran de oro y plata. Durante el Virreinato

de la Nueva España, el virrey De Mancera inventó una taza especial para tomar la bebida, con el plato adherido a la taza, vasija que se denominó *mancerina*.

Entre los amerindios, el cacao era la bebida preferida de los señores principales, y por lo general se servía al final de las comidas, como una especie de postre. Al respecto, anota Fernández de Oviedo:

Destas almendras, los Señores e principales hacen cierto brebaje... que ellos tienen en mucho, e no lo usan sino los poderosos e los que pueden hacer, porque la gente común no usa ni puede usar con su gula o paladar tal brebaje; porque no es más que empobrecerse adrede, e tragarse la moneda e echalla donde se pierda (1959).

Según se anotó, la almendra del cacao era empleada como moneda y por tal causa, solo la gente pudiente se permitía el lujo de “comerse” algo tan valioso.

Oviedo relaciona algunas formas de preparar la singular bebida americana:

Tuestan aquellas almendras, como avellanas muy tostadas e después muélenlo... échanle un poco de bija en forma que después se toma colorado, e molido el cacao sin la bija parece de color pardo. E después que está muy bien molido en una piedra de moler, pasado y remolido cuatro o cinco veces échanle un poco de agua al moler, fácese una pasta espesa, e aquella masa guárdase fecha un bollo. E cuando lo quieren beber, ha de haber pasado, después que se molió, cuatro o cinco horas, a lo menos, para estar bueno, e mejor de la mañana a la noche, e mejor para el otro día; e así se tiene cinco o seis días más (Fernández, 1959).

El cronista detalla la forma de beberlo:

Para beberlo echan la cantidad de 30 almendras, un cuartillo de agua, e deslíenlo en ella con la mano, trayéndolo alrededor como puchecilla... e desfecho en aquella... taza, toman otra... e pónenlo vacío en tierra, e teniéndolo en las manos la [taza] en que está desleído el cacao, echánlo a chorro desde dos palmos de alto... en el vaso que estaba vacío en que lo han de beber, e levanta una espuma alta por encima (Fernández, 1959).

La anterior anotación amplía otra de las formas de producir la apreciada espuma, fuera de la utilización del molinillo. Oviedo reseña otras formas de preparación de la bebida, pero sus variantes son mínimas y la principal noticia, para su mayor claridad, es la arriba anotada.

A pesar de que la descripción no es tan entusiasta, la bebida se popularizó de inmediato en España y el primer envío de almendras se efectuó en 1520. Enseguida empezaron a surgir fábricas para procesarlo y con la adición de azúcar a su preparación, la bebida se popularizó muy pronto. Según anota Martínez Llopis, esto ocurrió más entre las damas y los frailes, que consumían “varias jícara de la bebida” (1981) al día. El médico Cárdenas (1988) amplía la nota del gusto de las damas por el chocolate, lo cual les ocasionaba frecuentes dolores de estómago por sus excesos. En Francia, la bebida se popularizó más tarde, con motivo de la boda de Luis XIII con Ana de Austria, quienes pusieron de moda en Francia tomar chocolate. A Italia llegó en 1606, introducido por Francisco Carletti; a Inglaterra, en 1657; y en Alemania se conoció gracias a los escritos del médico Cornelio Bontekoë en 1783, según anota el citado Martínez Llopis (1981).

PINOLE

El pinole era una preparación de cacao con harina de maíz tostado.

Síntesis analítica de la cocina mexicana precolombina

EJES ALIMENTICIOS

Maíz.
Chiles.
Tomates.
Carnes.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Picante / aromática / uso de alimentos frescos naturales / compleja / variada / simbólica / cocida / carnes gordas / con salsas / consumo usual de frutas / bebidas fermentadas.

SABORES

Picante por el uso de chiles y ajíes, pimienta de las Indias.
Agridulce: uso de frutas ácidas en salsa / uso de vinagre de pulque y de frutas.

COCCIÓN

Cocida dentro de la casa, en ollas y vasijas de cerámica.
Asada / a la brasa / al rescoldo / dentro y fuera de la casa.
Al vapor en la “olla de tamales”.
En horno de vapor: horno de tierra o bajo tierra.

Ahumada: a la barbacoa / al aire libre.

Tostada / en comales / dentro y fuera de la casa.

Frita-salteada / vasijas de cerámica / aceites vegetales y animales / preparación dentro y fuera de la casa.

TIPO DE COCINA (ESTILO)

Muy elaborada y abundante / destino gente de alto estatus.

Compleja: alto estatus / religiosa.

Creativa: todos los estatus.

Variada: todos los estatus.

Multicolor: todos los estatus.

Barroca.

SIGNIFICACIÓN

Mágico-religiosa, cargada de simbolismos / comida preparada de acuerdo con el ritual de las diferentes festividades y eventos sociales.

COCINA ESTRATIFICADA

Cocina para la gente de mayor rango / cocina cotidiana / cocina religiosa / permitida o tabú / comida para mercadear / de la gente común.

TRABAJO CULINARIO

Generalmente femenino / masculino en la barbacoa.

Bebidas fermentadas: masculino.

TRABAJO AGRÍCOLA

Generalmente femenino.

TRABAJO HORTÍCOLA

Masculino y femenino.

TRABAJO DE CAZA Y PESCA

Masculino.

BEBIDAS FERMENTADAS

Uso en fiestas religiosas, con restricciones de edad y sexo.

SALSAS Y ADEREZOS

Usuales en la cocina azteca.

TIPO DE COCCIÓN EN RELACIÓN CON EL ESTATUS

Indeterminado / parece que no existió una marcada diferenciación.

COMIDA RELIGIOSA

Variaba de cocida a cruda / aliñada-simple, formas especiales de cocimiento de acuerdo con la festividad / ingestión cosmo-simpática / tamales redondos, comida tostada, maíz ofrenda/ ayunos.

COMIDA CON SIGNIFICACIÓN SEXUAL

Cacao / chocolate / colibrí / carne de tigre / moco de pavo / de tortolilla, etc. Para generar potencia sexual o para inhibirla.

OFRECIMIENTO DE COMIDAS

Conocían el significado de agasajar con alimentos para cohesión social, política y económica.

UTENSILIOS

Diferenciación en el menaje para cocinar y para comer diversidad de utensilios / predominio de lo elaborado en cerámica.

BALANCE DIETÉTICO

Equilibrado / presencia de nutrientes básicos: vitaminas, proteínas, lípidos y glúcidos en su alimentación compuesta de cereales, legumbres, carnes y frutas.

VITAMINAS

- A Tomates, pimientos, camotes, huevos (de aves y de insectos).
- B1 Fríjoles.
- B2 Hongos, fríjoles y huevos.
- B3 Maní - cacahuates.
- B6 Aguacate, ejotes, carne, semillas de girasol y de calabaza.
- B12 Mariscos, pescado, huevos, hígado.
- C Tomates, chiles verdes, ciruelas, papas, pimientos.
- D Fríjoles, hígado (preparaban las vísceras aparte), pescado, huevos.

- K Algas, huevos.
 H Miel, ejotes, vísceras.

ACIDO FÓLICO

Hongos, fríjoles, papas.

PROTEÍNAS

Gusanos de maguey / insectos (chapulines) / huevos de insectos (*ahuahutle*), de mosco / jumiles / pescados de mar y de río, animales de carne (venados, iguanas, pecaríes, armadillos, liebres, hutías o conejos de Indias / tortugas) / perros / aves (pavos, aves acuáticas, codornices) / mariscos / algas / maíz y preparados tienen alto contenido proteínico / chiles frescos y tostados, alto contenido proteínico / fríjoles / aguacate / ejotes / hongos / papas / tomates / chocolate / calabaza.

Productos consumidos por los aztecas con proteínas completas: maíz, aves, insectos y batatas.

CARBOHIDRATOS NATURALES. GLUCOSA

Frutas (tunas, piñas, zapotes, mameyes, ciruelas, guanábanas, miel de abejas, de maguey, de caña de maíz).

ALMIDONES

Maíz y sus preparaciones, batatas, tubérculos.

CALCIO

Semillas de girasol, pescados tostados (charales), mariscos, algas, semillas de calabaza, bledos, miel de abejas y de caña de maíz, cal con que pelaban el maíz.

HIERRO

Maíz, carne magra, legumbres, ejotes, huevos, mariscos, pescados.

FÓSFORO

Maíz, legumbres.

PERSISTENCIA DE LA CULINARIA AZTECA

Ha sobrevivido y se continúa en la actual cocina autóctona mexicana. Es apreciada internacionalmente.

La antigua cocina mexicana, si nos atenemos a la síntesis anterior y al estudio detallado general, no puede calificarse ni de primitiva, ni de monótona, ni de simple, ni de estar ajena a su entorno cultural, ni mucho menos de ser desbalanceada ni pobre en nutrientes. Por el contrario, era una comida rica y sofisticada, que unía a su gusto y preparación el balance dietético que incidió en el saludable y hermoso aspecto de la gente del Imperio azteca, como bien lo reseñaron por unanimidad los cronistas y el mismo Cortés en sus cartas.

Acorde con el desarrollo cultural representado en su producción material, arquitectura, organización política, social y económica, produjeron una alta cocina compleja, variada y en cierta forma barroca por sus variados ingredientes, colores, aromas y sabores. El uso cotidiano de las salsas y aderezos, privativas de las altas cocinas del Viejo Mundo, era entre los antiguos mexicanos no solo usual, sino objeto de esmerada preparación, con una sabia combinación de aliños, yerbas aromáticas, especias y cebollas nativas, amén de la adición de bebidas fermentadas a manera de los vinagres de Occidente.

Las diferentes técnicas de cocción cambiaban según el gusto que le quisieran imprimir y el simbolismo de la vianda, que de todas maneras estaba presente, en forma permanente, en el pensamiento indígena. Por ejemplo, había comidas como las ofrecidas en honor del dios del fuego, Hiuhtecuhtli, que eran precedidas de ayunos y de la proscripción del preciado chile. En estas festividades se preparaban tamales de maíz de forma redonda, con ingredientes específicos solo usados en esta ocasión. Además se prohibía asar las tortillas en comal, porque no se debía cocer nada directamente al fuego. Esta fiesta presentaba la particularidad de que hasta los niños tomaban pulque en honor del dios, lo que normalmente no estaba permitido y además, se arrojaba la bebida al fuego para compartirla con el dios.

El maíz reventado solo se comía en honor del dios de la pesca y de la caza, Opuchtlí. A Xochilhuitl, dios de las flores, se ofrecían ayunos y solo se comía atole de maíz con flores, en homenaje a la divinidad; además, le ofrendaban maíz tostado, maíz con miel y tamales con setas, para citar unos pocos ejemplos, puesto que su panteón politeísta tenía demarcadas fiestas y comidas especiales, en épocas y días precisos de su calendario. Usaban la ingestión de ciertas comidas como acto cosmo-simpático, para propiciar dones relacionados con la agricultura y la cacería,

entre otras. Así ingerían las que tenían un alto contenido de agua, para propiciar que esta cayera sobre los cultivos; los cazadores de patos comían, según vimos, uno en especial con el objeto de que su carne repartida sirviera para propiciar que las aves nunca faltaran en las lagunas. Honraban a Omacátl, el dios de los convites, con alegres fiestas en las cuales consumían su figura hecha con maíz, para penetrarse con él y recibir sus favores.

Como supervivencia actual de una danza prehispánica ligada a la cacería, se conserva el “rito de la muerte del venado”, una elaborada ceremonia acompañada de bailes, disfraces, cantos, música y una comida especial para la celebración. Los danzantes, vestidos con cueros de venado, finalmente se “cazan” al final de la ceremonia, con lo cual, en forma simbólica, se da muerte al venado.

La comida preparada para la fiesta consiste en tajadas de carne de venado asadas a la barbacoa, con salsa de chile muy picante, pinole, cuatro tamales y un preparado de carne molida del mismo cérvido con maíz molido. Debido a que la fiesta tiene un significado mágico-religioso, tiene además ciertas prescripciones como la de no tomar pulque o cualquier bebida fermentada y el ayuno sexual, durante cinco días antes y después de la ceremonia. Este ritual es uno de los ejemplos que aún perviven entre los muchos que debieron celebrar los antiguos aztecas, para conjurar males o para propiciar venturas para la población.

Se puede apreciar que los aztecas dependían totalmente de las divinidades y la comida-cocina-fiesta-sacrificio estaba continuamente unida a simbolismos siempre propiciatorios. No se pudieron encontrar noticias sobre tabúes o preceptos alimenticios relacionados con los ritos de pasaje como el nacimiento, la pubertad o el matrimonio, pero dado su acendrado pensamiento simbólico y religioso, debió existir toda una sofisticación de los preparados alimenticios ligados con estos rituales, como ha sido usual en las diferentes culturas amerindias y las supérstites.

Tampoco se tiene una noticia precisa sobre la diferenciación entre el asado y el cocinado, en relación con la comida exógena para los visitantes y la endógena para los miembros de la misma casa, como lo relaciona Lévi-Strauss (1984), ni sobre preferencias por alimentos crudos o cocidos. De todas formas, la cocina era muy elaborada, según se ha visto, y la preferencia por la transformación de las comidas era manifiesta, aunque comían crudos algunos atoles de maíz, frutas y ciertas legumbres. Existía claramente una diferenciación de la comida elaborada para la clase gobernante, si recordamos el famoso banquete del gran Moctezuma, donde se sirvieron más de trescientos platos que por su magnificencia, dejaron perplejos a los hispanos. Pero tal diferencia se manifestaba más que todo en la

abundancia, porque según parece, las salsas y aderezos, carnes, legumbres y frutas, con excepción del chocolate, los peces blancos, algunos hongos y tamales, se encontraba en la dieta de la gente común.

Los ejes alimenticios son muy claros: el maíz, presente en sus múltiples preparaciones; el chile, los tomates y las carnes, hacen girar su culinaria en torno a sus diversas transformaciones, cruces y combinaciones entre sí. Existían comidas de evidente connotación sexual o afrodisíaca, como el chocolate, las ranas, los renacuajos y los huevos de tortuga, entre otros. Según el citado García Rivas (1981), entre los indígenas y campesinos actuales continúa la creencia sobre la bondad de comer los huevos de la tortuga caguama para generar potencia sexual, con esta tonadilla popular: “Coma huevos de caguama para que no haga el ridículo en la cama”.

Tenían otros alimentos que producían efectos contrarios a los anteriores: la ingestión del moco de pavo anulaba la potencia viril; la carne de tigre calmaba los apetitos carnales masculinos y los celos femeninos; la ingestión de la tortolita *cocotli* frenaba la sexualidad de los viudos.

Para terminar, es interesante reflexionar sobre la marcada identidad y arraigo de la cocina mexicana, que con sus variados sabores y platillos ha continuado, con algunas variantes, dentro de la cocina autóctona actual, ampliamente aceptada por los mexicanos contemporáneos y reconocida en los ámbitos internacionales.

Cocina mexicana autóctona o mestiza

La actual cocina mexicana, en sus múltiples platos, presenta una marcada influencia de su cibaria precolombina. Se ha podido apreciar la variedad de sus preparaciones, que sin duda debieron ser más numerosas que las reseñadas, pero sin documentos fidedignos no fue posible aseverar lo no verificable. Sin embargo, la pequeña muestra compilada permite intuir una sofisticación y complejidad mayor que la ejemplificada, acorde con la alta cultura que produjo desarrollos notables en otros campos.

Su marcada identidad con el uso del maíz en sus típicas tortillas, los chiles y ajíes que la identifican con su sabor picante, su incomparable pavo o guajalote con sus moles de tomates y aguacates, la han situado con razón entre las cocinas latinoamericanas más conocidas y apreciadas por la amplia gama de preparaciones, colores y sabores de sus viandas. Para no hablar de sus también características bebidas, como el pulque y el tequila, derivados del mítico maguey.

Lo interesante de la actual cocina mexicana es que, si bien es cierto acogió los nuevos productos aportados por los hispanos, los integró a su cocina para

enriquecerla aún más, pero sin cambiar su esencia ni mucho menos, autodestruirla. Por el contrario, la carne del ganado bovino, porcino y caprino, los derivados lácteos, los exóticos condimentos, el azúcar y algunas hortalizas y cereales, fueron admitidas con donaire y medida, sin detrimento de la conformación original de los platillos. Por ejemplo, las tradicionales tortillas de maíz se rellenaron con los nuevos elementos sin perder su técnica de preparación y cocción originales, el pavo se aliñó con el excitante sabor del ajo y los nuevos condimentos, el cacao se aromatizó con clavo y canela, etcétera... Posteriormente asimiló también el arroz, que entró con Cortés, pero que los orientales enseñaron a usar tras su activo contacto con las Filipinas y Oriente, por el intercambio a través de la navegación con el puerto de Acapulco desde el siglo XVI. En la actual cocina autóctona se encuentra inserto un incompleto proceso de mestizaje entre la nativa y la del Viejo Mundo, con predominio de la amerindia, debido a que la cocina hispana la enriqueció, sin llegar a producir una cocina híbrida y desdibujada por el uso de los nuevos productos, como ocurrió en otras cocinas americanas. Los usos culinarios actuales continúan orgullosamente aferrados a sus antiguas preparaciones indígenas y, por esto, sobresale entre las demás del Nuevo Mundo.

A manera de ejemplo, para corroborar lo anterior, veamos algunas de las recetas actuales de su cocina folclórica, donde se advierte el predominio de lo nativo sobre lo introducido a partir de la Conquista. En un lapso de quinientos años de historia, la gastronomía mexicana ha estado expuesta a múltiples influencias sin haber introducido cambios fundamentales a sus tradicionales platillos. Esto no significa que su creatividad se agotó; sino que, según se vio, tomó elementos variados de lo nuevo sin cambiar su esencia. Otra cosa son las nuevas comidas de recia influencia norteamericana, que orientan a los jóvenes a nuevas exploraciones gastronómicas, pero que no han logrado desplazar, hasta el momento, los tradicionales tacos, tortillas, enchiladas y demás celebradas preparaciones de aceptación internacional.

SOPA MEXICANA

Jitomates, cebollas, aguacates, crema de leche, chiles poblanos, lomo de cerdo, manteca de cerdo.

La sopa o guiso se ha combinado con crema de leche, queso y carne de cerdo. Los demás elementos son usuales en la cocina prehispánica.

FRÍJOLES MEXICANOS

Fríjoles cocidos, tomates, chiles verdes, cebolla, diente de ajo, aceite, cerveza y vinagre. Estos dos últimos elementos pueden ser un sustituto del vinagre de pulque, que usaban con asiduidad los precolombinos.

RÓBALO CON YERBAS

Pescado, acuyo (yerba santa), tomates, cebollas, ajo, orégano, tomillo, sal, pimienta y limón. Las yerbas olorosas se reforzaron con las yerbas introducidas, orégano y tomillo, además del ajo y la fruta cítrica como el limón. Es útil recordar que gustaban combinar el pescado con el ácido de las ciruelas verdes. El limón fue introducido durante la Conquista.

PESCADO ASADO A LA BARBACOA

Pescado, cebollas, laurel, limón, perejil. Este pescado no solo es asado sino ahumado, porque continúan usando el sistema de ahumar en barbacoa. Las antiguas yerbas aromáticas fueron sustituidas por el laurel, especia de Oriente, que ponen sobre las brasas para aromatizar la carne, tal como era muy usual en la antigua cocina.

NOPALITOS RELLENOS

Nopales tiernos, queso, huevos, manteca, harina, chiles anchos, cebollas y ajos. El plato antiguo fue enriquecido con productos lácteos. Este preparado es bastante complejo, pues implica cocer aparte las cactáceas, apanarlas, luego tostar los chiles, moler los nopales con los chiles, freír en manteca, introducir la preparación en un caldo y servir. Esta serie de pasos para la elaboración de sus platos pudieron detectarse también en la cocina prehispánica.

MOLE VERDE DE GUAJALOTE

Guajalote (guajolote o pavo), pepitas de calabaza, tomates verdes, chiles poblanos, manteca, sal, almendras y nueces, cebollas y ajos. Este mole tradicional de la cocina folclórica tiene su ancestro totalmente indígena, si lo comparamos con el recetario precolombino. Se adicionaron nuevos productos como las nueces y las almendras.

HONGOS CON CALABACITAS TIERNAS

Hongos, calabacitas, epazote, cebolla, chiles verdes, sal. Como la mayoría de

los platos mexicanos desde tiempos antiguos, sofríen o saltean las carnes y los condimentos antes de someterlos a la cocción definitiva. Este arte culinario muy refinado, que confiere especial gusto a las comidas, se usa en la cocina de Occidente, y era y sigue siendo una elaborada forma de cocción típicamente mexicana.

POTAJE DE RANAS

Ancas de rana, harina de patatas, hierbas aromáticas, ajo, manteca, arroz, setas, jamón, cebollas, sal, caldo de carne, tomates rojos. Este potaje, según se vio, tiene ancestro precolombino. En la actualidad se adiciona arroz, ajo y jamón. La preparación, salteada en manteca y luego incorporada a una salsa con tomates, chile y setas, es de gran antigüedad.

ELOTES HERVIDOS

Mazorcas de maíz fresco y tierno, sal, mejorana, jugo de limón. La cocción del elote en agua, condimentado con mejorana y limón, es una variación del precolombino. También consumen el elote con salsa bechamel como una sofisticación de lo nativo mexicano con la famosa salsa francesa.

GUACAMOLE

Aguacates, tomates, cebolla, sal, jugo de limón, mayonesa, aceite de girasol, chile picante. La salsa se elabora también con la receta antigua. En la actualidad, se adiciona jugo de limón para evitar la oxidación, y mayonesa, que incluye huevo y aceite de oliva.

TORTUGA GUISADA

Tortuga, manteca de cerdo, laurel, cebolla, perejil, cilantro, clavo, pimienta blanca, vino, avellanas, ajo. Esta preparación, pese a ser antigua por el uso de carne de tortuga, sí está fuertemente modificada por la influencia de la cocina española.

CAZUELA DE CHIPILÍN

Elotes frescos, calabacitas, chiles verdes, masa de maíz, chipiles, chayotes, manteca de cerdo, crema de leche y queso. Esta cazuela se detalló en el recetario precolombino, con las variantes actuales de los lácteos y la manteca de cerdo. Su particularidad está en las bolitas de masa de maíz que ponen en el guiso. Es probable que también hubieran preparado esta receta en la antigüedad, pero no se encontró una referencia específica, a pesar de que Sahagún (1988) reseñó un plato

similar. Además, esta preparación es picante por el uso del ají chipile, como en el tiempo de los aztecas.

Eduardo del Río (Rius) (1989), medio en serio y medio en broma, reproduce una serie de hábitos alimenticios de los antiguos mexicanos y de los indígenas actuales, como modelo de una dieta bien balanceada en proteínas, vitaminas y legumbres.

CHILES CON FLOR DE CALABAZA

Flor de calabaza, chiles poblanos y serranos, tomates, epazote, cebolla, manteca, huevos y guacamole. Este delicioso platillo, con excepción del queso, parece ser auténticamente azteca puesto que el chile pimiento relleno con flores de calabaza era muy usual entre los antiguos mexicanos, acompañado con el infaltable guacamole de aguacate.

NIXTAMAL

Agua, cal viva y maíz. Esta preparación, también de ancestro precolombino, utilizaba cal apagada para pelar el maíz, que una vez pelado se molía con intensidad variada según lo que fueran a preparar, ya se tratara de tamales o de pozoles.

ENCHILADAS DE CHILE DULCE

Tortillas grandes y delgadas, chocolate, pechuga de pollo cocida previamente, chiles mulatos, ajos, tomates, cebolla, manteca, crema de leche y queso maduro. Este plato muy común es bastante complejo de elaborar porque tiene manejo independiente de los distintos ingredientes. En sus diferentes platos, puede apreciarse el gran gusto con que los mexicanos acogieron los derivados lácteos para diversificar el sabor y la presentación del preparado, pero no su esencia, como quedó anotado.

En la actual cocina mexicana existe una variedad casi infinita de enchiladas, rellenas con productos nativos y con ingredientes introducidos que cruzan con los de sus antiguas recetas en un verdadero alarde de imaginación culinaria. Igual ocurre con sus no menos famosos tacos, quesadillas y tamales.

Cocina mexicana internacional

La popularidad de la cocina mexicana a nivel internacional es comparable a la de la también muy aceptada comida china, solo que ambas sufren constantes modificaciones en sus recetas nativas por incorporación de productos propios de

cada país, semejantes a los originales, y también para acomodarlos al paladar y gusto de los habitantes de cada sitio. En el caso mexicano, por ejemplo, se ha atenuado bastante el muy picante sabor de su cocina, solo parece ser aceptado en la India, donde la comida tiene un sabor similar. Inclusive en la actualidad se sirve aparte la salsa picante para quien desee aventurar una “picada fenomenal”.

Las tortillas se rellenan en general con productos variados y muy diferentes de los originales.

En Estados Unidos, por ejemplo, la socorrida lechuga picada finamente en tiras, va unida a la carne molida aderezada con la típica salsa *ketchup*, como relleno de los “tacos y tortillas mexicanas”.

Al famoso guacamole le adicionan, según el país en donde se prepare, toda clase de ingredientes que nada tienen que ver con el original, como aceite de oliva, queso, crema, zumo de limón, cayena o jengibre, con lo cual se modifica el sabor y la textura de la sabrosa salsa preparada con la sin par *Persea gratissima* (aguacate).

De todas formas, la difusión de la comida mexicana a nivel mundial, por parte de propios y foráneos, constituye un fenómeno bien interesante que ilustra sobre la identidad de una comida que ha sabido mantenerse a través de los tiempos, a pesar de las múltiples enmiendas y adiciones.

III. Los incas y los cronistas de Indias

Este mango Capac [Manco Capac], fundó la ciudad de Cuzco y estableció leyes a su usanza, y él y sus descendientes se llamaron Ingas [incas], cuyo nombre quiere decir o significar Reyes o grandes Señores. Pudieron tanto, que conquistaron y señorearon desde Pasto hasta Chile, y sus banderas vieron por la parte del sur al río Maule y por la del norte al río Angasmayo y estos ríos fueron término de su imperio, que fué tan grande que hay de una parte a otra más de mil trescientas leguas.

— Pedro Cieza de León

NADIE MEJOR QUE EL cálido y serio cronista Cieza de León, para presentar a los incas, pueblo andino que desarrolló una de las culturas más importantes en Suramérica, por sus manifestaciones culturales a todo nivel. Si bien es cierto que las descripciones sobre sus alcances políticos, económicos, sociales y arquitectónicos llenaron muchas cuartillas de los relatores que acompañaron a su conquistador Francisco Pizarro y luego a los que continuaron arribando al Nuevo Mundo atraídos por el potosí de oro; sobre el tema alimenticio que nos ocupa se quedaron bien cortos.

En tal aspecto, es evidente el prurito hispano de “los hombres en la cocina huelen a rila de gallina”, pues las relaciones al respecto fueron en extremo parcas y casi desdeñosas por tratarse, para ellos, de temas no solo de menor importancia, sino poco masculinos de acuerdo con la tradición ibérica. Sin duda el condumio de los incas era más elaborado de lo que menciona por ejemplo Cobo, el más prolijo de los cronistas para esta cultura. Él prefería relacionar plantas y animales, más por sus aspectos medicinales que reseñó en detalle, que por su valor alimenticio. Al respecto, se encontraron descripciones algo confusas, puesto que unas

veces se refería a las costumbres incas de “gentilidad” con cierta admiración, y otras con franco desdén sobre los indígenas supérstites de la masacre pizarriana. Como se ha visto, los naturales sufrieron tal depresión en los años siguientes al choque conquistador, y Cobo estuvo varios años después de ocurrido el hecho, que perdieron el gusto por la comida y solo se limitaron a consumir alimentos de mera subsistencia. La anotación del jesuita Cobo sobre los indígenas peruanos del siglo XVII resulta bien sorprendente, porque al mirar en diversas partes de su crónica se deduce que su comida era rica, abundante y variada, como veremos más adelante. La desapacible descripción de Cobo dice: “No son nada limpios en guisar y preparar los manjares, conténtanse los más regalados en comerlos medio crudos o más asados o medio cocidos con no más recaudo que agua y sal y algunas hierbezuelas” (1956).

No deja de admirar semejante descripción, que contrasta con las de Cieza (1962), siempre comedidas y amables; con las de Acosta (1940), que se expande en las reseñas y preparados y algo más en sus bebidas; y con las de Pedro Sancho de la Hoz, acompañante de Pizarro en 1534. El Inca Garcilaso de la Vega (1967), publicó en fecha más tardía sus *Comentarios reales*, en los cuales no solo hace una relación de la cultura inca desde sus orígenes, sino también relata las costumbres alimenticias.

En todas las descripciones se puede notar que los objetivos descriptivos eran diferentes y los detalles del condumio estaban muy relegados. Las descripciones del jesuita Cobo (1956), en sus dos laboriosos tomos, apuntan más hacia la historia de los peruanos prehispánicos, que a la relación de las asociaciones alimenticias y sus condimentos.

La descripción anterior se opone a la de su homólogo Sahagún (1988) en México, quien por su minuciosidad ha permitido reconstruir la particular y variadísima comida. De todas maneras, los relatos del mencionado cronista y los de los demás narradores de la gesta peruana arrojaron importantes luces sobre sus costumbres alimenticias, que permitieron rescatarlas de la rígida cuarteta en que estaban enmarcadas, como monótono yantar de la deslumbrante civilización: maíz, papa, quinua y charqui.

Sin lugar a dudas, comieron más variado y mejor de lo que se tiene por cierto en la comida de los antiguos incas.

Cobo continúa con la descripción del Cuzco y de lo que más les interesaba dejar plasmado en sus relatos, el oro:

La riqueza que en la sola ciudad del Cuzco estaba recogida y junta,

como en la cabeza y corte del imperio, era increíble: porque había en ella muchas casas principales de los reyes muertos con todo el resto que cada uno juntó en vida, que como el que entraba a reinar no tocaba la hacienda y riqueza de su predecesor, sino que, aplicando aquéllo a la guaca [lugar sagrado], y servicio del difunto, el nuevo rey ponía casa de nuevo y juntaba de por sí plata y oro con todo lo demás, era inmenso el tesoro que en aquella ciudad había, respecto de haber procurado cada rey, aventajar su casa en riqueza, lustre y aparato a los antecesores (1956).

Y continúa el jesuita describiendo las riquezas:

Así, pues, por esto, como por estar allí los más ricos y frecuentes templos de todo el reino y las guacas y dioses principales de las provincias con el insigne y tan venerado santuario del Sol, llamado Coricancha, que quiere decir casa de oro y era de los más ricos de oro y plata que ha habido en el mundo, a donde acudían de todas partes con lo más precioso que tenían a ofrecer en sus votos y sacrificios, fue aquella ciudad la más rica que se ha hallado en el Nuevo Mundo (1956).

En la siguiente nota, Cobo hace una síntesis de los principales aspectos de la gran nación inca:

Tahuantinsuyo, eran las cuatro regiones en que estaba dividido el reino de los Incas, Cuzco era el lugar de residencia del Inca y Cabeza del Imperio.

En cada gobernación había un pueblo principal ennoblecido por los reyes con número de vecinos y suntuosidad de edificios, el cual era cabeza y metrópoli de la provincia y hunos [gobernación con más de 10.000 súbditos], que caían en sus términos. Había en él palacios reales de rica fábrica, fortalezas, templo magnífico del sol, que era como la Iglesia metropolitana del distrito, Monasterio de Mamaconas; los mayores depósitos del partido, bien proveídos de vituallas para sustento de los ministros y criados del Inca y de la gente de guerra que por allí pasase; tambo real y gran número de indios de servicio, que por sus Mitas [trabajo comunal de servicio], enviaban los pueblos comarcas; sin los muchos Mitimaes [indígenas trasladados a otra zona del Imperio], que allí moraban tales eran los pueblos de Quito, La Tacunga, Tumibamba,

Cajamarca, Jauja, Pachacamac, Vilcas... y naturalmente Cuzco que eran pueblos cabeceras de provincias (1956).

Cieza describe los rasgos con similar admiración:

Y edificaron grandes fortalezas y aposentos fuertes, y en todas las provincias tenían puestos capitanes y gobernadores... hicieron tan grandes cosas y tuvieron tan buena gobernación que pocos en el mundo les hicieron ventaja... En los templos principales tenían gran cantidad de vírgenes [las vírgenes del sol], conforme a lo que hubo en Roma en el templo de Vesta, y casi que guardaban las mismas estatuas que ellas (1962).

Según se ha esbozado en el propósito del libro, este se orienta hacia sus aspectos alimenticios y a tratar de conocer los usos y costumbres que en su cultura toquen con el tema en cuestión. Por lo tanto, se hará una sucinta presentación de la cultura que ha producido una abundante literatura para entrar al tema propuesto, a pesar de las limitadas descripciones de los cronistas que por lo general se mencionan unos a otros sin avanzar con nuevos aportes sobre tan esclarecedor tema cultural.

Agricultura y religión

Los naturales poseen fertilísima tierra, porque se da gran cantidad de maíz, yuca, y ajos o batatas y otras muchas raíces provechosas para la sustentación de los hombres. Y hay también gran cantidad de guayabas muy buenas, de dos tres maneras, y guabas y aguacates y tunas de dos suertes, las unas blancas y de singular sabor, que se tienen por fruta gustosa; caimitos, y otra fruta que llaman cercillas... y se crían en algunas partes singulares piñas.

— Pedro Cieza de León

El trabajo agrícola dentro del Imperio fue uno de los más sobresalientes de su cultura. No en vano era una sociedad que derivaba todo su sustento del cultivo intensivo de diferentes plantas, de recolección de frutos silvestres y, en menor escala, de la pesca y caza. La enorme diversidad del Imperio, donde se encontraban todos los climas y todas las alturas como el andino montañoso, el desértico, el costero y el selvático, les hizo desarrollar una gran creatividad para enfrentar el reto del difícil territorio y sostener, con el producto agrícola, la compleja sociedad que maravilló a los cronistas pero no a sus conquistadores. Los castellanos no tuvieron

reparo en destruirla y doblegarla, en aras de sus propios intereses y los de una Corona ausente.

El hombre inca, dentro de la estructura sociopolítica, era todo en uno: soldado-agricultor-constructor; labores que desempeñaba con gusto, por estar insertas dentro de su mundo religioso, como la máxima directriz de su vida. En efecto, su dios principal, el Sol, del cual los incas se decían descendientes; la Luna, su esposa dentro de la mitología; el trueno, el agua y la tierra misma, estaban todos relacionados con la agricultura y, por consiguiente, con la conservación del pueblo.

Al trueno lo consideraban generador de la lluvia y le dirigían constantes sacrificios y rogativas; lo llamaban *Chuqui* o *resplandor de oro*. También lo denominaban con los nombres de *Catuilla* y de *Intiilapa*. De Viracocha, el Creador Supremo, decían que este máximo hacedor, con solo desearlo, podía hacer que la tierra quedara lista para el cultivo y además, que podía hacer brotar de inmediato las semillas para que abundara el maíz y los demás alimentos.

El maíz siempre aparece en esta sociedad ligado a lo sagrado, al contrario de la papa, aunque el chuño o papa deshidratada servía en algunas ceremonias como ofrenda.

Al mar, que identificaron como generador del agua de los lagos y ríos, lo denominaban *Mamacocha*; los pescadores le hacían sacrificios para obtener buena pesca y los agricultores para que no inundara las tierras del cultivo. Pachamama era la “madre tierra” y su figura la ponían en medio de las sementeras para que fructificaran. Respecto a los sacrificios, Cobo anotó que tenían una especial relevancia:

Sacrificaban al sol para que criase, al trueno para que lloviese y para que no granisase ni helase... para propiciar, para aplacar, por abundancia de comida... Al trueno ofrecían llamas pintadas para que no faltase el agua... elaboraban una harina especial de maíz para propiciar al mar... sacrificaban con harina de maíz blanco, ají molido, maní, coca y llamas que partían en cuatro y quemaban hasta que lloviese ceniza... también ayunaba sin comer ni sal ni ají para que sus rogativas fueran escuchadas (1956).

Al inicio de las siembras realizaban grandes fiestas, donde se consumía mucha chicha y “tenían grandes borracheras”, anota el cronista. La fiesta de los cultivos se llamaba *Hatunpúgu*, tenía lugar el tercer mes del año y en ella ofrecían los cuyes o ratoncillos de Indias para pedir ayuda por sus labranzas. El quinto mes,

Ariquáquiz, celebraban otra gran fiesta para que granara el maíz. El sexto mes, Hatun-cuzqui, era la fiesta de la cosecha y se rogaba para que fuera abundante.

Para celebrar algunas fiestas preparaban comidas especiales que solo consumían en esos días señalados; por ejemplo, elaboraban una especie de mazamorra de maíz, mal molido, que llamaban *sanco*, según relaciona Cobo (1956), y una parte la derramaban en la tierra como acto cosmo-simpático, para obtener la concesión de sus súplicas. Además, comían maíz tostado y carne cruda de los carneros de la tierra (llamas o vicuñas), que debían ser de color blanco; tomaban parte de su sangre y con esta amasaban ciertos bollos de maíz, para comer en esas específicas celebraciones. El fraile Cobo (1956) dice que en algunas de estas fiestas comían “manjares”, con lo cual contradice sus afirmaciones respecto a su comida muy simple. Bien se sabe, dadas las calidades del fraile, que la connotación de manjar solo se aplica a viandas especiales de rico preparado. Tenían otra fiesta especial llamada *Itu*, durante la cual ayunaban de chicha, ají y sal, su consumo favorito, para ofrecer un sacrificio más agradable al dios ofrendado.

Los incas dedicaban buena parte de su tiempo a las labores agrícolas. En primer término tenían que preparar, cultivar y cosechar, a manera de tributo, las tierras dedicadas a sol; los alimentos derivados eran almacenados en los depósitos estatales, para atender todo lo relacionado con el culto y sostenimiento del clero. En segundo lugar, atendían las tierras del señor inca, de las cuales se sostenía él, toda la casta noble, sus servidores y el ejército. Por último, debían atender su terreno familiar o chacra, que producía lo suficiente para su subsistencia y la de sus familias. También, como labor social, los indígenas debían cultivar las tierras de los ancianos, enfermos, impedidos y las de los soldados que estaban en servicio.

En cuanto a utensilios de trabajo eran pocos, pero eficientes: el principal era la *taclla*, especie de arado de pie o palo plantador, de aproximadamente 1,80 m de largo, elaborado en madera dura, algunas veces de palma de chonta, con la punta endurecida a fuego o revestida de metal, según anotaron algunos cronistas. Llevaba una saliente lateral que servía de apoyo al pie, para poder cavar con mayor facilidad. Aunque los hombres se encargaban de las labores del campo, como se ha visto, las mujeres servían como valiosas auxiliares durante la siembra y cosecha. Según los dibujos de Felipe Guamán Poma de Ayala, ellas ayudaban a deshacer los terrones que el hombre levantaba con la *taclla*, y también colocaban los granos de maíz en los agujeros que hacían para depositarlos.

Gracias a los dibujos y a la relación de Guamán Poma de Ayala (1980), se pudo

conocer el juicioso calendario agrícola de los incas y las actividades de cada mes, relacionadas con las labores del campo.

Calendario agrícola inca

Se extracta solo lo relativo al campo, adaptado del original de Guamán Poma de Ayala:

ENERO

Capac raymi [mes del mayor festejo], cultivo del maíz [*zara*], papa, oca, ulluco, mashua [tubérculos]. Durante esta festividad comen michica zara que es el maíz temprano, papa fresca y chaucha, papa pequeña. Los agricultores se ocupan de la limpieza de las chacras o campos de cultivo. Deben cuidar las sementeras del ataque de pájaros y zorrillos.

FEBRERO

Pavcarvarai hatún pocuy quilla [mes de gran maduración], se procede a romper la tierra virgen para sembrar maíz y papa... chacmacuy quilla, mes de barbechar. Se comen verduras porque ya han madurado.

MARZO

Pacha pvcuy quilla [mes de la maduración de la tierra], ya han salido las mazorcas de maíz y están tiernas [choclos]. Los indios deben vigilar el maíz del ataque de los loros... y de los ladrones. Se siembran porotos [fríjoles], pallares. Es el mes de guardar para todo el año. Hay verduras, pescado, camarón, hongos [calanpi], caracoles [churo], frutas, berros [luluchas], algas [murcoto] y las deshidratan.

ABRIL

Inca raymi [festejo del inca] ... en este mes maduran el maíz, las papas y frutas. Se ha de guardar el maíz de los ladrones y de las bestias.

MAYO

Hatvn cvsqui aimoray quilla [mes de cosecha] gran búsqueda de cosecha. Es el mes de segar, amontonar, arrancar la mazorca y desgranar el maíz. Se seca la semilla aparte. “El mejor maíz para comer y el peor para chicha”.

JUNIO

Hvacai cvsqui quilla [mes de descanso de las cosechas]. Cosecha de papas, ocas, ullucos; se preparaba el chuño y la moraya [papas deshidratadas]. Se siembra la chaucha [papa temprana] y la papa de Mahuay. Es el mes de desgranar la quinua. Es tiempo de guardar las semillas de papas, ocas, ullucos, mashua, quinua.

JULIO

Chacra conacuy quilla [mes de la repartición de tierras]. Es tiempo de llevar mucho estiércol a las chacras. Se limpian las acequias y lagunas para comenzar a regar las sementeras. Se recogen frutas, verduras secas, cache, yuyo [planta acuática comestible].

AGOSTO

Chacra iapvi quilla [mes de abrir tierras]. Es el mes de arar y sembrar, raíz, papa temprana, para chauca.

SEPTIEMBRE

Coia raimi quilla [mes de festejo de la reina], mes de sembrar maíz y papas tempranas... En este mes se comen yuyos, y frutas secas.

OCTUBRE

Vma raimi quilla [mes de la fiesta de orígenes o principal]. Mes de ojear las sementeras de los pájaros y perdices, mes de cortar leña. En este mes se come carne gorda y buen maíz y se bebe buena chicha de zora. Pero no emborrachan, porque los borrachos serán luego castigados... En este mes trasquilan las ovejas de la tierra.

NOVIEMBRE

Aia marcai quilla [mes de regar las sementeras] porque escasea agua. En este mes no debe faltar la comida, harina, sal, ají y leña... Este mes tiempo de sembrar verduras y plantar frutas, para que cuando llueva se críen con rapidez.

DICIEMBRE

Capac inti raimi quilla [mes de la festividad del Señor Sol]. Se debe

sembrar papas, ocas, y quinua y maíz, comienzan las grandes lluvias y se interrumpen las comunicaciones. Si se pasa este mes se pierde la sementera (Guamán, 1980).

Los antiguos peruanos sembraban por el sistema de terrazas, uno de los métodos más ingeniosos para volver útiles los terrenos inclinados. Esta labor de terraplenar con piedras cortadas, que demandaba un gran esfuerzo, se realizaba con trabajo comunal de beneficio colectivo, por lo cual la difícil labor se llevaba a cabo con la mejor disposición; al respecto, anota sorprendido el jesuita Cobo:

Sembraban por el sistema de terrazas o andenes y tenían por mucho encanto sembrar sus chacaras... y esta es una de las cosas en que los Incas descubrieron su gran ingenio y prudencia en saber disponer de tal modo un oficio de tanto trabajo y afán, que viniere a ser tenido por ejercicio de entretenimiento y regocijo (1956).

Otra tarea relacionada con la agricultura era la labor de riego que realizaban por el sistema de acequias construidas en piedra, para llevar el agua por larguísimo trecho; inclusive desviaban o desecaban brazos de ríos para conducir sus aguas por los canales hacia donde fueran de mayor utilidad. Enormes depósitos de agua subterránea llamados *puquios*, también fueron construidos para que el agua no faltara nunca en sus sementeras, los de Sacsayhuamán, que aún se pueden admirar, constituyen una muestra de tan especializado trabajo de provisión y previsión. Utilizaban en forma metódica el sistema de abonar las tierras con guano, estiércol del pájaro marino del mismo nombre, que acumulaba grandes depósitos de sus excrementos. Lo interesante es que los indígenas descubrieron que daba excelentes resultados si lo adicionaban a la tierra del cultivo. Así lo comentó Cobo: “Guaneaban o estercolaban la tierra... y con regadío artificial hacían acequias de regadío con paredes de piedra” (1956).

Cieza de León cuenta que los naturales de la costa solían enterrar numerosas cabezas de sardinas en las sementeras, a manera de abono, para obtener buenos cultivos; veamos: “Y en este paraje [Valle de Pachacamac], en la mar matan tantas sardinas que bastan para el mantenimiento destes indios y también para hacer con ellas sus sementeras” (1962).

Depósitos

Otro de los aspectos de estos indígenas que impactó a los ibéricos, fue su

previsión para almacenar abundantes alimentos y otros artículos de utilidad, no solo para mantener todo el aparato político, religioso y militar, sino también para los tiempos de escasez por alguna calamidad. Entre los incas, tales depósitos estaban situados en las afueras de las ciudades, en terrenos altos para resguardarlos de las inundaciones y, además, como su tamaño era pequeño, para prevenir un desastre mayor en caso de que algo ocurriera, por ejemplo, en un incendio, porque serían fáciles de controlar y se perdería poco. Cieza dice que viohileras de estos almacenes hasta en número de cincuenta; veamos otra relación del cronista: “[Tenían] muchos aposentos y grandes depósitos llenos de las cosas necesarias, lo cual era para provisión de las gentes de la guerra... Y otros de comida y de todo género de mantenimientos” (1962).

Así lo reseña también Cobo:

Los bastimentos y provisión que se guardaban en estos depósitos, y de que en todos tiempos estaban llenos, eran todas las cosas que los pueblos tributaban, gran cantidad de maíz, quinúa, chuño, frisoles, y otras legumbres: abundancia de charque o cecina de llama, venados y vicuñas y otros bienes materiales (1956).

Todo en el Imperio inca estaba debidamente contabilizado en sus quipus en cordelería, complejo método de registro de toda clase de sucesos, dentro de los cuales el inventario anual de las existencias de los depósitos demandaba un trabajo especial por parte de los comisarios reales, llamados *quipucamayos*, quienes mantenían debidamente informado a su señor sobre las existencias del reino. El mencionado cronista lo relata:

Llevaba las cuentas gentes especializadas en los quipos... Servían de memoria o de cuaderno un manojo destos quipos, en los diversos hilos de colores diferentes y en cada uno dados varios ñudos y lazada, eran figuras y cifras que significaban diversas cosas (Cobo, 1956).

Y continúa el fraile con su descripción:

Había personas diputadas para este oficio y cuentas, a quienes llamaban quipocamayos, y eran entre nosotros los historiadores, escribanos y contadores, a los cuales se les daba entero crédito; porque no todos los indios tenían inteligencia de los quipos, sino solo aquellos que se aplicaban a ellos... Había diferentes quipos para diferentes géneros de cosas, como para tributos, tierras, ceremonias, y toda suerte de negocios de

paz y de guerra; y los quipocamayos, iban de generación en generación a los que de nuevo entraban en el oficio... y desta suerte daban razón de todo lo que pasó en esta tierra todo el tiempo que gobernaron los Incas (Cobo, 1956).

Mercados

Salen las mujeres a rescatar a las plazas trayendo, cada una la mercadería que tienen; unas sacan fruta, otras maíz, otras carne guisada, otras pescado, carne cruda partida en piezas, sal, coca, ají, y deste tono las otras cosas conque contrataban; hacen sus rescates dando un plato de fruta por otro de guisado, cual con ají, compra sal; cual con maíz, carne y así en los demás; conque todos se proveen de lo que han menester a trueque de lo que tenían de sobra.

— Bernabé Cobo

El sistema de movilización de sus productos era diferente al de los aztecas; entre los incas, todos los bienes pertenecían al Estado y era este el que ejercía el monopolio de los productos. Sin embargo, existía un sistema de trueque entre las distintas regiones, para intercambiar productos que faltaban a unos por los que les sobraban a otros; esta labor, según parece, era realizada por las mujeres. Cieza anotó que en la “Provincia de Collao [intercambiaban] maíz, coca, y frutas y todo género y cantidad de miel” (1962).

Y continúa más adelante:

En todas partes deste reino del Perú, quienes hemos viajado por ellas, sabemos que hay grandes ferias y mercados en donde los naturales negocian... pero este mercado o feria de Cuzco no iguala al simpar de Potosí... Esto es de maravillar y no parece que ninguna feria del mundo podría comparársele (Cieza, 1962).

Según Von Hagen (1961), los incas intercambiaban además algas marinas, aún apreciadas hoy en día, patatas, chuñu, achiote, algodón, coca, maíz, tabaco y también otros artículos como ollas, tejidos, tintes, palma de chonta, aves, etcétera... Garcilaso de la Vega dice en su comentario que no existía una vigilancia específica durante las transacciones y que “todo se dejaba enteramente al arbitrio de las partes contratantes” (1967).

Según se puede ver, tenían también intercambio comercial de comida preparada, en forma similar a la de los aztecas.

Plantas domesticadas y cultivadas

Los incas, igual que los aztecas, se alimentaban con una serie de plantas cultivadas en sus chacras y con otras que se daban silvestres, especialmente las frutales, que rara vez cultivaban y de las que solo recolectaban sus frutos. Se puede decir que estas eran domesticadas, puesto que las habían incorporado a su dieta, aunque no realizaban cultivos intensivos como los efectuados con el maíz y la papa, por ejemplo. De las plantas domesticadas hemos realizado un listado, elaborado a partir de los escritos del padre Acosta (1940) y del padre Cobo (1956), quienes realizaron un acopio más minucioso en este aspecto. También se obtuvieron datos de otros cronistas como Cieza (1962), Pedro Sancho de la Hoz (1968), Fernández de Oviedo (1959), el Inca Garcilaso de la Vega (1967) y Guamán Poma de Ayala (1980). A nivel de investigaciones actuales, se consultaron otros autores para completar la información cuando fue necesario, y se citarán en los casos específicos.

Tubérculos

Papa: después del maíz, la papa ocupaba un importante lugar en los cultivos y la dieta de los antiguos peruanos, y como se dijo anteriormente, puede tomarse como uno de los ejes alimenticios de las culturas andinas. Sin embargo, su lugar de origen en el continente todavía se encuentra en discusión, a pesar de las montañas de estudios que sobre el tema han realizado científicos nacionales y extranjeros. Todos han encontrado papas nativas en cada región que estudian, desde la *Solarium tuberosum* que Vavilov detectó en Chile, por lo cual ubica el lugar como posible centro de dispersión, hasta las encontradas por otros investigadores en Bolivia, Perú y Colombia. En todo caso, su mayor consumo sí se evidenció entre los incas, y es probable que se hubieran extendido desde esta zona sur hacia el norte, como bien lo anota Pérez Arbeláez (1990). Según el investigador Luis Masson (1991), la región andina comprendida entre el Cuzco y el lago Titicaca podría tomarse como el centro de origen de la papa cultivada, porque allí el número de variedades es excepcionalmente alto. En Engel y Ugen, citados por el mismo investigador (Masson, 1991), dicen que los primitivos habitantes encontraron una gran variedad de papas silvestres que posteriormente pudieron seleccionar y cultivar, según su agrado, desde el año 5000 a. C.; según parece por la representación del tubérculo en alfarería de los grupos preincas Chimú y Mochica, ya tenían gran significación en su cotidianidad. De todas maneras, la papa ocupó un importante lugar para su subsistencia entre los grupos andinos, y con este tubérculo y sus variedades realizaron diversas preparaciones, como se verá más adelante.

Incluso desarrollaron un avance tecnológico de la mayor importancia, al deshidratarla con hielo y calor hasta transformarla en blanquísima harina de papa, para su conservación y consumo. Este preparado se conoció ampliamente con el nombre de *chuno* o *chuño*, y continúa consumiéndose en la actualidad por los indígenas del lago Titicaca y otras áreas. También practicaron otro método más complejo, conocido como *moraya* o *moray*, en el cual alternaban calor, helada y macerado, para deshidratar las papas. Hoy en día tales procesos se conocen como *liofilización*, y se están incrementando a nivel comercial en países en donde su consumo es muy alto, como Rusia, Estados Unidos y Europa.

Aunque los conquistadores encontraron papa cultivada entre los grupos de la región andina de los actuales Colombia, Chile y Ecuador, fuera del Perú pocos dieron una noticia detallada de su cultivo y consumo. Así los relacionó Cieza:

De los mantenimientos naturales fuera del maíz, hay otros dos que se tienen por natural bastimento entre los indios, al que llaman papas, que es a manera de turmas de la tierra, el cual después de cocido queda tan tierno por dentro como castaña cocida; no tiene cáscara ni cuesco más que lo que tiene la turma de la tierra, porque también nace de debajo de la tierra, como ella (1962).

Acosta también menciona las papas: “En fin, estas raíces son todo el pan de aquella tierra, y cuando el año es bueno de estas, están contentos, porque hartos años se les añublan y hielan en la misma tierra” (1940).

El Inca Garcilaso de la Vega las relaciona en forma breve:

Otras muchas legumbres se crían debajo de la tierra que los indios siembran y les sirven de mantenimiento... Tiene el primer lugar la que llaman papa, que les sirve de pan, tómenla cocida y asada, y también la echan en los guisados; pasada al hielo y al sol para que se conserve... se llama chuño (1967).

El judío-lusitano Johann Villena, citado por Masson, en un escrito inédito de la primera mitad del siglo XVII, relaciona las papas americanas y otros productos:

Las papas se siembran y se crían debajo de la tierra. Son de color de la misma tierra que tira a colorada, y son del tamaño de manzanas, así redondas y se comen cocidas y asadas y en locros, que fazen de carne con ellos, y maíz y otras cosas, y les secan como castañas y fazen con ellas chuño (Villena, citado en Masson, 1991).

No deja de sorprender que el delicioso tubérculo no fuera tan bien aceptado por los europeos y que se llevara al Viejo Continente más como curiosidad botánica que como alimento para ampliar su menú. Según Martínez Llopis (1981), la papa se introdujo en España por Cieza de León, pero fue el corsario Francisco Drake quien la envió a Londres, donde el botánico Jhon Gerard la cultivó en su jardín y la estudió en detalle, como rara especie alimenticia, en 1596. En Francia, Suiza y Alemania también se recibió el tubérculo como curiosidad, pero solo hasta el siglo XVIII penetró en la refinada cocina francesa, donde Parmentier le concedió carta de ciudadanía al proponerla como deliciosa guarnición de carnes y otras viandas, con lo cual se popularizó su plato *à la Parmentier*, que quería decir que estaba acompañado de papas cocidas.

La papa y su cocimiento tuvo tal importancia dentro de los precolombinos peruanos, que inclusive el tiempo y la distancia se medían por lo que duraba una olla de papas en cocerse, que gastaba alrededor de una hora. Así lo comenta Cobo, además de describir en general la raíz comestible:

Casi en todo este reino del Perú, cogen los indios, ciertas raíces que les sirven de pan, las cuales se cuecen en una hora más o menos, este tiempo, pues, que se tardan en cocer las papas, toman para medir la duración de las cosas que se hacen en breve, respondiendo haber gastado en hacer tal o cual cosa, tanto tiempo cuanto basta en cocerse una olla de papas (1956).

Similar medida, pero con el tabaco, emplean los actuales indígenas y campesinos del sur de Colombia, cuando a la pregunta de cuánto se tarda en ir de un sitio a otro, responden “un tabaco”, relacionando la distancia con el tiempo que gastan en fumar un tabaco, o dos, etcétera, según el cálculo realizado al respecto.

Batatas: eran otros tubérculos que comían los peruanos. Cobo dice que los identificaban con el nombre de *apichu*, en quechua: “De cuatro o cinco colores, que más son coloradas, otras blancas, otras amarillas, y otras moradas, pero en el gusto difieren unas de otras” (1956).

El cronista menciona también la oca como una raíz muy apetitosa y usual en la comida peruana: “es de mucho regalo, es larga y gruesa, como el dedo mayor de la mano, cómenla cruda porque es dulce, y cocida en sus guisados, y la pasan al sol para conservarla y se llama Cabi” (Cobo, 1956).

Es interesante conocer que deshidrataban en general varios tubérculos y no

solo la papa. Los ullucos u ollocos fueron tubérculos que comían los indígenas andinos y también deshidrataban; en la actualidad, en el Cuzco se comen de esa forma y reciben el nombre de *lingli*. La raíz se sumerge en agua por varios días, luego se saca y se coloca a la acción del hielo durante un par de días y después se pone a secar al sol. *Añus*, dice Cobo que era otra raíz comestible semejante a la oca; al respecto, trae esta diciente nota:

No se puede comer sino cocida, porque toca amargo y va contra la potencia generativa... los que se precian de galanes toman en la mano una varilla o un palillo mientras la comían, y comida así, decían que perdía su virtud y no dañaba (1956).

Del achira, decía el cronista mencionado: “Tenía la raíz blanca como nabo, mas no tan tierna y en lo demás se parece a él... sirve de mantenimiento a los indios” (Cobo, 1956).

La *racacha* o arracacha, Cobo la describió como una raíz comestible muy parecida a las achiras, pero en realidad su tamaño es más grande, su corteza muy delgada y la carne de color amarillo. Dice Pérez Arbeláez que “en el Perú se conocen como Varracas y en aimará se denominan r'accagha” (1990).

Yucas: en el antiguo Perú se preparaban las dos clases. La yuca brava y la dulce, la primera en las regiones selváticas y la segunda en las tierras yuncas o calientes; se conocían con el nombre de *rumu*. Es interesante conocer la forma en que comían las yucas los antiguos peruanos, según la descripción del fraile Cobo:

Hállanse dos suertes de yucas; una dulce y la otra amarga, la dulce se come como batata, cocida y asada, y se suele echar en la olla en lugar de nabos, y de cualquier manera tiene buen sabor, y aunque se coma cruda no hace daño, a la cual nombran en la Isla Española boniata, que quiere decir sin ponzoña, a diferencia de la otra, que es tan ponzoñosa que cualquiera animal que la comiera antes de exprimirla, muere sin remedio, y lo mismo el que bebiere del zumo que sale al exprimirla, desta yuca ponzoñosa se hace generalmente el cazabi (1956).¹

La maca era muy apetecida en Chinchacocha y en las provincias muy frías y altas. La raíz se secaba, pulverizaba y duraba por grandes temporadas. Cobo escribió: “es dulce y de buen gusto; cómese así pasada cocida y asada... la raíz es del

1. Véanse preparaciones.

tamaño y la forma de una pera cermeña, blanca como nabo por dentro, después de seca queda mucho menor y muy parecida a las perillas secas” (1956).

[La jíquima] es una raíz tan gruesa por la cabeza como la pierna, de hechura de nabo, muy corta en proporción a su grosor... Comida cruda esta raíz sirve de fruta, y en tiempo de calor refresca mucho... Lllaman los españoles a esta raíz jíquima, en el Perú, y en la Nueva España, jícama (Cobo, 1956).

Yahutías eran otras raíces con barbas que comían los indígenas en sus guisos; también comían sus hojas.

La *isaña* la descripción del cronista es bien elocuente:

Es una raíz que los indios comen, del tamaño y forma de la oca, unas, son amarillas exterior e interiormente y otras coloradas... Mascada cruda la isaña, que es la raíz desta planta, es algo amargo, tiene mucha agudeza y pica tanto la lengua, que no se puede comer cruda; pero cocida, queda dulce. Tiene virtud esta raíz de reprimir el apetito venéreo, según dicen los indios, y así, afirman que mandaban los Reyes Incas del Perú llevar copia deste mantenimiento, en sus ejércitos, para que comiendo de él los soldados, se olvidasen de sus mujeres... En lengua quechua llaman los indios esta raíz Añu y en Aymaré isaña (Cobo, 1956).

El cronista reseñó estas dos raíces separadas, pero según parece, corresponden a variedades de la misma planta. En la zona muisca colombiana, la misma raíz comestible se conoció con el nombre de *cubios*, como lo anota el investigador Víctor Manuel Patiño (1964). *Cuchuchuera*, otra raíz que recolectaban, pues no la cultivaban, se daba en las punas y regiones muy frías. El Inca Garcilaso así la reseña:

Es propia del Callao, que es tierra muy fría, es sabrosa y dulce, cómese cruda, son como raíces mucho más largas que el anís... El Inchic y el cuchuchú, son mucho más regalo de gente curiosa y regalada, que no mantenimiento de la gente común y pobre, aunque ellos las cogen y las presentan a los ricos y poderosos (1967).

Cobo decía que los españoles también la comían: “Eran blancas, tiernas, muy dulces y sabrosas, y del tamaño de piñones” (1956).

En realidad, no se pudo identificar el nombre preciso actual de la raíz, aunque Patiño dice que puede corresponder al *chagate* (*Sechium edule*) o cidra papa en

Colombia, igual que la otra mencionada por el mismo autor llamada *motocoro*, que parece eran muy sabrosas y muy usadas en sus condumios. “Las raíces son del tamaño y hechura de bellotas, comidas, saben a ellas” (Patiño, 1964). Bien se puede apreciar, por la descripción de las anteriores raíces comestibles, su gran variedad, corroborada por el padre Acosta: “Tenían cientos de raíces comestibles que ya se me olvidó reseñar” (1940). El fraile además describió buena parte de las ya anotadas por Cobo (1956).

Cereales y seudocereales

Maíz: si bien ya se realizó una descripción de la gramínea en la parte correspondiente a los aztecas, es interesante conocer lo relacionado con la misma para la parte peruana, por presentar particularidades que vale la pena conocer. Veamos la reseña del Inca Garcilaso: “En Perú [el maíz] se llama zara, que es el pan que ellos tenían, es de dos maneras: el uno es duro que se llama Muruchu, y el otro tierno y de mucho regalo, que llaman Capia, cómenlo en lugar de pan tostado o cocido en agua simple” (1967).

Así lo relaciona Cobo:

Choclos [así llaman en el Perú las espigas o mazorcas de maíz]; es cada choclo, después de mondado, casi tan grueso como la muñeca, y algunos de una tercia de largo, y lo más ordinario de un jeme de ahí para abajo... Los granos de maíz son del tamaño de garbanzos, no perfectamente redondos; están en el choclo puestos en ringlera a lo largo con mucho concierto, como los granos de la granada, y tan apretados entre sí, que al desgranar un choclo, el trabajo está en arrancar un grano, que arrancando uno, por allí da lugar a los demás... Son muchas las diferencias que hay de maíz: porque, primeramente, se halla de todos los colores: blanco, negro, amarillo, morado, colorado claro y oscuro y mezclado de varios colores. Diferenciase, demás desto, en el tamaño de los granos; los mayores que se hallan son poco más o menos que habas (1956).

Cieza menciona la gramínea y las otras plantas ya reseñadas:

Siembran los indios maíz, y lo cogen en el año dos veces, y se da en abundancia, y en algunas partes comen raíces de yuca, que son provechosas para hacer pan y brebaje a falta de maíz y críanse muchas batatas dulces, que el sabor dellas es como el de castañas (1962).

Quinua (*Chenopodium quinoa Wild*): se conocía desde la época de la Conquista como el “arroz del Perú”, porque según algunos cronistas se comía como este cereal, al estilo de los europeos. Dice Cobo (1956) que de la planta se comían las hojas como bledos o espinacas y los granos o semillas como arroz. En algunos apartes de su descripción, Cobo anota sobre este cereal o seudocereal, como lo denomina el botánico Patiño:

La quinua es una planta muy parecida a los bledos... produce la semilla en el remate del tallo, en unos ramicillos como los de los bledos; la cual es del tamaño de granos de mostaza, tanto cuanto mayor, no redonda perfectamente, sino algo chata... Hay dos especies de quinua, ni más ni menos que de bledos: una es blanca, y otra colorada... Cuando está tierna esta yerba antes de espigar, se come guisada como acelgas y espinacas (1964).

Y agrega respecto a sus granos, a las variedades cultivadas y a las silvestres:

La semilla de la quinua es de tan diferentes colores como el maíz, porque hay quinua blanca, amarilla, morada, colorada, cenicienta; una doméstica y otra cultivada. La mejor de todas es blanca, y esta comen los indios cocida como arroz y molida en poleadas; y también hacen de su harina pan como las arepas de maíz (Patiño, 1964).

Cieza hace una reseña similar, sobre el agrado que sentían los peruanos por este cereal de gran valor alimenticio, que luego se dejó de cultivar tras la sustitución de cultivos ocurrido durante la Conquista y Colonia:

Hay otro bastimento muy bueno, a quien llaman quinua, la cual tiene la hoja ni más ni menos que bledo morisco, y crece la planta del casi un estado de hombre, y echa una semilla muy menuda, della es blanca y della es colorada, de la cual hacen brebajes, y también la comen guisada como arroz (1962).

Inchic-maní: siguiendo la clasificación del botánico Patiño (1964), ubicamos al maní como una especie de cereal con alto contenido proteínico y alimenticio. En el Perú se denomina *inchic* al maní, en lengua quechua, y fue ampliamente cultivado por los indígenas, quienes lo comían cocido y tostado, aunque era más apreciado en esta última forma. Inclusive lo ofrecían como ofrenda en sus ceremonias religiosas. El cronista Cobo, a diferencia de Oviedo, sí da una comedida opinión de la

“raíz”, como él la identifica, si bien le adjudica también propiedades nocivas para la salud. Veamos:

El maní es una raíz muy diferente de todas las demás de las Indias... cómese esta raíz por fruta regalada y de muy buen sabor, cocida y tostada, pero, comida cruda, causa dolores de cabeza, vaguidos y jaquecas. Hácense della muy buenos turrone, confitura y regalos (Cobo, 1956).

Posteriormente el jesuita Juan de Velasco y el científico francés La Condamine, citados por Patiño (1964), hacen honor a la magnífica planta americana en sus respectivos estudios sobre las plantas de América Meridional. El primero anota: “Es en realidad una especie nobilísima de almendra muy gustosa y apta para varios usos, especialmente para comer tostada” (De Velasco, citado en Patiño, 1964).

El segundo decía: “Es el mejor tesoro que ha visto América” (La Condamine, citado en Patiño, 1964).

Y además solía llevar los bolsillos repletos del grano, por el gusto que le producía comerlo.

El grano ha salido también en excavaciones arqueológicas de varios sitios, lo cual corrobora desde la arqueología, que la planta fue usada por los antiguos peruanos.

Hortalizas

Ají (*Capsicum*): los antiguos peruanos cultivaron y comieron diversas variedades de *Capsicum*, como el máspreciado condimento. Según parece, no había comida que no aderezaran con su preparado y era tal su encanto, que cuando ayunaban para pedir un favor a sus dioses dejaban de comer ají, para que tan grande sacrificio inclinara la benevolencia de las deidades y les concedieran el don.

Las variedades de ají que existieron en el área suramericana son muy similares a las mexicanas y, por tal razón, no se extenderá su descripción. Cobo relaciona el nombre específico de uno en especial, que llamaban en el Perú *rocoto*, de gran tamaño y no tan picante, que parece pertenecer a alguna variedad de pimienta. Respecto a la importancia del condimento entre los incas, conviene conocer la nota del fraile Cobo, semejante a la de Acosta (1940):

Entre las legumbres que producen el fruto en sus ramas, tiene el ají, después del maíz, el primer lugar, como la planta más general y de mayor estima entre los indios de cuantas se hallaron en esta tierra; porque entre las especias que dió Dios a los naturales della, es tan bien recibida

de todas las naciones deste Nuevo Mundo que no se ha hallado ninguna que no tuviese el uso della y en mucha estimación (Cobo, 1956).

El Inca Garcilaso corrobora el encanto del ají:

Con estas frutas de los indios, pudiéramos poner el condimento que echan a todo lo que comen, sea guisado, sea cocido, sea asado, no lo han de comer sin el que llaman Uchu, y los españoles pimientos de Indias o axí que es el lenguaje de los indios de Barlovento (1967).

Y continúa con una interesante relación de las principales variedades, con su nombre en quechua y sus características:

Es el pimiento de tres o cuatro maneras: el común es grueso, algo prolongado y sin punta, llámanlo Recot uchu... cómenlo sazonado o verde, antes de que acabe de tomar su color perfecto, que es colorado. Otros hay amarillos, y otros morados... Hay otros pimientos largo de un jeme poco más o menos, delgados como el dedo meñique... estos tienen por más hidalgos que los pasados, y así se gustan en la casa real y en toda la parentela ... Otro pimiento hay menudo y redondo, ni más ni menos que una guinda con su pesón o palillo, llamado Chinchí Ullu, quema mucho más que los otros, sin comparación, críanse en poca cantidad y es más estimado (De la Vega, 1967).

Lo más interesante de esta nota es conocer que existían ajíes para la gente común y otros especiales para el inca y los de su casta, con lo cual se puede corroborar, por varios aspectos, que hasta en la comida más simple se evidenciaba una estratificación.

Frijoles: fueron los vegetales más apreciados por los indígenas precolombinos en todas sus variedades. Era usual que los sembraran intercalados con las matas de maíz, para que la mata de enredadera se sostuviera en la caña de la gramínea. Así los reseña Cobo:

Hállanse muchas diferencias de frísoles; las más notables son tres, y la mata de todos es una misma manera, con muy poca variedad en las hojas. Los mayores frísoles y mejores que todos son los llamados palla-res; son poco mayores que habas... unos son blancos, y otros pintados de blanco y de rojo... Los segundos frísoles son los que los españoles llaman poroto, corrompido el nombre que le dan los indios, que es

purutu; el cual aunque es nombre común para toda suerte de frísoles, se le halla apropiado a esta especie de ellos... son tenidos estos frísoles por los más groseros de todos y que de ordinario no los comen sino los indios y gente de servicio (1956).

No hay que perder de vista la última acotación del fraile, en la que de nuevo diferencia la comida de la gente común y la de la clase de mayor estatus. Mueve a risa la nota de que “no la comen sino los indios”, como si no estuviera relatando la comida de ellos; bien se puede notar el desprecio frecuente en el fraile al referirse a lo indígena. Y continúa con la tercera clase de fríjoles: “Los terceros son redondos, del tamaño de garbanzos y muy pintados de blanco y rojo; llámense chuvi, con que suelen jugar los muchachos aunque también se comen cocidos y tostados” (Cobo, 1956).

Cobo, como en casi todas sus descripciones, hace aquí una detallada relación de las propiedades medicinales que tiene esta planta.

Zapallo: es otra suerte de curcubitácea que admiró a los españoles, especialmente por su enorme tamaño, atractivo color y forma. Cobo dice: “fuera de su carne, también se comen sus pepas tostadas como almendras” (1956). Acosta se admira de la planta: “Las calabazas de las Indias es otra monstruosidad, de su grandeza y vicio conque se crían, especialmente las que no son propias de la tierra [Perú], que allá llaman zapallos, cuya carne sirve para comer... cocida o guisada” (1940).

Tomates: sobre el uso de los tomates entre los antiguos peruanos, parece que su práctica no fue muy extendida en la parte andina, porque no aparece ninguna relación precisa al respecto. Cobo (1956) describe su uso entre los mexicanos, pero no lo relaciona para los peruanos. Cuando las plantas se consumían en ambos sitios, él anotaba la aclaración respectiva e inclusive daba el nombre en quechua, aimara y náhuatl, cuando era el caso. Acosta hace una descripción de la salsa de ají con tomate, pero no precisa la zona específica de su consumo: “Es la principal salsa, toda la especiería de las Indias... para templar el ají usan la sal... también tomates que son frescos y sanos... y hacen gustosa salsa, y de por sí son buenas de comer” (1940).

Cohombro de India o *caygua* (*Cyclanthera pedata*): pepino de rellenar. Dice Cobo: “era una especie de hortaliza semejante a la europea que usaban comer en sus guisados y que en el Perú se conocía con el nombre Acchocha” (1956).

Cachun o *cachuma*: hortaliza semejante a la berenjena que también describe el jesuita como pepino de indias:

Verdad es que hay entre estos pepinos gran variedad de tamaños, figura y color; porque unos son mayores que otros; unos, ovados o ahusados; otros, redondos y, otros, largos; háylos morados, blancos, amarillos y de otros colores; pero los más comunes son morados con unas rayas o listas de otro color o del mismo más oscuro, a lo largo... la pulpa es amarilla, muy aguanosa y dulce... Es fruta muy sabrosa y de buen olor y a propósito para refrescarse con ella en tiempos de calores, en lugar de un vaso de agua... Dánse los mejores pepinos en los valles de la costa del Perú (Cobo, 1956).

Dice el fraile que, sin embargo, “no es de las frutas delicadas que apetece y estima la gente regalada” (Cobo, 1956).

Coacas: eran otra clase de verduras que comían los peruanos y que llamaban *yugos* o *yuyos*, en quechua, cuando se referían a toda clase de hierbas, tal como los mexicanos denominaban *quelites* a las hojas de hortalizas que comían en sus guisados. También los llamados *bledos*, como se dejó anotado arriba.

Tarwi tarwui o *altramuces*: fueron plantas de gran consumo entre los indígenas del Perú, sus frutos como frijolitos o chochos se comían cocidos, tostados o revueltos. Dice Patiño que en Lima, en el siglo XVIII, se comían durante los días festivos.

Chicoria, lechuga de la tierra: era otra clase de “yuyos” que comían los incas, semejante a los bledos europeos. Sobre la asombrosa variedad de yerbas comestibles, anotó el Inca Garcilaso:

De las yerbas, por su multitud y menudencia, será dificultoso dar cuenta; basta dezir que los indios las comen todas, las dulces y las amargas, dellas crudas, como acá las lechugas y los rábanos, dellas en sus guisados y potajes, porque son el caudal de la gente común, que no tenían abundancia de carne y pescado como los poderosos; las hierbas amargas, como son las hojas de las matas que llaman “sunchu” y de otras semejantes las cuecen en dos, tres aguas y las sacan al sol y las guardan para el invierno (1967).

Yerbas aromáticas y especias

En la cocina peruana, usaron varias yerbas aromáticas para mejorar el gusto de las viandas durante su cocimiento. Se da por sentado el uso de los ajíes, que emplearon con generosidad en todas sus comidas. Con *payco* aderezaban “sus

guisados” según Cobo (1956). También lo agregaban en diferentes preparaciones para usos medicinales.

El *soycosoyco*: “Echa de sí esta hierba un olor algo aromático... y los indios la echan en sus guisados, porque les da muy buen olor y gusto” (Cobo, 1956).

En quechua se llama *soycosoyco* y en aymará *chuyvi*.

El *siqui* parece corresponder, por la descripción de las hojas aserradas, a un culantro de la tierra que se usaba y sigue usándose en la cocina actual para dar buen gusto a las comidas.

La *cochayuyu* es parecida a los berros europeos y crecía en charcos y lagunas. Dice Cobo de esta yerba: “Usan los indios mucho desta yerba en sus comidas, y aún los españoles, en el guisado llamado Locro” (1956).

Parece que también gustaban prepararla seca, amasada en pastelitos o panecillos.

Azafrán de los Andes y *suana*: son dos plantas colorantes que ponían en las comidas para dar un color amarillo o rojizo. Esta costumbre de colorear las viandas sigue vigente en la población andina actual, con el uso del achiote que tiene la misma función. Así lo relaciona Cobo:

La hoja es como el olivo, salvo que es de dos tantos más de ancha... tiene muchas raíces delgadas, cuyas cortezas tiñen como el azafrán; por lo cual las secan, y las venden por todo el Perú, y sirve de azafrán en los guisados, dado que no se sabe hagan otro efecto más que darles color (1956).

Sopo: esta yerba era muy utilizada en la villa de Potosí para aliñar el pan de maíz, según cuenta Cobo: “Cuecen con ella el pan” (1956).

Quishuar: es una flor al parecer roja o amarilla oscura que agregaban molida a los guisos para darles color, según anota la misma fuente: “Suele servir de azafrán en los guisados y les da un color amarillo” (1956).

En lengua aymará se conocía con el nombre de *coll*.

Canela de las Indias (*Canela alba Mol.*) y canela de Chile (*Drimys chilensis*): fueron plantas reseñadas por Cieza de León como condimento de los amerindios del Perú. “Es muy sabrosa al gusto, tanto como la canela, sino que no se compadece comerla más que en polvo, porque usando dello, como de canela en guisados pierde la fuerza y aún el gusto; es cálida y cordial” (Cieza, 1962).

Frutas

Los antiguos peruanos incluyeron numerosas frutas en su dieta, por lo cual eran objeto de un activo intercambio en los mercados, para no prescindir de su consumo. Cobo anotó una larga lista de las frutas más corrientes y emite su parecer sobre todas, aunque parece que la mayoría no lo cautivó por el poco entusiasmo que demuestra al dar su parecer sobre su aspecto y sabores.

La descripción de la *apincoya* o granadilla (*Passiflora* spp.) es la más simpática e interesante de todas, y la transcribimos casi en su totalidad por reflejar el fanatismo religioso de entonces, que explica muchas de sus cerradas actitudes frente a los indígenas americanos. Reflexionemos sobre la analogía que el fraile encuentra entre la bella flor de la planta y la Pasión de Cristo, de la que proviene su nombre *pasionaria*:

La flor es muy para ver, por la hechura tan extraña y maravillosa que tiene, que es de suerte, que quien con afecto pío y devoto la contempla, halla en ella figuradas muchas de las insignias de la Pasión de Cristo, Nuestro Redentor... Aplicase esta flora las insignias de la Pasión de Nuestro Salvador desta manera:

Que a estas hojas o vástagos, así por la hechura que tienen como por su color, se le atribuye el ser el símbolo de los azotes del Señor. Entrando en la parte cóncava de la flor, al pié de los vastaguillos o hilitos referidos, hay otros cuatro o cinco órdenes de puntas de otros semejantes a ellos, que están como asomados y que comienzan a salir; a los cuales por tener figura de corona, se les da el significar la Corona de Espinas. Del centro de la fiarse levanta un pilario blanco, con su base redonda, tan alto como un piñón, el cual se dice ser la figura de la Coluna [columna]; del remate desta coluna, nacen cinco hojitas verdes tan pequeñas, como las hojas del azahar, las cuales tienen asidas a sí otras cinco hojitas del tamaño del mismo, amarillas y por la parte de afuera cubiertas de un polvito amarillo como oro molido; semejante al de la azucena, estas cinco hojitas nos representan las cinco llagas. De en medio dellas nace la fruta, que cuando está en flor, como aquí la pintamos, es del tamaño de un hueso de aceituna, tanto, cuanto más gruesa, de cuya punta nacen tres clavitos blancos tan bien formados, que si de propósito se hicieran, no pudieran salir más perfectos; están juntos por las puntas, y remátanse en las cabezuelas en igual distancia; será cada uno tal largo como dos veces un grano de trigo; los cuales significan los tres clavos con que fué el Señor enclavado en la cruz (Cobo, 1956).

No deja de sorprender la descripción de la flor y más aún por su interpretación, aunque es lógico el entusiasmo que la belleza de la misma causa en los que la observan. Años más tarde, Mutis, durante la Expedición Botánica, la “redescubre” y hace plasmar en las bellas láminas que recogieron las diversas variedades de *passifloras* en el Nuevo Reino de Granada, y así mismo el padre Lorenzo Uribe describe la flor con exaltación estética parecida, pero sin resaltar el símil religioso.

Cobo describe la fruta en los siguientes términos:

La opinacoya es fruta regalada y de estima... de un humor líquido, sabroso al gusto, con un agrio apetitoso no se come esta fruta a bocados como las demás, sino a sorbos, como quien come huevo blando o manjar líquido... llámase esta planta y fruta en las dos lenguas generales del Perú Tintín en el quechua y en la aymará apincoya; pero los españoles le han dado el nombre de granadilla, porque tiene alguna semejanza con la granada, aunque es muy poca (1956).

Granadilla de los Quijos o *quisiqui*: es otro género de *Passiflora*, como las siguientes que describe el fraile: “La fruta es en la apariencia como la granadilla ordinaria, algo más prolongada, pero diferénciase en lo demás porque es olorosísima, la cáscara gruesa y tierna como la de la naranja, de la cual se hace regalada conserva” (Cobo, 1956).

Tumbo: por la descripción, esta fruta parece corresponder al maracuyá.

La fruta es del tamaño de una cidra mediana, de figura ovada... su cáscara por de fuera amarilla, y dentro blanca y muy parecida a la cidra; la médula es como la de la granadilla, aunque algo más agria, y no de tan buen sabor como ella. Cuando está maduro el Tumbo, despiden un olor tan vivo y suave, que uno solo basta para tener oloroso un aposento (Cobo, 1956).

De la badea (*Passiflora quadrangularis L.*) dice el fraile que era muy común en Quito y Guayaquil. Se extracta de su descripción lo siguiente:

De pulpa blanca y tierna, con muchas pepitas dentro como una granadilla, algo mayores, y un humor aguanoso y dulce... toda la fruta es comestible, pero lo más regalado es el humor y pepitas, que el casco aunque se come, no es tan de buen gusto; es fruta tan olorosa como el tambo (Cobo, 1956).

Achupalla: esta fruta es la piña o ananás, que fue la que más cautivó a los hispanos:

La achupalla de las más delicadas y sabrosas frutas de las indias, y en opinión de algunos la mejor de todas, por concurrir en ella muchas cualidades que la ennoblecen porque ella es grande, muy olorosa y de regalado sabor. Suélese preparar para comer hecha rebanadas y echada algún tiempo en agua sal... De la silvestre hacen vino los indios y también una especie de vinagre (Cobo, 1956).

La fruta en aimara se denominaba *chulu*. *Piñuelas* llamaban a otra especie de frutillas, por alguna semejanza con las piñas. Naranjillas son ni más ni menos que los lulos (*Solanum quitoense* Lam.). Cobo dice que son similares a las frutas de Castilla: “Lo de dentro es una sustancia aguanosa y de sabor agridulce, tiene muchas pepitas dentro, como el tomate y buen sabor” (Cobo, 1956).

Papaya:

Es la mayor de las frutas indianas... es la papaya fruta silvestre, no tan apetitosa ni estimada... dentro tiene pepitas negras, redondas y tiernas, que también se comen y tienen sabor a mastuerzo. La papaya es el nombre que le daban en la Nueva España. En la tierra templada de la sierra del Perú... es muy olorosa y de mejor sabor (Cobo, 1956).

La guanábana, deliciosa anonácea, sale muy mal parada ante el fraile Cobo: “Es fruta silvestre, grosera, malsana, no de agradable gusto” (Cobo, 1956).

Esta fruta debió gozar de gran predicamento entre los mochicas preincaicos, porque representaron en bellas alcarrazas.

Anonas: el anón tuvo mejor suerte en el gusto del monje. “La carne está maciza y es muy blanca toda llena de unas pepitas negras... es de bueno y regalado gusto, aunque no muy sana” (Cobo, 1956).

El padre Acosta no disimula el gran encanto que le produjo la fruta: “todo lo de adentro es blanco y tierno como manteca, y blanco y dulce de muy escogido gusto... y a juicio de algunos es la mejor fruta de las Indias” (1940).

Paltas o aguacates: “Las mejores de este reino del Perú son las del Valle de Ica ... que ella es fruta tan sabrosa, cuando está bien sazónada, que no ha menester otro sainete... comen con azúcar o con sal”.

Del mamey, dice Cobo que era una fruta muy estimada y que la almendra se la ponían al chocolate para darle sabor: “el sabor es dulce y regalado y tira algo al

melocotón. En todas las Indias, fruta muy estimada, se come en ruedas y guisada” (Cobo, 1956).

Lúcuma: la describe parecida al mamey pero no tan agradable. Según Pérez Arbeláez (1990) corresponde al mamey colorado (*Lucuma mammosa*).

Guayabas: en Perú se encontraban otras variedades diferentes a las de México. Cobo relaciona las llamadas *de Matos*, porque su descubridor fue el señor Luis de Matos; otras las llamó *perillas* por su forma de pera pequeña. Menciona otra variedad llamada palo, que por la descripción parece ser la feijoa, a la que describe como parecida al guayabo: “cómese toda sin desechar la cáscara ni pepitas y es de razonable sabor, de cual son muy golosos los muchachos y las mujeres” (Cobo, 1956).

Usumas o ciruelas de la tierra: dice el fraile que hay tal abundancia de estas, que por tal razón se les hace “poco caso”.

Capulíes o cerezas de las Indias: dice Cobo que abundan en Lima; el Inca Garcilaso también las menciona como frutas muy agradables de los antiguos peruanos.

Pacay o guamas (*Inga* sp.): “se dan en unas vainas muy gruesas, pero sus frutos son como copos de algodón muy dulces”.

Ambayba: así la describe el cronista: “tienen el sabor de higos bien maduros, es fruta delicada y de mucha estimación” (Cobo, 1956).

Guarango: este fruto es muy parecido al algarrobo europeo y por tal razón lo llamaron *algarrobo de India*. De acuerdo con la descripción de Cobo era un fruto muy útil por su sabor y por las preparaciones que se hacían con sus distintas partes:

Es fruta de buen comer, y los indios en algunas partes hacen della harina y pan y unas gachas muy gustosas llamadas Yupisin, donde más abunda el guarango es en Ica, Nazca, Guanbacho, Casma y el Valle de Lima. Se llama thacco en quichua, en México se llama Mesquite. Los frutos son comidos después de cocerlos; mojados y fermentados sirven para preparar en México el “Mesquitatole” y hacen los “mesquitamales”. Las frutas del guarango son unas vainas parecidas al algarrobo cuyas pepitas se muelen y hacen harina (Cobo, 1956).

Cacao: fue muy común tomar la bebida por parte de los aztecas y los mayas. El cronista anota que se cultivaba en algunas zonas del Perú, pero según parece su consumo se intensificó durante la posconquista debido a que no se encuentran noticias tempranas de la bebida por parte de los incas:

Nace el cacao en tierras yuntas, y se hallaban tres o cuatro diferencias del, que no parecen específicas sino accidentales, procedidas de la diversidad de las tierras en que nace y beneficio con que se cultivan. Por donde el de unas partes es más grueso que el de otras, y el de un clima es más dulce y suave que el de otros (Cobo, 1956).

Según el monje, los enemigos del cacao en el Perú eran los monos “que comen de cuanto pueden” (1956).

Palma *totay*, *chiriguanás*: Cobo la describe parecida a la palma datilera. “Produce una fruta como avellana, de buen sabor, de la cual molida, hacen almendras, y cocida, mazamorra o poleada, de mucho sustento... también de la raíz y de todo el tronco, tortillas y vino” (1956).

Palma *motaqui*: “Su cogollo se como palmito, su fruta se come cruda, cocida y asada... de su tronco se saca un licor” (Cobo, 1956).

Molle o molli: era un árbol resinoso que producía unas frutillas usadas por los indígenas para elaborar una chicha muy fuerte. Los granos los llamaban *pi-mienta de las Indias*; el Inca Garcilaso reseñó su uso: “El fruto son unos granillos redondos del tamaño del culantro seco... el grano estando sazonado, tiene en la superficie un poco de dulce muy sabroso y suave, pasado de allí lo demás es amargo... hacen brebaje de aquel grano para beber” (1967).

Cobo (1956) también anota que con la resina del tronco hacían un bálsamo especial para momificar a sus muertos.

Palma *zumuqui*, *metaquiji*, *siribi* o chonta: esta palma y su fruto corresponden, ni más ni menos, que al sin par chontaduro, fruto de gran valor alimenticio; la madera de la palma era muy utilizada para la confección de armas y herramientas. En esta planta y en la anterior se crían los gusanos que también sirvieron a los amerindios de buena fuente proteínica. La palma del chontaduro está relacionada así por Cobo: “La fruta desta palma, nunca se come cruda sino cocida y se llama chontaduro o chontarios, el cogollo es sabroso palmito; y de su negra, dura y lisa madera, hacen flechas lanzas y macanas” (1956).

Palma *masinduche*: era otra de las palmas cuyos frutos comían regularmente los indígenas: “Produce una fruta semejante a una piña de Castilla, cómese cocida; su carne es amarilla y de ella hacen los indios bollos y de los bollos chicha que es su vino” (1956).

La uchuva, también llamada *cereza del Perú*, fue muy apreciada por los antiguos peruanos. Los cronistas la reseñan con el nombre genérico de *cerezas* o *capulíes*, a

pesar de que existe una notable diferencia entre uchuvas y cerezas: estas tienen un color rojo oscuro y las uchuvas son de color amarillo oro. Pérez Arbeláez (1990) anota más de cuarenta y cinco variedades de uchuvas (*Physalis peruviana*).

Tomate de árbol (*Cyphomandra betacea*): Cobo (1956) la denominó como *pepino* o *fruta en forma de huevo*, pero sus referencias no son claras. Se sabe que esta planta proliferaba en amplias regiones del territorio inca y dado su agradable sabor, debió estar presente en la dieta de los precolombinos.

Pitahaya: Cobo se asombró de la enorme variedad de cactáceas comestibles que había en el reino del Perú, y las llamó con el nombre general de *cardones*; así las reseña:

Las pitahayas más dulces, olorosas y regaladas, son las que llevaban estos cardones grandes... Son del tamaño de naranjas, la cáscara tierna como la de la tuna, la carne muy zumosa, llena de unos pequeños granillos, que se comen sin quebrantarlos; estas son blancas; y otras hay coloradas de adentro y afuera, y quien las come echa la orina como sangre... no son tan regaladas estas pitahayas coloradas... Otra clase de cardones eran la Pullapulla y la Hachacana (Cobo, 1956).

Otros cultivos

En su vasto territorio, los incas cultivaron dos plantas específicas que prestaron señalados beneficios a los antiguos peruanos dentro de su pauta cultural: se trata del maguey y de la coca, que utilizaban para comer y otros usos.

En Perú el maguey (*Agave americana*) se conocía con el nombre de *chuchau*, en lengua quechua, y *tauca*, en aimara. Cobo (1956) comenta que allí tenía buena utilización, pero no en la misma forma que en México, aunque también utilizaban tallo, espinas y hojas en las construcciones. El corazón lo empleaban para hacer teas y alumbrarse de noche; según presencié el cronista eran excelentes y una vez apagadas servían también como carbón. No da, sin embargo, otra noticia sobre el uso del agave, como producto alimenticio. Agrega el fraile que la mata era diferente a la de Nueva España, porque la del Reino del Perú no tenía una aguda espina en la punta de la hoja. Garcilaso de la Vega, por el contrario, anotó que además hacían vino con la planta, pero al parecer no llegó a gozar de la misma popularidad que entre los antiguos mexicanos.

Coca (*Erythroxilon coca*): la coca fue muy utilizada por los aborígenes americanos, particularmente los del Reino del Perú, quienes la usaban para *mambear*, esto es, poner en la boca un puñado de hojas secas pulverizadas mezcladas con

cal o ceniza, con lo cual se libera el alcaloide de la planta y se obtiene el efecto orgánico de mitigar el hambre, el cansancio y el sueño. La propiedad de la mezcla les permitía realizar grandes esfuerzos sin perder el vigor corporal, por ejemplo, recorrer grandes distancias y realizar sus famosas construcciones. En la actualidad, los indígenas y campesinos siguen utilizando la coca con propósito similar, y en la cultura occidental moderna se ha colado con otros fines, convirtiéndose en verdadero azote de la sociedad actual. Cieza anotó sobre la coca: “En Perú en todo él se usó y usa traer esta coca en la boca, y desde la mañana, hasta que se han de dormir, sin la echar della... [los indios] dicen que sienten poca hambre y que se hallan en gran vigor y fuerza” (1962).

Y continúa relacionando la planta:

La hoja que se llama coca, que es a manera de arrayán, y sécanla al sol... y fué tan preciada esta coca o hierba en el Perú en el año de 1548, 49 y 51, que no hay para qué pensar que en el mundo haya habido hierba, ni raíz, ni cosa criada de árbol... fuera de la especiería, que es cosa diferente, [que] se estimase tanto (Cieza, 1962).

Cobo realiza una completísima descripción de la coca: clasificación, características de la mata, beneficio, comercio y propiedades medicinales. Veamos algunos apartes de su larga descripción, que pueden ayudar a comprender la antigüedad y el arraigo de la popular planta hoy en día:

En este reino del Perú no hay cosa más conocida que la coca, cuyo trato es de los gruesos y de mayor ganancia que hay en las Indias y con que no pocos españoles se han hecho ricos... su hoja, que es la que tanto precian y estiman los indios, es del tamaño y talle de la del limón ceuti y a veces menor... Plantaban y cultivaban antiguamente la coca los naturales del Perú a manera de viñas, y era de tanta estimación su hoja, que solamente la comían los reyes y nobles y la ofrecían en los sacrificios que de ordinario hacían a sus falsos dioses. A los plebeyos les era prohibido el uso della sin licencia de los gobernadores (1956).

Aquí, el cronista hace una interesante relación sobre el cambio de estatus de la planta:

Más después que se acabó el señorío de los reyes Incas y con él la prohibición, con el deseo que a la gente común tenía de comer de la fruta vedada, se entregó a ella con tanto exceso, que viendo los españoles el

gran consumo que había desta mercadería, plantaron otras muchas más chácaras de las que antes había, especialmente en la comarca de la ciudad del Cuzco, cuyos vecinos tuvieron en un tiempo su mayor riqueza en estas heredades... Cógense cada año muchos millares de cestos de coca en las tierras yuntas del Perú, que son las provincias de los Andes, de donde se lleva a todo este reino, mayormente a Potosí. Tragínanse en grandes recuas de llamas, porque comúnmente lleva cada recua de dos a tres mil cestos (Cobo, 1956).

La coca, según vimos, también tenía uso de valor de cambio y con las hojas se podían adquirir otros productos. Servía además para medir el tiempo, pues según lo anotado por Pérez Arbeláez (1990), los indígenas actuales, como herencia de una tradición muy antigua, dicen que la distancia entre un lugar y otro está a “dos o tres mambeadas”, es decir, el tiempo que se gasta en una mambeada o dos, etcétera, teniendo en cuenta que una mambeada equivale al tiempo empleado en acabar una manotada de hojas trituradas con cal en la boca.

Animales comestibles

Aves

Se lee con frecuencia que los antiguos peruanos comían poca carne y que esta, en general, se obtenía del cuy o conejillo de Indias y de la llama, en su preparación deshidratada conocida como *charqui*. En realidad, después de investigar en los diversos cronistas y en particular en Cobo (1956), quien hace una relación más amplia, se puede colegir que los amerindios comían una variada cantidad de carnes obtenidas de la volatería o de la caza terrestre y acuática, que consumían en diferentes preparaciones. El fraile incluye al murciélago dentro de las volátiles y anota que no solo comían su carne, sino que con su delicada piel elaboraban los finos vestidos del señor inca.

Cieza hace una relación de los animales que comían, en la siguiente nota:

Perdices [de las Indias], se crían no pocas manadas dellas, y tórtolas... pavas... y otro gran número de aves, entre las cuales hay una que llaman Yuta, que será del tamaño de un gran pato; a esta crían los indios en sus casas, y son domésticas y buenas para comer. También hay otra que tiene por nombre Maca, que es poco menor que un gallo y es linda cosa de ver los colores que tiene (1962).

En general, los cronistas hacen mención a una suerte de tórtolas o perdices, semejantes a las de la península, por lo cual las continuaron llamando con estos nombres. Así las relaciona Cobo:

En esta tierra se crían muchas palomas torcaces silvestres. Urpi, tórtolas de varios tamaños; la mediana se llama Quito, la menor Culvita; Cocotuhuay; la mayor; Culco es una parda pintada de ojos colorados. La codorniz se llama Pucpuca en este reino del Perú... Guanaya, cierta ave marina tan grande como la gallina de color pardo y negro. Suelen estas aves, a cierto tiempo del año, venir en bandadas por el puerto del Callao. Suelen dormir en la Isla del Callao, a donde los indios pescadores las cazan de noche; y como las hallan apiñadas matan infinitas, las cuales no pelan sino desholladas, las secan al sol; y dellas así secas, hacen un guisado que llaman lagua llackuc que para ellos es muy apetecible, aunque la carne no es de ninguna estima (1956).

Patos caseros: dice Cobo que estas aves también las criaban los indígenas en sus casas, para comerlas. Eran algo mayores que los patos europeos, pero menores que los gansos. Los dorales eran otra clase de aves comestibles, “muy semejantes a nuestras gallinas y gallinetas” (Cobo, 1956). La pisaca era muy mencionada y los españoles la llamaban *perdiz de las Indias*, existían de varios tamaños, según lo relaciona el fraile Cobo:

Hállanse muchas diferencias de pisacas, las mayores son tan grandes y aún mayores sus gallinas y se llaman Yutupisaca, y otras más pequeñas huayrayutu y otra más pequeña cucuri. Se han de comer muy frescas porque así están más tiernas y de mejor gusto. Existen en todas las Sierras y páramos del Perú (Cobo, 1956).

Pisaca era el nombre de estas aves en lengua aimara y en quechua se llamaba *yutu*.

El pájaro pito era una avecita que comían en caldo, especialmente las madres, para tener buena leche para sus hijos pequeños. El *guinguy* era otra ave doméstica del tamaño de una tórtola y “su carne es buena de comer” (1956). La juta la describe Cobo como otra ave doméstica que criaban en sus huertos, del tamaño de un pato. La paujía era una pava silvestre, que también domesticaban para cocerla en sus guisos; dice “su carne es muy buena de comer” (1956). *Chirote* o *chumpichoque*, parece que era un ave pequeña de delicioso sabor, porque Cobo la describe

como una carne “muy regalada”. El *yandubigua* o ñandú era muy apetecido por los indígenas, quienes además utilizaban las plumas en su arte plumario.

Pescados y animales comestibles acuáticos

Tienen estos indios muchas pesquerías, adonde matan pescado en cantidad.

— Pedro Cieza de León

La cita de Cieza alude el gusto de los aborígenes por el pescado y todo lo que fuera comida de mar y acuática; incluso se relaciona que los chasquis llevaban todos los días pescado fresco al señor inca, dado su gusto por esta clase de comida.

Entre los animales mencionados por Cobo están los siguientes: cachuelos, sardinas y anchoretas, que pescaban en abundancia en canastos y se tenían “por pescado regalado” cuando estaban frescos. Los *pejerreyes* que eran los más apetecidos por los indígenas. Los vagres o bagres, *secuas* o suches, comían los de mar y los de agua dulce. Dice Cobo: “Es sabrosísimo comido en empanadas, pero fresco no es muy sano... se lleva de un lado a otro, salado y seco” (1956).

Otro pescado apetecido era el surubí, la cabrilla era muy agradable, parecida a la trucha; el pámpano era “excelente manjar”. Además comían bonitos, sierras, sábalos, róbalos, meros, dorados y palometas, que según el cronista “se comía en trozos y es pescado gustoso” (Cobo, 1956). El *yamar* era un pescado muy pequeño, menor que los camarones, y gustaban comerlo seco; además, en esta forma era fácil de transportar a los diferentes sitios. El cronista menciona el *chiche*, haciendo la salvedad de que no sabe si es pescado o gusano, parece que se trata de renacuajos iguales a los de México, donde eran muy apreciados, según se dejó anotado.

Los camarones eran muy estimados en sus comidas. Dice Cobo al respecto: “Hay mucha abundancia en este reino del Perú, los secan y los llevan de una región a otra a venderlos, los pescan con nasas. En invierno los indios de los Llanos secan brazos de los ríos desviando el agua para coger más camarones” (1956).

Las langostas también figuraban en su dieta y según las crónicas, cogían unas de hasta dos libras. Un plato de gran encanto lo constituían sin duda las ranas, que fueron reseñadas con asombro por el citado Cobo y por Acosta (1940). Al respecto escribió el primero: “Las mayores que yo tengo noticia son las que se dan en la laguna de Chinchacochoa, de este arzobispado de Lima. Es tan grande la muchedumbre de ranas y tan grandes... de a dos palmos y otras mayores... son mantenimiento muy usado de los indios de aquella provincia y también de algunos españoles” (Cobo, 1956).

La carne de las tortugas constituía delicado manjar, a pesar de que Cobo la calificaba de “comida grosera” y “un poco parecida a la de vaca”; quizás el cronista tampoco apreciaba la carne de este bovino.

Insectos

Una rica fuente de proteína la conformaban algunos gusanos, mosquitos y hormigas. Estas últimas las preparaban como confites, según la relación de Cobo: “comen otras bermejas, muy grandes, cuyo vientre es poco mayor que un garbanzo y está lleno de una substancia como leche, que también se comen tostadas” (1956).

Respecto a las langostas (especie de saltamontes) decía: “Son vianda familiar de muchas naciones de indios del Perú, Chile y Nueva España, las cogen y las ponen en bolsas y las dejan secar y comen todo el año. En la lengua general del Perú las llaman quechquech” (1956).

Las abejas melíferas no formaron parte de su dieta, pero sí utilizaron mucho su miel; los panales para comer y la cera los usaron para sus procesos orfebres y también para remendar rupturas de objetos. Los cronistas anotaron que los panales se encontraban silvestres en los huecos de los árboles, en cavernas y aún debajo de la tierra. Así lo reseña el cronista: “Comen algunos panales de miel... tiénense por regalados en todo el reino y de la provincia de Charcas se llevan a todas partes... la producen las abejas llamadas *putiguanca*” (1956).

La miel la colectaban ahuyentando a las abejas con tizones de madera o pajas encendidas. En el Perú los indígenas llamaban a la miel *misqui*; a la cera, *mapa* y a la abeja, *pupa*.

Carnes de monte y otras

... la carne destas vicuñas y guanacos, tira el sabor della a carne de monte, mas es buena y en la ciudad de la Paz... comí cecina de uno de estos guanacos gordos, y me pareció la mejor que he visto en mi vida.

— Pedro Cieza de León

Los incas obtenían las carnes rojas de animales domésticos como el cuy o conejillo de Indias, también llamado *laucha*; del armadillo al que llamaban *coychay* o *quirquinchu*, de los auquénidos que domesticaban como la llama, la vicuña y la alpaca. Debido a que la última no era tan mansa, preferían comer las llamas o huanacos en su preparación más común llamada *charqui en quechua* y *huari en aimará*.

A los auquénidos americanos, los españoles los llamaron *carneros de la tierra* porque los amerindios del Perú los apacentaban, comían su carne y aprovechaban su lana para tejer abrigos. Según las crónicas, los señores incas tenían una especie de cotos de caza con venados y vicuñas, donde no se permitía cazar sin permiso. Cieza escribió admirado: “Y cuánta diferencia hay en estas ovejas y carneros que decimos del Perú” (1962).

Otros animales apreciados por su carne, pero que debían ser cazados, eran el saíno o pecarí, llamado *puerco de las Indias* o *guangana*, de muy sabrosa carne, los venados, las antas, también de “carne de muy buen gusto”; la guadatinaja parecida a un lechón y la paca que es “comida regalada”. Sobre las carnes de caza escribió: “Y de los puercos de la tierra hay gran cantidad y tenían el ombligo junto a los lomos... y la carne destes es muy sabrosa, y muchos venados de la más singular carne y sabrosa que hay en la mayor parte del Perú” (Cieza, 1962).

Técnicas de pesca y caza

Los incas utilizaron diversas formas para apropiarse de los animales que necesitaban incorporar a su dieta. Para cazar, empleaban por lo general el sistema de sorprenderlos de noche cuando estaban dormidos y los atrapaban con redes tejidas con las fibras de maguey. Para capturar aves también usaban tender las redes entre dos árboles, luego las espantaban en esa dirección y así las cogían con facilidad, ayudados con armas arrojadizas. La cacería de cuadrúpedos la realizaban con el sistema del chaco: el método consistía en que los cazadores formados en círculos, cercaban la pieza poco a poco, luego la acorralaban y atacaban con palos y otras armas hasta vencerla. Cuando las manadas eran grandes, solo cogían las presas necesarias y las otras las dejaban escapar. Las vicuñas y venados solían cogerlas también con boleadoras de piedra, según la relación que de este sistema hace el padre Acosta (1940).

La pesca la practicaban con redes tejidas en varios tamaños, según la pesquería a realizar y si era de mar, la llevaban a cabo en sus balsas pequeñas de junco, donde en pareja y sosteniendo la red en la mitad, realizaban la labor. En las costas practicaban otro sistema de pesquería, que consistía en construir una especie de corrales bajos de piedras, donde muchos pescados quedaban atrapados durante la crecienta, y cuando bajaba la marea permitía cogerlos a mano, sin dificultad. En los ríos emplearon también el nocivo sistema del barbasco, ya explicado para el área mexicana. Para coger camarones empleaban, además, el dispendioso sistema de desecar brazos de ríos, como se dejó anotado. Los indios más ágiles y fuertes pescaban con

una fisga, especie de lanza o arpón. Cobo (1956) dice que se arrojaban al agua con la lanza en la mano derecha y nadaban con el brazo izquierdo; cuando se acercaban al pez, lo arponeaban con gran destreza. Las nasas, especies de canastos tejidos, eran quizás las más utilizadas en la pesca normal en aguas tranquilas, aunque también se usaban en cualquier otra circunstancia.

Recetario inca

Las preparaciones culinarias de los incas fueron harto difíciles de determinar, porque como se ha venido anotando, el Perú no contó con cronistas tan delicados y minuciosos como Sahagún entre los mexicanos. Los peruanos pasaron de largo sobre este tema específico y solo después de mucho rastrear y leer entre líneas, se pudo reconstruir en parte el detalle de su cocina, que insistimos, no fue pobre ni frugal, por la cantidad de alimentos que consumían. Lo que ocurrió fue que no hubo un cronista que husmeara en sus ollas y dejara constancia de su práctica, que debió ser tan elaborada y refinada como las demás manifestaciones culturales de la espléndida civilización. En general, los datos se pudieron obtener de los cronistas Acosta (1940), Garcilaso (1967), Guamán Poma (1980), Cieza de León (1962) y otros que se han mencionado, pero la mayor parte de los datos citados en las preparaciones se basaron en las notas de los dos tomos del padre Bernabé Cobo (1956). Además de las mismas enumeraciones del fraile, que apuntaban más a lo medicinal, se sacaron interesantes datos sobre el uso de variados condimentos y salsas, que no se habían conocido entre los antiguos peruanos.

Preparados con maíz - zara

En Guancabilcas se hace el mejor y más sabroso maíz, que en la mayor parte de las Indias, tan gustosos y bien amasados que es mejor que alguno de trigo, que se tiene por bueno.

— Pedro Cieza de León

AREPAS DE MAÍZ

Las tortillas y arepas de maíz se cocían sobre los platos de arcilla llamados en quechua *callana*; las arepas para su adecuado cocimiento, se volteaban, con la espátula llamada *cagüinga*, elemento fundamental para la elaboración de los infaltables alimentos de estos amerindios. Cobo dice que en diferentes partes de tierra firme los panes de maíz eran “del grueso de un dedo”, y los llamaban *arepas*.

En el Perú, igual que en Nueva España, “eran más delgados del canto de una herradura” y los llamaban *tortillas*. En ambas preparaciones, lo ideal era comerlas calientes porque cuando se enfriaban “se ponían correosas como cuero mojado y son desabridas” (1956).

Las arepas de maíz se preparaban como sigue:

Muélese el maíz en unos morteros grandes de palo para sacarle la cáscara u hollejo que tiene, y después se deja en remojo, y después de un tiempo lo muelen en una piedra llana con otra pequeña y sobre la misma piedra se amasa y se hace pan, sin llevar sal, levadura ni más recaudo que un poco de agua fría (Cobo, 1956).

TANTA DE MAÍZ

Era el pan de maíz más fino, porque después de moler el grano en la piedra de moler, lo cernían en un lienzo de algodón, con lo cual se obtenía una harina muy fina; este pan era elaborado generalmente para los señores principales. Aparentemente, hay una contradicción entre lo que afirma Cobo (1956) sobre este pan y lo anotado por Garcilaso (1967), quien dice que la tanta era pan común cuando Cobo afirma lo contrario. Lo interesante es conocer que existían varias clases de panes de maíz, como lo anota con más detalle y contenido cultural el Inca Garcilaso, quien como es lógico suponer, entendía mejor la filosofía y los hábitos de los amerindios.

ZANCO - ZANCU

Eran tortillas de maíz que preparaban una vez molían el grano en la piedra sin cernirlo; era “pan más basto”, anota Cobo (1956).

CANCU

Dice Garcilaso (1967) que era un pan hecho para los sacrificios religiosos y es probable que tenga relación con el anterior, pero el fraile no lo reseñó.

HUMINTA

Anota el Inca que este pan se amasaba durante las fiestas y para regalos: “Para su comer, no de ordinario, sino de cuando en cuando, hacían el mismo pan que llamaban Huminta: diferéncianse en los nombres, no porque el pan fuera diferente, sino porque el uno era para sacrificio, y el otro para su comer simple” (De la Vega, 1967).

En realidad, parece haber una contradicción en la descripción pero queda claro

que hacían panes diferentes para los eventos especiales. El padre Acosta (1940) generaliza los panes del Perú y dice que todos se llaman *tanta*. Según parece, por otra anotación de Cobo, el pan de maíz de la gente principal era amasado con huevos de aves nativas y con grasa. Así lo consignó: “Para los Señores Principales los amasaban con huevos y manteca” (1956).

HARINA DE MAÍZ

La harina era la base para la preparación de platos más delicados como coladas y sopas; su preparación era labor bien dispendiosa, de acuerdo con el relato de Garcilaso de la Vega:

La harina la aparten del afrecho, echándola sobre una manta de algodón limpia, en la cual la traían con la mano, asentándola por toda ella. La flor de la harina como cosa tan delicada se pega a la manta; el afrecho como más grueso, se aparta della, y con facilidad lo quitan, y vuelven a recoger en medio de la manta la harina que estaba pegada a ella, y quitada aquella, echaban otra tanda y así iban cerniendo toda la que había menester (1967).

BOLLOS DE MAÍZ

“También suelen hacer de la misma masa de maíz, unos bollos que cuecen, unos en las brasas y otros en agua, envueltos en hojas de árboles o de otras plantas” (Cobo, 1956).

Por lo general utilizaban como envoltura las hojas de la mazorca de maíz, o las de cierto platanillo americano o *vihao*. Cobo anota al respecto: “Envueltos en las hojas del vihao cuecen los indios sus bollos y tamales de maíz” (1956).

Bollos corrientes: “Son gruesos, bastos, hechos sin curiosidad... los come la gente rústica”.

Bollos pequeñitos: “Se hacen más regalados de la flor de la harina, son blancos y delicados... los hacen con maíz despepitado que es habiéndoles quitado antes de molerlo, aquella rasilla que tiene con que está asida al choclo” (Cobo, 1956).

Bollos redondos, Acosta los relaciona: “Hacen unos bollos redondos, y sazónándolos de cierto modo que duran y se comen por regalo... [hacen] cierto modo de pasteles desta masa” (1940).

BOLLOS DE MAÍZ CON CARNE Y AJÍ (¿TAMALES?)

Cobo (1956) dice que hacían otro tipo de bollos de maíz que aderezaban con

carne y mucho ají y que a esta clase de preparados, en Nueva España, los llamaban *tamales*. Por lo tanto, es probable que tuvieran similar práctica culinaria con sus variaciones locales, como es lógico suponer.

Los bollos redondos de Acosta, “sazonados de cierto modo” (1940) como él los describe, están seguramente relacionados con los tamales, que tienen una preparación diferente por su relleno y forma especial.

MAZAMORRA DE TANTA

Eran unas sopas espesas, preparadas con harina cernida para los personajes de mayor estatus. Es probable que tales sopas tuvieran incorporadas papas, tubérculos y diversas hortalizas. Como se ha visto, tenían todas estas plantas en su dieta cotidiana, solo que fue difícil encontrar las asociaciones culinarias, como ya se anotó. Patiño (1964) dice que los indígenas regresaban de sus chacras con algunos de sus yuyos u hortalizas, que ponían en sus sopas antes de comerlas. Es lógico pensar que les agradaba colocar las hortalizas verdes dentro de sus sopas y guisados.

MAZAMORRA DE ZANCO

Era la mazamorra preparada con maíz molido sin cernir, que comían especialmente durante la fiesta de la madre del maíz o *mamazara*.

API COLADA DE ZARA

Esta preparación era diferente a las anteriores, según Garcilaso. “También hacían gachas que llaman Api, y las comían con grandísimo regocijo, diciéndoles mil donaires, porque eran [preparadas] muy raras veces” (De la Vega, 1967).

COCOPA

Era una masa a medio cocer y luego secada al sol, que gustaban poner en los guisados.

CANCHA

Era la zara tostada o maíz tostado entero sobre cazuelas de barro agujereadas; acostumbraban a comerlas con frecuencia en el curso del día, tradición que en la actualidad continúa vigente.

CAÑA DE MAÍZ - UIRO

La caña verde del maíz la chupaban, como se hace con la caña de azúcar. Además

de su zumo sacaban mieles y bebidas para endulzar y tomar. Garcilaso anotó al respecto: “De las callas antes que madure el grano, se hace muy linda miel” (De la Vega, 1967).

Dice Guamán Poma que en el mes de enero o *capac rimi*: “Los niños no deben comer uiri porque enferman” (1980).

MAÍZ EN MAZORCA - CHOCLO

La práctica del consumo de maíz tierno en la mazorca, la reseña Acosta: “Cuando el maíz está tierno en su mazorca y como en leche, cocido o tostado, lo comen por regalo los indios, y también los echan en la olla y guisados, y es buena comida” (1940). En esta nota se puede deducir cómo comían las mazorcas tiernas solas, y también que las ponían dentro de los guisos y sopas. Tradición que se conserva viva entre los peruanos actuales.

MUTI - MOTE

Parece que se trataba de un caldo con maíz cocido o tostado. Cobo dice que lo comía el pueblo común. “Después de seco el maíz, lo suelen cocer los indios con sola agua y es el pan ordinario de la gente plebeya” (1956).

Acosta dice: “Mote es el maíz cocido con su agua caliente” (1940).

Y Garcilaso también lo relaciona: “Zara cocida llaman Muti y los españoles Mute o maíz cocido” (De la Vega, 1967). También por las descripciones y por lo que usan en las cocinas autóctonas actuales, se corrobora que el maíz así cocido se comía seco, acompañado de otras viandas.

MOTEPATASCA

“Cocían el maíz hasta que reventaba, acompañado de yerbas y ají”.

PISANCALLA

Era una suerte de maíz reventón que comían a manera de dulces, tal como lo anotaba Cobo. “Tuestan una clase de maíz hasta que revienta y se abre... lo tienen por colación y confitura” (1956).

KOLLOSARA

Era el nombre del maíz tostado que comían como confite y lo ofrecían para agasajara los visitantes.

CHICHAS DE MAÍZ - AZUA

Era la bebida predilecta de los indígenas y la elaboraban con diferentes formas y colores, según desearan hacerla fuerte o más suave.

SORA O VANAPU

Era la chicha más fuerte de todas, según se anotaba todas las crónicas. Acosta comenta:

Humedeciendo primero el grano de maíz, hasta que comienza a brotar, y después cocinándolo con cierto orden, sale tan recio que a pocos lances derriba... Otro modo de hacer el Azua o Chicha, es mascando el maíz y haciéndolo levadura de lo que así se masca y después se cocina (1940).

También hacían chicha de maíz tostado, pero la más común era la de maíz mascado, con lo cual la saliva apresuraba la fermentación de la bebida. Leemos en Cobo, al respecto:

La [chicha] más ordinaria que beben los indios del Perú es la que hacen de maíz masticado... no mascan todo el maíz [los jóvenes y las mujeres viejas], sino parte de él, que, mezclado con lo demás, sirve como levadura. La cual tienen los indios por tan necesaria para darle el punto a la chicha (1956).

PITO

Era una bebida elaborada con harina de maíz tostado disuelta en agua. La tenían como bebida refrescante para sus correrías y a veces la endulzaban con miel de abejas o de caña de maíz.

Preparados con papa

Las diversas variedades de papas se comían durante su cosecha; cuando faltaba la papa fresca preparaban las papas deshidratadas llamadas *chuño*, *moray* o *moraya*. Guamán Poma de Ayala, en su calendario agrícola, constantemente menciona las papas primeras (*llullo papa*), las papas pequeñas (*chaucha*) y la *mauay*, papa que según parece correspondía a otra clase de papa temprana; eran propios para su comida los meses de junio y julio, cuando se cosechaban, y el resto de los meses se comía la papa deshidratada.

CHUÑO

Este preparado lo hacían generalmente con un tipo de papa algo amarga llamada *luqui*, el procedimiento, según Cobo, es como sigue:

El tiempo de la cosecha de las papas es por los meses de mayo o junio, cuando en las tierras que se dan comienza el rigor de los fríos y hielos; pues en cogiéndolas, las tienden en el suelo, donde les dé de día el sol y de noche los hielos, y al cabo de doce o quince días se ponen algo arrugadas, pero todavía muy aguanosas; entonces para exprimirles toda el agua que en sí tienen, las pisan muy bien y las dejan al sol y al hielo por otros quince o veinte días, con que quedan tan secas y livianas como un corcho, muy densas, empedernidas y tan encogidas, que de cuatro a cinco hanegadas de papas verdes no sale más que una de chuño, así llaman a estas papas después de secas deste modo (1956).

El chuño puede durar varios meses y lo utilizaban en vez de pan de maíz, cuando no lo podían cultivar o no había cosecha. Dice Cobo que en las provincias del Collao solo comían chuño en vez de pan. En la actualidad los huros del lago Titicaca continúan preparando el chuño de ancestro precolombino.

MORAY

Era otro sistema de deshidratar las papas para su conservación, de acuerdo con las noticias del citado cronista, y estaban destinadas para la mesa de personas de mayor rango. Veamos su relación:

Para los caciques y gente regalada, se hace una suerte de chuño más delicado y de más estima, el cual se hace de las papas blancas desta manera: que después de secas al sol y al hielo, las tienen por dos meses metidas en agua y luego las vuelven a secar al sol, con que quedan por dentro muy blancas (Cobo, 1956).

HUATUA

Consistía en asar las papas frescas a la brasa o en los hornos subterráneos que solían utilizar para cocer tubérculos y carnes. Las papas asadas las comían recién cosechadas y por lo general, directamente en el campo. Se acompañaban además con carne de cuy y solían agregar al horno yerbas aromáticas, para que quedaran aromatizadas. Cobo menciona la práctica de poner las yerbas huacatay y el paico en buen número de sus preparados.

LOCRO

Aparentemente era su plato estrella, el más esmerado en su preparación y contenía una variada cantidad de carnes, legumbres y papas frescas y en chuño. La carne principal era la deshidratada de llama, o charqui. Cobo describe el plato en parte, aunque no lo elogia, quizás por el poco aprecio en que tenía lo nativo, según se ha visto:

Desta cecina que ellos llaman charqui, y de la carne fresca no sabían más que una suerte de olla o guisado llamado locro, con mucho ají, chuño, papas y otras legumbres. El mismo guisado hacían de pescado seco que también lo usaban mucho (1956).

Agrega también que sazonaban el locro con la yerba cochayuyu: “Para lo cual, amasaba la yerba y seca, que venden los indios hecha panecillos” (Cobo, 1956).

En otra parte de sus relatos, el fraile anotó la adición de la *acoccha* al locro, que actualmente conocemos como *pepino de rellenar*.

Acosta también mencionó el conocido plato: “Cómense también las papas así frescas, cocidas o asadas, y un género de ellas más apacible que se da también en los lugares calientes, hacen cierto guisado o cazuela que llaman locro” (1940).

Tenemos entonces que las papas las comían en todas sus formas y preparaciones, tanto verdes como en sazón.

Carapulcra: era una preparación elaborada con trozos menudos de papas secas, charqui, grasa y condimentos, según nota de Luis Masson, citando a Antóñez de Mayolo en el libro *La papa entre las culturas andinas* (1991).

Preparados con quinua**PISQUI DE QUINUA**

Se trataba de un plato donde los granos de quinua se hervían en un caldo hasta que reventaran, “tal como el arroz o los garbanzos”, según relaciona Cobo (1956). Cieza (1962), en repetidas ocasiones, dice que tales semillas ya cocidas, tenían el aspecto del arroz que se comía en España.

HOJAS DE QUINUA GUIADAS

Las hojas tiernas de la planta las guisaban como las espinacas y las acelgas, con condimentos. También anota Garcilaso de la Vega (1967) que hacían otros diversos tipos de potajes, es decir, que fuera de este guiso preparaban las hojas en otras formas, seguramente en sopas o también crudas con ají, lo que indica que variaban su preparación y no se trataba de un plato monótono.

TORTILLAS DE QUINUA

Los granos de cereal los molían, sacaban harina y una vez amasada, elaboraban tortillas asadas como las de maíz. Cobo anotó: “Hacían tortillas de harina de quinua, muy parecidas a las del maíz” (1956).

En Bolivia estas galletas se conocen hoy en día con el nombre de *pisquiña*, de acuerdo con lo anotado por Pérez Arbeláez (1990).

CAÑAHUA

Era la bebida fermentada de la quinua o chicha de quinua. Dice el cronista que la preparaban para ser tomada “en días señalados” (Cobo, 1956). Luego, no era una bebida corriente, sino para acompañar algunos de sus múltiples festejos. En la actualidad, esta bebida fermentada se llama *aloja* o *chicha*, según el mismo científico (Pérez, 1990).

Preparados con otros tubérculos y legumbres**CABI**

Así llamaban a la oca (*Oxalis tuberosa*) deshidratada y servía para acompañar otros guisos. La misma planta la comían también cruda, asada o cocida, para variar su preparación. Cobo dice que “todas formas era de muy buen sabor” (1956).

CHUPI

Era una especie de cocido hecho con diversas carnes de res, pescado, cereales, tubérculos y hortalizas, según lo anotado por Manuel Lucena Salmoral (1990).

APICHU

Era un guiso de batatas aderezado con hierbas y “especies de las Indias”.

PACHAMANCA

Es la oca cocida en sopa.

OKHAYE

Harina refinada de la oca deshidratada, con la que preparaban mazamoras de sal o endulzadas con edulcorante.

OLLOCOS O ULLOCOS, APIÑU, AÑU

Eran tubérculos aromáticos que comían en sus guisados o pucheros, cocidos

y con su salsa de ají. Los *apiñus* o *añus* también se conocían con el nombre de *cubios*, sobre todo en el área muisca de la actual Colombia. Según parece por la clasificación de Bukasov (1981), son algo diferentes a los peruanos, aunque Patiño (1964) los clasifica como de una misma clase.

ARRACACHA O RACACHA

La comían cocida, sola o con otros bastimentos.

YUCA DULCE O BONIATA

“La echaban en la olla en lugar de nabos, de cualquier manera, tiene muy buen sabor”, como quien dice la comían cocida aunque otra noticia dice que también la asaban a la brasa.

CAZABI DE YUCA: RUMU

Corresponde esta preparación a la compleja forma de procesamiento de la yuca brava, para volverla comestible. La consumieron los incas en las zonas selváticas y aún los españoles, cuando no tenían pan de trigo. Esta preparación es bien interesante, y por tal motivo transcribimos la descripción de Bernabé Cobo:

Desta yuca ponzoñosa se hace generalmente, el cazabi, y hácenlo desta manera: Después de mondadas estas yucas se rallan en unas piedras ásperas, y luego así ralladas, se meten en una talega larga y angosta como el muslo, llamada cibucan, hecha de cortezas blandas de árboles a modo de plaita; y después, por un cabo, se cuelga esta talega de alto, y por la otra punta se le pone mucho peso, con que se va extendiendo u apretando la yuca, y después de haber estado así prensada el tiempo que basta para que se exprima bien y salga todo aquel zumo ponzoñoso, que es a modo de suero, la sacan y queda como almendras exprimidas, las cuales echan en el buren, que es una cazuela de barro llana y grande como un harnero, que está sobre el fuego asentada con barro, de manera que no salga fuera la llama y aunque cuando la echan está suelta y húmeda como salvado mojado, se cuaja y la vuelven para que se cueza mejor; y en tanto tiempo como se pueda gastar en freír una tortilla de huevos, queda cocida cada tortilla destas las cuales ponen luego al sol uno o dos días, para que se enjuguen, y quedan tan tiezas como una tabla, aunque cuando se sacan del fuego están tiernas y correosas. Duran estas tortas de cazabi sin corromperse, como no se

mojen, más de un año, y en la mar suplen la falta de bizcocho (Cobo, 1956).

JAUJAU

“Es un cazabi para gente regalada, el cual es muy blanco, tierno y que fácilmente se desmorona” (Cobo, 1956).

CAZABI CORRIENTE

“Es grueso como un dedo atravesado, para gente común y de servicio...”.

SOPA DE CAZABI

Se colocaban trozos de *cazabi* dentro de un caldo, que se esponjaba y empapaba de forma muy agradable. De acuerdo con el parecer de Cobo (1956), era la mejor forma de comer la torta de yuca brava.

PURUTU - FRÍJOLE

Los fríjoles o pallares los comían en varias preparaciones: guisados, cocidos y majados en una especie de puré, acompañados con granos de choclo. Dice Cobo que los españoles los comían con aceite y vinagre, y “son muy buen manjar” (1956).

ZAPALLOS Y CALABAZAS

Las comían asadas y guisadas, acompañadas con carne y ají en algunos de sus preparados (véanse salsas).

TARWI

Se comían con mucha frecuencia, según Cobo, “cocidos, asados o revueltos”. El término *revueltos* se puede referir a que los comían acompañados, picados con otras legumbres o quizás con carnes.

YUYOS

Los comían como una especie de hortalizas, cocidas y aderezadas con sal y ají. Así lo relata el Inca Garcilaso:

De las yerbas, por su multitud y menudencia será dificultoso dar cuenta; baste dezir que los indios las comían todas, las dulces y las amargas, dellas crudas, como acá las lechugas y los rábanos, dellas en sus guisados y potajes... las yerbas amargas como son las hojas de las matas que llaman

sunchu, y de otras semejantes, las cuezen en dos, tres aguas y las secan al sol y guardan para el invierno, cuando no hay; y es tanta la diligencia que ponen en buscar y guardar las yerbas para comer, que no perdonan ninguna, que hasta las ovas y los gusapillos que se crían en ríos y arroyos, sacan y aliñan para su comida (De la Vega, 1967).

PALMITOS

Comían los cogollos tiernos de las palmas, solos, con ají o mezclados con otros de sus yuyos. Según parece, por las descripciones de los cronistas, estos indígenas comían sus verduras y hortalizas crudas o cocidas, a manera de ensaladas, aderezadas con sus condimentos y yerbas aromáticas; el *zarayuyu* era una especie de cebolleta de Indias que ponían con frecuencia en estos preparados. Agrega Patiño (1964) que las hojas de la papaya se comían también como verdura en el antiguo Perú.

Salsas y preparados con flores

HOJAS DE AJÍ

Anota Cobo: “No solo se come el fruto desde planta, sino que también se echan en los guisados como el perejil y la yerbabuena, en especial en el guisado llamado loco... También de las hojas tiernas del ají se hace tan buena salsa como de perejil” (1956).

PICADO DE HOJAS DE CIRUELO DE INDIA

“De las hojas tiernas desta ciruela de Indias, se hace una salsa tan buena como de perejil” (Cobo, 1956).

MUTUY O ALCAPARRAS DE LAS INDIAS

Las comían guisadas y también en “una salsa de miel de abejas y vinagre”. Los españoles las comían en las ensaladas.

AJÍ – UCHU

Cobo anotó sobre el *Capsicum*:

Es el ají tan regalada y apetitosa salsa para los indios, que con él cualquier cosa comen bien aunque sean yerbas silvestres y amargas. Cómese el ají verde, y también se guarda de a dos o tres maneras: en escabeche que es muy regalado y lo suelen embarcar los que navegan; y seco, y deste uno se guarda entero y otro molido (1956).

Acosta se refirió también a su preparación: “Cómese verde y seco y molido y entero y en olla [salsa] y en guisados. Es la principal salsa, toda la especiería de las Indias. Para templar el ají usan la sal” (1940).

INFLORESCENCIA DE LAS PALMAS

“Las comen a manera de encurtidos con condimentos y palmitos”.

FLORES DE AVACOLLAY GUIADAS

Eran las flores de ciertas cactáceas, que de acuerdo con la relación del mencionado jesuita (Cobo, 1956), comían cocidas, solas y dentro de los guisos.

QUISHUAR

“Usan sus flores molidas como condimento, y suele servir de azafrán en los guisados y les dá color amarillo”.

HACHACANA - FLORES DE ANA PANCU

Eran las flores de otra tuna que solían comer con gran encanto; no relaciona el cronista si las comían crudas o cocidas.

FLORES DE TECSAU O MELLAU-MASTUERZO DE LAS INDIAS

“Echase sus flores en las ensaladas y son muy apetitosas”.

Panes variados

Las cocineras incas eran bien industriosas en la exploración y ensayo de nuevas harinas para la elaboración de diversos panes amasados, los cuales solían también condimentar con yerbas aromáticas. Algunos coloreaban con los adobos que tenían para este fin, como se ha visto. Veamos un compendio de la variedad de harinas que molían para este efecto, según los diversos cronistas.

PAN DE ALGARROBOS DE INDIAS

“En algunas partes hacen pan de estos algarrobos y lo tienen por bueno” (Cieza, 1962).

PANES DE HARINA DE GUARANGO

“Es fruta de buen comer y los indios en algunas partes, hacen della harina y pan” (Cobo, 1956).

También con esta harina hacían la sopa llamada *yupisin*.

PANES DE HARINA DE YUCA

Cazabi y jauja (véase relación anterior).

PAN DE HARINA DE QUINUA

(Véase descripción anterior).

PANES DE HARINA DE MAÍZ

(Véase descripción anterior).

PANES DE HARINA DE MOLLI

“Hacen harina de su fruto y de esta unos bollos o panes” (Cieza, 1962).

PANES DE CHIRIGUANÁS O PALMA MOTAY

“De la raíz y de todo el tronco de arriba abajo y quitada la cáscara... y cortado y seco al sol, se hace harina, y de ella pan, tortillas y vino” (Cobo, 1956).

PAN DE PALMA MASINDUCHE

“Del fruto de carne amarilla, hacen los indios bollos” (Cobo, 1956).

Vinos - chichas - vinagres

“Fueron generalmente malos comedores, quiero decir de poco comer; en el beber fueron más viciosos” (De la Vega, 1967).

AZUA

Chicha de maíz.

VINAPU O SORA

Chicha de maíz fermentado.

PITO

Bebida de harina de maíz desleída en agua.

CAÑAHUA

Chicha de quinua.

VINO DE CAÑA DE MAÍZ VERDE

“Y en algunas partes hacen de su zumo, miel y vinos” (De la Vega, 1967).

VINAGRE DE ZARA

“De la misma harina yagua simple hacen brebaje de beber, y del brebaje acedándolo como los indios lo saben hacer, se hace muy lindo vinagre” (De la Vega, 1967).

CHICHA DE PALMA MASINDUCHE

“De los bollos hechos del fruto, hacen chicha que es su vino” (Cobo, 1956).

VINO DE PALMA MOTAQUI

“Cortando el cogollo y cavando el tronco por arriba, se hinche en pocos días de un licor muy oloroso y de buen sabor que sirve de vino a los indios” (Cobo, 1956).

QUELLEN O FRUTILLA DE CHILE

Es la misma fresa de las Indias, que según afirmación de Cobo, era común en todas las regiones, solo que se reseñó por primera vez en Chile y de ahí tomó su nombre. “Hacen della chicha, que es su vino” (Cobo, 1956).

CHICHA DE CHUÑO

Respecto a la chicha elaborada a partir de la harina de la papa, decía Guamán Poma de Ayala: “El que comía chicha de chuño, tenía menos fuerza, que el que comía chicha de maíz” (1980).

CHICHA DE MOLLE O MULLI

De una fruta muy menuda que cría este árbol, hacen vino o brebaje muy bueno; y vinagre y miel harto bueno, con no más de deshacer la cantidad que quieren desta fruta con agua en alguna vasija y puesta al fuego, después de ser gastada la parte perteneciente, queda convertida en vino o en vinagre o en miel, según el cocimiento (Cieza, 1962).

Agrega Cobo que esta chicha era muy fuerte, aunque era la de mayor agrado entre los indígenas: “Los indios la tenían por las más preciosa y regalada” (1956).

ACHUPALLA, VINO DE PIÑA

“De las [frutas] silvestres, hacen vino los indios [y también] una especie de vinagre” (Cobo, 1956).

COCIMIENTO CON COCA

Era una especie de tizana que tomaban por sus propiedades estimulantes. Aún hoy se toma como bebida corriente en los pueblos andinos. Cobo escribió que también la tomaban por sus propiedades medicinales: “Entra la coca por su estipiticidad en los vinos y cocimientos estípticos” (1956).

Respecto al uso de la palabra *vino*, con significación diferente a la bebida derivada de la uva, se empleó en las anteriores descripciones debido a que en todas las crónicas le aplican tal denominación genérica a las bebidas fermentadas que los amerindios solían beber en forma cotidiana.

Preparados con algunas frutas

En general, las frutas las comían al natural, acompañando sus comidas o también como golosina a distintas horas del día. Sin embargo, se logró conocer la forma en que comían algunas de estas, por lo cual lo reseñamos para completar la información.

PALTA

La comían en tajadas, con sal o miel de abejas o de caña.

MAMEY

Se comía en ruedas, crudo y también guisado; la semilla se agregaba al chocolate para variar su sabor.

ACHUPALLA - PIÑA (ANANÁS)

“Suélese preparar para comer hecha rebanadas, y echada algún tiempo en agua sal” (Cobo, 1956).

Vimos también que de la fruta hacían una especie de bebida fermentada y un vinagre para sazonar.

CACHUN - PEPINO DE LAS INDIAS

Lo comían directamente por su frescura, pero también tomaban su jugo o zumo.

LÚCUMA

Es muy parecida al mamey y la comían asada.

Preparados con carnes**GUISADO DE CHICHE**

Cómen así crudo los indios como lo sacan del río; y los he visto yo vender frescos en los pueblos de indios; y con tenerlos amontonados, están todos vivos bullendo; desta manera cómenselos a puñadas los indios como si fueran confites. También los guardan para salsa preparándolos de esta manera: Después de tostados y molidos, hacen de ellos unos panecillos como de oruga, que se conservan mucho tiempo de los cuales se hacen con mucho ají, una salsa muy regalada y apetitosa para los indios y no mal recibida por los españoles... cómese con esta salsa pescado y cualquier otra cosa.

CAMARONES

Los comían cocidos y también deshidratados.

ANCHORETAS

Las comían secas condimentadas con ají.

VAGRES - BAGRES O GECUAS

“Es sabrosísimo comido en empanadas” (Cobo, 1956).

Por la relación de Cobo, se colige que lo preparaban para rellenar sus empanadas de maíz. Lo comían también salpresado y seco, que además servía como avío de viaje. El cronista menciona una preparación llamada *surubi*, que le agradó mucho, pero no se pudo precisar cómo estaba preparada.

PÁMPANO, LENGUADO O SIERRA DE PAYTA

Cobo los califica como excelente manjar y anota que se comían frescos asados, y “eran de gran regalo”.

PALOMETA

“Se cocina en trozos y es pescado gustoso y de gran estima”. Parece, por la descripción, que el pescado se cocinaba en una olla, con los adobos, tubérculos y

legumbres acostumbradas. Estas especies de pucheros solían acompañarlos con variados ingredientes, de acuerdo con lo que estuviera en cosecha, o con lo que intercambiaban en sus mercados. Es de presumir que la otra serie de pescados anteriormente relacionados tuviera preparaciones similares, pero como es natural, solo nos hemos limitado a transcribir las que se encontraron debidamente documentadas.

YAMAR

Estos pescaditos se comían secos y también “en guisados, a vuelta de otras cosas, especialmente en el guisado llamado loco” (Cobo, 1956).

RANAS

“Cómense no solamente frescas, sino también las secan para guardar”.

TORTUGAS

“Hácese de esta potaje, y se usa su grasa y sus huevos”.

GUANAYA

Ave marina con la cual hacían un guiso muy apetecible llamado *laguallackuc*. Cobo (1956) no describe nada más, pero el término *guiso* implica un preparado de cierta complejidad, porque en el caso contrario, el cronista, por lo general, dice *cocido*.

PISACAS

Dice el cronista que se comen frescas. No da ningún otro detalle y en general para las aves comestibles, se limita a decir que son de comer o “buenas de comer” (Cobo, 1956), pero omite los detalles de su preparación. Solo para el lacro dice que lleva pescado, carne de llamas y aves.

CUY - LAUCHA

“Suelen hacer un guiso de él entero, habiéndole sacado el vientre, con mucho ají y guijas lisas de río... el cual potaje estiman los indios más que otro alguno que los españoles hacen”.

No precisa en detalle el sistema de cocción, pero es probable que lo comieran asado o cocido, tal como acostumbran hacerlo en la actualidad los descendientes de los amerindios incas.

LLAMA - CARNERO DE LA TIERRA

Dice Cobo que estos carneros los comían más en cecina que frescos y así describe el proceso: “Y cecinándola sin sal desta manera: Partían la carne en piezas delgadas y anchas, y poniéndolas a curar al hielo, y después de secas las adelgazaban majándolas entre dos piedras. Desta cecina que ellos llaman Charqui” (1956).

CHARQUI DE VICUÑA

“[De] la carne de la vicuña [que es] de buen sabor y comida regalada, y della hacen los indios su más estimado charque o cecina” (Cobo, 1956).

CARNES A LA BARBACOA

Era el sistema de asar o ahumar la carne para que durara varios días. El sistema de cocer las carnes fue común en América prehispánica, según se dejó anotado para la zona mexicana. El socorrido cronista dice al respecto:

Asan en barbacoas para que dure varios días... la cual así asada, van gastando después en los guisados; lo cual aprendieron los españoles de los indios, que no supieron hacer otro género de cecina sino éste, para guardar por algún tiempo, la carne (Cobo, 1956).

Comidas deshidratadas

Usan mucho secar las frutas y raíces que son aparejadas para ello, como nosotros hacemos los higos, pasas y otros frutos.

— Pedro Cieza de León

Tal como se ha visto, los amerindios del antiguo reino del Perú fueron los precursores de la actual comida liofilizada o deshidratada en frío, la cual despojada de su humedad natural podía durar largas temporadas, conservando inclusive su sabor y aroma original. Los incas descubrieron que este sistema permitía no solo el almacenamiento de los alimentos, sino su fácil transporte durante sus múltiples desplazamientos. También constituía un adecuado sustento en las épocas invernales o de sequías y durante todo el año.

Siguiendo al padre Cobo (1956), se logró reunir un buen número de alimentos que procesaban en esta forma. Comprendía desde las yerbas y condimentos, hasta carnes y pescados, pasando por tubérculos y legumbres. Veamos los que se lograron compilar, porque sin duda son un importante rasgo cultural culinario de los antiguos habitantes de los Andes, que se anticiparon en varios años al importante

adelanto de la tecnología moderna, muy estimado en la actual época de la *fast food* y del quehacer rápido y sostenido:

- Papas: para hacer la harina de chuño.
- Yuyos: algunas hortalizas.
- Oca: el tubérculo que secado y congelado se denominó *khaya*.
- Cochayuyu: condimento para el locro.
- Ajjes - uchu: algunas clases de ajjes los secaban para conservarlos.
- Llamas y vicuñas: para hacer charqui.
- Ranas: las secaban para poderlas transportar y comer.
- Quechquech: insecto langosta, les gustaba comerlo seco.
- Yamar: pescado pequeño.
- Vagre - bagre: pescado grande.
- Chiche: pescado o renacuajo (¿?).
- Cocopa: masa de maíz secada al sol.
- Cazabi: torta o pan de yuca brava.
- Guanaya: ave marina con la que preparaban el guiso *llackue*.
- Maca: tubérculo.
- Camarones: los comían frescos y también deshidratados.
- Coca: hoja estimulante que usaban seca.

Comida afrodisíaca

Igual que todas las culturas amerindias, tuvieron ciertos alimentos a los que atribuían propiedades afrodisíacas o también para inhibir el apetito sexual. Veamos algunas de las que fue posible identificar:

ISAÑA

“Tiene virtud esta raíz de reprimir el apetito venéreo”. Según vimos en relación pasada, el señor inca la mandaba comer a los soldados cuando estaban en alguna misión, para que se olvidaran de sus mujeres.

CUCHUCHU

“Es de temperamento caliente y afirman los indios que provoca la lujuria”.

CHICHE

“[El pescado] chiche, es de temperamento caliente y notan de él los indios que tiene facultad de provocar el acto venéreo”.

AÑUS

“No se puede comer sino cocida porque toca amargo y va contra la potencia generativa”. Leemos en Cobo que contrarrestaban tal mal, “tomando unos palillos en la mano mientras la comían” (1956).

YERBA PENCÁCUAC

“Tiene otra propiedad extraña, y es que comida su raíz enciende poderosamente la lujuria, y el remedio para apagar este fuego, está en comer la raíz de la hembra, que al punto remite” (Cobo, 1956). Parece que tal yerba era además hermafrodita, según nos cuenta Cobo, y por tal razón poseía los poderes que le atribuían.

Principales plantas andinas comestibles (nombres en quechua y aimara)**TUBÉRCULOS**

- Achira (*Canna indica* L.)
- Añu - cubio (*Tropaeolum tuberosum*)
- Ajes - ñame de Indias (*Discorea* spp.)
- Batata - *apichu* (*Ipomea batatas*)
- Cuchuchu* - cidrayota - *cidrapapa* (*Sechium edute* Sw.)
- Jícama - ajipa - *gicama* - *villu cama* (*Pachyrrhizus* spp.)
- Oca - *chulco* - hibia (*Oxalis tuberosa*)
- Papa - *pappa* (*Solanum tuberosum*)
- Racacha* - arracacha - *r'accagha* (*Arracacia xanthorrhiza*)
- Ullucos - *ollocos* - *ulluma* - *rubas* (*Ullucus tuberosos*)
- Yacon - *aricona* (*Polymnia edulís*)
- Yahutías (*Xanthosomas* spp.)
- Yuca dulce - *boniata* (*Manihot dulcis* Pax)
- Yuca brava - *rumu* (*Manihot utilissima*)

HORTALIZAS

- Achoccha - *caygua* - pepino de rellenar (*Cyclanthera* sp.)
- Calabaza (*Cucurbita pepo* ¿?)
- Frijoles - *purutus* - porotos - pallares (*Phaseolus* spp.)
- Tarwi* - *tarvi* - altramuces de Indias (*Lupinus mutabilis* Sweet)
- Yuyos - bledos de Indias - amarantos (*Amaranthus caudatus*)

CEREALES Y SEUDOCEREALES

- Maíz - zara - choclo (*Zea mays*)
 Quinoa - quinua (*Chenopodium quinoa* Willd)
 Bledos de espiga (*Amaranthus* spp.)
 Maní - *inchic* (*Arachis hypogea* L.)

OTROS CULTIVOS

- Maguey - *chuchau* (*Agave americana* L.)
 Coca (*Erythroxylum coca* Lam.)

YERBAS Y ESPECIAS

- Ají - *uchu* (*Capsicum baccatum* L., *C. frutescens* Willd, *C. annuum* L.)
Mantur (*Bixa orellana*)
 Palillo - azafrán de los Andes - *suan* (*Escobedia scabrifolia*)
Tacsau mallau - mastuerzo de Indias (*Tropaeolum majus* L.)
 Paico - *epazote* (*Chenopodium ambrosioides*)
Cochayuyu - ¿berros de Indias? (*Tropaeolum majus* L.)
Quishmar (¿?)
Siqui (¿?)
Soycosoyco: berros de Indias (¿*Tropaeolum majus*?)

PALMAS

- Palmitos (¿*Sabal palmetto* Lodd.?)
 Palma chonta (¿*Pyrenoglyphis Maor.*?)
 Palma motaquí - cachipay - chontaduro - *zumuqui* - chonta
 (*Guillielma gasipaes*)

FRUTAS

- Algarrobo - guarango (*Nettuma jutiflora*)
 Anón (*Anona squarnosa*)
 Badea - vadea (*Passiflora quadrangularis* L.)
 Cereza de las Indias - capuli (*Prunus serotina* spp.)
 Ciruelo de las Indias (*Spondia purpurea* L.)
 Curuba (*Passiflora mollisima*)
 Chirimoya (*Anona cherimolia*)
 Feijoa (*Feijoa sellowiana*)

Fresa americana (*Fragaria* sp.)
 Granadilla - *apincoya* - *tintín* - *quisiqui* (*Passiflora ligularis*)
 Guabas - *pacay* - *guamas* (*Inga* sp.)
 Guanábano (*Anona muricata*)
 Guayabas - *palo* - *savintu* (*Psidium guajaba*)
 Lulo - *naranjilla* (*Solanum quitoense*)
 Mamey - *lúcuma* (*Mammea americana* L.)
 Maracuyá (*Passiflora edulis*)
Mulli - *algarrobillo* (*Schinus mole*)
 Palta - *peras de la tierra* - *palto* (*Persea gratissima*)
 Papaya (*Carica papaya*)
 Pepino llorón (*Solanum caripense*)
 Pepino morado - *cachun* (*Solanum moricatum*)
 Piñuela - *timbirichi* (*Bromelia pinguin* L.)
 Piña - *achupalla* (*Ananas sativus* Schultes)
 Pitahaya (*Acanthocereus pitahaya*)
 Tomate de árbol - *pepino de árboles* (*Cyfomandra betasea*)
 Tunas - *cardones* - *ussun* - *usuna* (*Opuntia schumannii* Webb)
 Uchuva - *guchuva* (*Physalis peruviana*)
 Zapote - *chupachupa* (*Matisia cordata*)

**Principales animales comestibles de los Andes
(nombres en quechua y aimará)**

AVES

Acallu (pájaro pito)
 Codornices de la tierra
 Chirote - *chumpichoque* (pajarillo cantor)
 Gallinetas de la tierra
Guanaya (ave marina)
Guínguy (¿torcaza silvestre?)
 Juta (¿especie de pato?)
 Paujía - *pava de la tierra*
 Patos caseros y migratorios
Pisaca - *perdiz de las Indias*
Yandubigua - *ñandú* - *suri*
Yutupisaca (perdiz pequeña)

Zarcillos (pájaros marinos)

CARNES, ACUÁTICOS

<i>Anchoretas</i>	Mero
Bagres - <i>gecuas</i>	Palometa
Bonitos	Pámpano
Cabrilla	Róbalo
Cachuelos	Sábalo
Chiches	Sardinas
Dorados	Sierras
Ranas	Chiches, renacuajos ¿?
Tortugas	

MARISCOS

Almejas
Camarones
Langostas

CARNES TERRESTRES - OTRAS

Alpaca, no la comían con frecuencia (*Lanna pacco L.*)
Armadillo - *coycha* - *quirquinchu*
Cuy - conejillo de Indias
Guadatinaja
Gunagana - saíno - pecarí
Llamas (*Lanna huanachus*)
Murciélagos
Venados
Vicuñas (*Lanna vicunna Desf.*)
Vizcaya

INSECTOS

Abejas melíferas - *misqui*
Escarabajos
Hormigas
Langosta - *quechquech*
Mosquitos

Gusanos

Gusano de cactácea

Gusano de palma chonta - *ascancoy*

Comidas. Costumbres

El inca presidía algunas solemnidades religiosas y en esas ocasiones, recibía a los grandes en su mesa, donde según es costumbre de naciones civilizadas, les hacía la cortesía de beber a la salud de aquellos a los que querían honrar.

Sobre las costumbres a la hora de comer existen pocas noticias y solo referidas a las de los señores incas, que tenían cierto protocolo y estilo durante sus comidas. No se encontró una relación precisa sobre si disponían de un recinto especial, a manera de comedor, aunque es de presumir que existiera algo parecido, dadas las numerosas estancias de los grandes edificios reales que aún se pueden apreciar en las magníficas ruinas arqueológicas.

El inca nunca comía solo, si no que siempre estaba acompañado de una numerosa comitiva de familiares y allegados al gobierno. También lo rodeaba el pueblo, cuando se celebraban las nombradas *fiestas* o *banquetes* públicos que tanto mencionan las crónicas, en las plazas y lugares abiertos.

Las comidas normales tenían lugar en la mañana, y al atardecer lo hacían en forma más frugal, así lo anota el Inca Garcilaso: “la hora de la comida principal de los Incas era por la mañana, de las ocho a las nueve; y a la noche cenaban con luz del día livianamente y no hacían más comidas que estas dos” (De la Vega, 1967).

Los alimentos los servían en el suelo, pero sobre este colocaban esterillas tejidas o también mantas, semejando manteles. Cieza (1962) dice que el pueblo común comía directamente en el suelo, pero los otros cronistas nombran la costumbre de los juncos y las telas teñidas. Así lo relaciona Cobo: “Comían dos veces al día: a las 8 o 9 de la mañana y a la tarde ... la mesa era en el suelo y los principales usaban poner una manta, y comían todos juntos pero las mujeres detrás de los hombres y ellas los servían” (1956).

Por la anterior descripción se puede colegir la costumbre imperante de comer separados los hombres de las mujeres y, además, que ellas siempre los servían. Para el servicio del inca existía un grupo de mujeres escogidas, que inclusive sostenían su comida y pasaban las viandas solicitadas, para evitar el menor esfuerzo a su señor en estos menesteres cotidianos. He aquí la descripción del autor de las *Obras*:

La mesa era el suelo, como los demás indios, pero con gran ostentación y riqueza de vajilla de plata y oro, opulencia de manjares y regaladas

chichas y vinos; aparato y bullicio de... traíanle las señoras los manjares todos juntos en vasos de oro, plata y barro, y se los ponían delante sobre unos juncos verdes muy delgados y pequeños.

Y [el manjar] que él apetecía, señalaba se le trujesen, y tomándolo una de estas señoras que le asistía se lo tenía en la mano mientras comía. Algunas fiestas grandes salía a comer a la plaza con ruidoso acompañamiento (Cobo, 1956).

El carácter sagrado del inca se pone aún más de relieve durante sus condumios, donde lo sobrante y aún la misma “mantelería” y vestidos, era motivo de tratamiento especial, para evitar que fuera profanada por la gente común. Veamos la relación del citado cronista:

Todo lo que se levanta de la mesa [¿?] y cuantas cosas tocaba el Inca con sus manos, lo guardaban los indios en petacas; de manera que en una tenían recogidos junquillos que le echaban delante cuando comía; en otra, los huesos de las aves y carne que alzaban de la mesa; y en otra los vestidos que desechaba... finalmente todo se guardaba en un bohío, que tenía a su cargo un indio principal, y en cierto día del año lo quemaban todo (Cobo, 1956).

El único mobiliario estaba representado por un pequeño asiento de madera primorosamente decorado, que era privativo del señor inca: “Comía el rey asentado en un banquillo poco más alto que un palmo, que era el asiento de los Señores llamado duho [tiana]; era de madera colorada muy linda y teníanla siempre tapada con una manta muy delgada, aunque estuviera el inca sentado en él” (Cobo, 1956).

El inca comía con gran majestad y extrema pulcritud personal. Así lo relaciona Pedro Pizarro, quien como escribano y acompañante de su hermano Francisco tuvo oportunidad de comer con Atahualpa, a quien sacrificó después en forma inmisericorde. Leemos al relator citado por Von Hagen: “Un día al estar comiendo... le cayó algo de alimento en la ropa... y se levantó con presteza retirándose a un aposento interior y volvió al poco rato con una vestidura y manto café oscuro, hecho de pieles de murciélago” (1961).

Todos los cronistas coinciden en describir las ricas vajillas de oro y plata del señor inca y las propias de los templos, que se usaban durante determinadas ceremonias religiosas cuando se ofrecían comidas especiales. Dice el citado fraile que en los templos tenían vasos de oro llamados *vilques*, donde bebían chicha en

honor de los muertos. Si recordamos lo anteriormente mencionado, ciertos bollos de maíz amasados con sangre de llamas blancas solo se comían en la festividad señalada y eran servidos en la vajilla de plata del Templo del Sol: “Sacaban estos bollos de maíz, amasados con sangre de carneros blancos [llamas] en unos platos grandes de plata y de oro de la vajilla del sol, que estaba dedicada para esto”.

Los antiguos peruanos tenían gran habilidad y gusto para elaborar distintos recipientes destinados a servir sus comidas. Muestras de la abundancia de diseños y hermosa policromía pueden admirarse en los distintos museos peruanos. También elaboraron recipientes monocromos, de exquisitas formas, y emplearon creativas decoraciones para los recipientes de calabazo. Veamos la crónica correspondiente:

Las piezas que usan en este menester [comer] son no más que de dos o tres maneras: ollas de barro sin vidriar, en que antiguamente pintaban diversas pinturas, como también en los cántaros y demás vasijas; platos de calabazas secas del tamaño de pequeñas porcelanas de barro y de madera; las de palo les dicen meca, y las de barro pucu; y cazuelas medianas de barro que llaman chuas. La vajilla de los nobles y Señores principales era antiguamente de plata y oro (Cobo, 1956).

Y más adelante, Cobo completa la descripción: “Vajilla de barro, mate, madera, los llamados queros, pintados con barniz brillante para beber la chicha, los principales de oro y plata” (1956).

El padre José de Acosta amplía la relación sobre la utilización de los recipientes elaborados en calabazo seco: “La corteza [de calabazo] la utilizan una vez seca como canastos o platos en que ponen todo el aderezo para una comida... de otros pequeños, hacen vasos para comer o beber, y lábranos graciosamente para diversos usos” (1940).

Como utensilios para comer, emplearon cucharas del mismo material de calabazo, los caparazones de tortuga y algunas palas de madera.

Los incas tenían muy desarrollado el sentido social, que se manifestaba en las numerosas reuniones y fiestas a las que asistían regocijados. Era común que todos aportaran diversas preparaciones para el gran banquete, con lo cual la comida era variada y muy abundante. Así lo anota el cronista: “En los banquetes todos llevaban lo que iban a comer y así también intercambiaban sus viandas por lo cual era variada” (Acosta, 1940).

También tenían comidas especiales, como el maíz tostado y las diferentes clases de chicha, para ofrecer a los visitantes como rasgo de hospitalidad.

Un dato interesante que vale la pena conocer se refiere a que los antiguos peruanos tenían gran aprecio por las flores y usaban llevarlas a sus fiestas como señal de gran estilo, principalmente las flores de la granadilla, que era muy estimada por su rara belleza. Así lo consignó Acosta: “En sus bailes y fiestas usan los indios llevar en las manos flores [de granadilla y otras] los Señores y Reyes, tenerlas por grandeza” (1940).

La cocina y sus utensilios

Bernabé Cobo reseñó una especie de estufa de leña, en barro compacto, que los peruanos construyeron y que servía también de horno para asar sus carnes, tubérculos y mazorcas, técnica de cocción muy usada por ellos. Así es la descripción del adelantado utensilio doméstico; que además economizaba combustible:

En todas las casas por pequeñas que sean, hay fogón detrás de la puerta, el cual es de hechura de un hornillo pequeño de barro, no más alto que un palmo, cerrado por todas partes, con pequeña boca por donde atizan el fuego, y por la parte alta, dos o tres agujeros redondos, donde asientan las ollas. Con esto gastan poquísimas leña, porque nunca ponen más de dos palillos por las puntas, y como se van gastando los van atizando (1956).

Para cocinar tenían ollas de varios tamaños, cazuelas en cerámica para asar sus arepas y tortillas; otras con agujeros para el mismo menester, vasijas en forma de aríbalo con la base terminada en punta para almacenar líquidos, y variados recipientes para almacenar semillas especiales y sal, que resguardaban en calabazas como lo hace la población campesina e indígena actual. Tenían hermosas vasijas en madera para tomar chicha, como los mencionados queros o keros de hermosa manufactura y alegre decoración.

Su utensilio primordial para moler era el metate de piedra, con su piedra de moler y los morteros pequeños para triturar y macerar semillas y yerbas. Aquí está la relación del artefacto: “Metate y mano de moler maíz llamados calacha el metate y la mano, tanay. Tienen morteros pequeños para semillas más pequeñas” (1956).

Y continúa Cobo con su descripción: “Para moler su grano y pan tienen en sus casas unas losas llanas y anchas... muelen trayendo encima desta losa una piedra hecha a manera de media luna, larga como dos palmos, ancha uno, no redonda, sino algo prolongada, de tres a cuatro dedos de canto” (1956).

Según vimos en la parte relacionada con las preparaciones, los incas utilizaron también el sistema de tamizar la harina con un lienzo de algodón para volverla aún

más fina y delicada. Es interesante hacer notar tan especial método partiendo de su refinada técnica textil, de la cual existen verdaderas joyas, logradas con admirable calidad en sus telares manuales.

La cestería ocupó otro renglón importante en cuanto a manufactura de objetos para uso doméstico se refiere, empleados para almacenar y transportar los productos. Se vio que la comida y los objetos del inca se guardaban en petacas en forma de cajas. Y las preciadas hojas de coca, por ejemplo, se transportaban en cestos de forma alargada. Acosta realizó la descripción: “Métenla con mucho orden en unos cestos largos y angostos, y cargan los terneros de la tierra, que van con esta mercadería en manadas, con mil, dos mil y hasta tres mil cestos” (1940).

En cestería también elaboraban las nasas para pescar, para transportar los pescados a sus hogares y como recipientes empleados por los chasquis para llevar los pescados frescos desde las costas y ríos al señor inca.

Síntesis analítica de la cocina prehispánica peruana

EJES ALIMENTICIOS

Papa.
Maíz.
Quinua.
Legumbres (yuyos).

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Abundante.
Variada.
Picante.
Cocida.
Deshidratada.
Aficción a las bebidas fermentadas.
Aromática.
Uso constante de colorantes naturales.
Simbólica, mágico-religiosa.

TECNOLOGÍA

Deshidratación con frío y calor.
Tamizado con lienzo de algodón.
Molido con piedras especiales.

SABORES

Picante por el ají.
Aromático por adición de yerbas aromáticas.
Dulce por adición de miel de abejas y caña de maíz.
Añejo: comida deshidratada, no fresca.
Ahumado.
Cocción.
Cocido en ollas, dentro y fuera de la casa.
Tostado en platos de barro.
Asado a la brasa y en hornos subterráneos o en estufa.
Asado en barbacoa, ahumado, al aire libre.

ESTILO DE COCINA

Predominio de lo cocido.
Cruda, en seviches y bebidas.
Especializada: para festividades religiosas, cotidiana y del poder,
con imaginación y buena calidad de materias primas.
Condimentada: ají, yerbas y colorantes.
Uso de salsas y aderezos, como flores.

SIGNIFICACIÓN

Mágico-religiosa.
Ingestión cosmo-simpática relacionada con la agricultura.
Comida social para reafirmar el *ethos*.

COCINA ESTRATIFICADA

Para gente de alto nivel.
Para el pueblo común.

TRABAJO CULINARIO

Generalmente femenino.
Elaboración de la chicha por las mujeres.

TRABAJO AGRÍCOLA

Masculino, ayudado por las mujeres.
Trabajo de caza y pesca.

Masculino.

CLASE DE COCINA

Natural.

Fresca y deshidratada.

Fermentada en sus bebidas.

USO DE CARNES, VERDURAS, CEREALES Y FRUTAS

Comida religiosa - ofrenda.

Cruda, cocida y tostada.

AYUNOS DE COMIDA APRECIADA

Ingestión cosmo-simpática.

Comida ofrenda: llamas, cuyes, maíz reventado, bebidas fermentadas.

COMIDA DESHIDRATADA

Deshidrataban buen número de alimentos con frío y calor:
mariscos, carnes, yerbas, hortalizas, tubérculos.

COMIDA CON SIGNIFICACIÓN SEXUAL

Varios alimentos tenían esta significación, para inhibir o propiciar la sexualidad.

CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

Por deshidratación, ahumado y salado.

UTENSILIOS

Para cocinar y para comer.

Presencia de recipientes para cocinar, tostar,
almacenar en cerámica, cestería, calabazo.

Instrumentos en madera, para las labores de cocina.

Para comer tenían: vasijas, platos y copas en oro,
plata, cerámica, madera y calabazo.

Cucharas en mate y concha de tortuga.

UTENSILIOS EN PIEDRA PARA TRANSFORMAR LOS ALIMENTOS

Uso de cernidores en tela.

Vasijas cerámicas con formas de tubérculos y frutas antropomorfas para beber diferentes líquidos.

BALANCE DIETÉTICO

Equilibrado.

Presencia en su alimentación cotidiana de nutrientes básicos: proteínas, glúcidos, lípidos, vitaminas.

Dieta mixta de cereales, carnes, legumbres y frutas.

Consumían alimentos energéticos, reguladores y formadores de músculos y células.

VITAMINAS

- A La obtenían del consumo de ajíes, frutas amarillas, hortalizas, huevos de aves nativas.
- B Consumían alimentos del complejo B, que aportaban niacina, tiamina y riboflavina.
- B₁ Fríjoles de varias clases, pescados.
- B₂ Fríjoles, carnes, huevos.
- B₃ Maní - *inchic*, carnes en general.
- B₆ Paltas, carnes, quinua.
- B₁₂ Mariscos, pescados.
- C Hortalizas, papas, ají, piña, pitahayas, uchuvas, piñuelas, frutas en general, paltas.
- D Pescados.
- E Fríjoles - *pallares*.
- H Miel de abejas.

ÁCIDO FÓLICO

Fríjoles, papas.

PROTEÍNAS

Alimentos con proteínas y sus veintidós aminoácidos o por lo menos, con los ocho esenciales: carne de camélidos, cuyes, pecaríes, patos y otras aves, venados, tortugas, peces y mariscos, gusanos de palmas, insectos, maíz, paltas, quinua, fríjoles, otros.

CARBOHIDRATOS NATURALES, GLUCOSA

Miel de abejas y de caña de maíz, frutas, maní, fríjoles.

ALMIDONES

Papas, otros tubérculos, maíz, quinua, fríjol, yuca.

CALCIO

Mariscos, quinua, pescados, yuyos (yerbas).

HIERRO

Mariscos, pescados, legumbres, maíz, fríjol, maní.

FÓSFORO

Maíz, quinua, legumbres, pescado.

PERSISTENCIAS DE LA COCINA INCA EN LA ACTUALIDAD

Han sobrevivido pocas preparaciones indígenas y algunos productos amerindios siguen consumiéndose, pero ligados a otros introducidos, con lo cual la actual cocina peruana puede considerarse como aculturada o mestiza.

Cocina peruana actual

La cibaria del Perú contemporáneo no exhibe una caracterización tan marcada como la mexicana, aunque persisten los preparados con papas, locros, especie de pucheros, el seviche de pescado o mariscos crudos, los fríjoles en puré, las pallas y el infaltable y picante ají como aderezo típico. La quinua, que hacía parte importante de la dieta precolombina, no logró imponerse y solo la comen los campesinos e indígenas supérstites, en una especie de galletas compactas llamadas *kispiña* y fermentada en chicha, que también denominan *haloja*.

Los platos ofrecidos como criollos o nacionales tienen una marcada intrusión de alimentos importados. En el Perú actual, los preparados en general son mestizos o aculturados. Por ejemplo, el precolombino puré de fríjol siempre lo acompañan con tajadas de carne de buey; sus famosos anticuchos corresponden a trozos de corazón de res, espolvoreados con pimienta. Las empanadas peruanas son una copia de las de Galicia, con un relleno de ascendencia ibérica como son las aceitunas, pasas, cebolla y carne molida de res. Otros productos de la cocina

peruana son elaborados a partir de alimentos introducidos, como su pastelería y repostería que tienen como base el azúcar. También entre las frutas hay predominio de las importadas sobre las nativas, a pesar de su sabor y aspecto delicioso y atractivo.

Acostumbran comer unas tortas de papas que denominan *causa*, nombre curioso y al que no se le encontraron antecedentes, a menos que se trate de una hispanización del quechua *chaucha* o papa pequeña. Llevan, fuera de la papa en puré, los siguientes ingredientes importados: zanahorias, ajo, mayonesa, aceitunas, jugo de limón, aguacate y ají amarillo, estos sí nativos (información personal, Rosalía Chávez). Otro plato típico es la picana, que se prepara con huesos de ternero.

A pesar de que en la zona rural continúan preparando el precolombino charqui de carne de llama, ya lo prefieren con carne de res. Y al delicioso y sin par seviche, de auténtico ancestro precolombino, le variaron su antiguo aderezo de ají y lo sustituyeron por el jugo de limón, pimienta y las cebollas traídas de la península. Las humitas o bollos de maíz tierno, aparecen totalmente aculturadas porque además se cuecen en leche y se adoban con cebolla, ajos y pimienta.

Examinemos otros de los platos nacionales, en los cuales predominan ingredientes traídos del Viejo Mundo a partir de la Conquista:

*PRODUCTOS NATIVOS = * / INTRODUCIDOS = ***

PATITAS DE CHANCHO

Tomate, ají, papas*, patas de cerdo, jugo de limón, pimienta, cebollas.**

PATITAS CON GARBANZOS

Patitas de cordero, aceite de oliva, garbanzos, ajos, pimienta**, tomate y sal.*

PAPAS A LA HUANCÁINA

Salsa de queso, huevos de gallina**, papas y ají.*

BERENJENA CON TOMATE

Plato mixto que además tiene queso, pimienta negra, pan de trigo, berenjena, azúcar; lo nativo es el tomate y el maíz tierno.

CHUPE DE CAMARONES

Especie de sopa de camarones, es un plato mixto amerindio e hispano.

AJÍ DE GALLINA

Constituye un claro ejemplo de mestizaje gastronómico, receta publicada por el gastrónomo Lácides Moreno (1992a), como ejemplo de comida típica peruana. Veamos los ingredientes que hablan por sí solos, si se tiene en cuenta que lo único americano son las papas amarillas y el ají, pechugas y perniles de pollo, pan de trigo de molde, huevos de gallina, cebollas, aceite, ajo, cúrcuma, nueces, leche en polvo, aceitunas negras, pimienta negra, papas amarillas y ají amarillo.

IV. Los muiscas, el pueblo de la sal

Llegados a estos pueblos de la sal, ya aquí mostró la tierra lo que en ella había y lo que había adelante, porque era muy gruesa y de muchos indios, y la manera de los edificios de casas diferente de los que hasta entonces habíamos hallado. En especial, una jornada más adelante del dicho pueblo de la sal [Nemocón], entramos en la tierra del más principal señor que hay en ella, que se dice Bogotá. Y bien mostró ser así, porque le hallamos una casa de su aposento que, para ser de paja, se podría tener por una de las mejores que se han visto en las Indias.

— Juan de San Martín y Antonio de Lebrija

LOS MUISCAS, HABITANTES del altiplano de Cundinamarca y Boyacá, ofrecieron a los castellanos otra particularidad cultural en cuanto a sus aspectos políticos, sociales, económicos, de disposición urbana, construcción de sus viviendas y explotación minera, entre otros rasgos, de los cuales dejaron amplias descripciones en las diversas crónicas. En el aspecto alimenticio, que atañe a la presente investigación, sí pecaron de extrema parquedad, porque se limitaron a describir en forma muy general sus ejes alimenticios y casi nunca particularizaron en los detalles cibaros.

Por el contrario, las esmeraldas, nuevo motivo de codicia y el ansiado El Dorado, signaron el espíritu de la conquista de las bellas regiones, que por su verdor y abundancia de cultivos encantó a los conquistadores. Dejemos al cronista versificador que ilustre sobre la impresión que causó el reino muisca en los ibéricos:

Ya por aquella parte descubrían
grandes y espaciosísimas llanadas,
y en ellas grandiosas poblaciones;

soberbios y vistosos edificios,
 mayormente las cercas de señores
 con tanta majestad autorizadas,
 que parecían viéndolas de lejos,
 todas inexpugnables fortaleza,
 y por este respecto nuestra gente
 Valle de los Alcázares le puso
 (De Castellanos, 1955).

El cronista Castellanos también describe la forma de la edificación, igual que lo hacen los demás testigos de la gesta conquistadora; pero mejor leamos la de Lucas Fernández de Piedrahita, por ser más completa:

Fabricado en el corazón del pueblo, una cerca de cañas entretrejidas y maderos gruesos tan fuertes, que solo podían rendirse al fuego; su altura era de quince pies y tenía por la parte superior para defensa del sol y del agua un toldo de tela tupida de algodón de cinco varas de ancho, y de tanta longitud cuanta era necesaria para dar vuelta a la cerca del edificio, que sería como de dos mil varas (1973).

En seguida nombra los depósitos de provisiones que se encontraban en sus cercados, y servían a manera de despensas para tiempos de escasez y para la guerra, similares a las de los incas; así mismo anota la clase de alimentos que deseábamos encontrar:

Dentro de la cerca se comprendían muchas casas grandes, que entonces estaban llenas de varias municiones y pertrechos de guerra como son: macanas, dardos, hondas, tiraderas, maíz, fríjoles, papas, cecinas y otras preparaciones y bagajes (Fernández, 1973).

Se puede apreciar que en las palabras “y otras preparaciones” se encerraría buena parte de la clave de nuestra pesquisa, la cual fue casi imposible conocer a cabalidad.

El citado cronista describe ahora con admiración los bien trazados caminos:

Divirtióslos mucho el considerar la compasada fábrica de los grandes cercados que tenían los caciques o gobernadores puestos por el Zipa (Señor de Bogotá), pues además de la curiosidad con que se habían labrado, procedía de cada cual de los cercados una carrera o calle de cinco varas de ancho y media legua más, o menos de longitud, tan nivelada y dere-

cha, que aunque subiese y bajase, por alguna colina o monte, no discrepaba del compás de la rectitud un solo punto; de las cuales hay rastros hasta nuestros tiempos, aunque ya no las usan (Fernández, 1973).

En otra relación, Castellanos se refiere al zipa Tisquesusa y a lo que tenía en sus aposentos, incluidas sus bien tejidas mantas, labor a la que se dedicaba una parte de la población, porque fuera de su función de abrigo y vestido, tenían valor de cambio para adquirir otros productos y también para pagar los tributos al Estado: “Halláronse muchas mantas y túnicas do algodón, y en la despensa real, cantidad de alimentos de caza, y entre ellos cien venados, recién muertos que sus monteros le habían llevado aquella noche” (1955).

La mejor descripción del pueblo muisca puede encontrarse en las propias palabras de su conquistador, Jiménez de Quesada, quien a pesar de su apreciación también se dejó vencer por la codicia depredadora: “En cuanto a la vida, costumbres y religión y otras cosas de estos indios del Nuevo Reino de Granada, digo que la disposición de estas gentes es la mejor que se ha visto en las Indias” (1960).

La agricultura

Este Bogotá, Bsaque o Usaque era el [Señor] de una población o ciudad que se llamaba Muequetá, que en su lengua quiere decir labranza, o sementeras de tierra llana, por la llanura que tiene el valle donde está puesta y se hacían las labranzas.

— Fray Pedro Simón

La agricultura, en sus labores de acondicionamiento, siembra y cosecha, era una de las principales actividades de los muisca, en la cual mostraron notables adelantos tecnológicos por el conocimiento de una compleja suma de agentes externos determinantes; fertilidad de los suelos, cambios lunares, ciclos de lluvia, sequía y simbiosis de las plantas. Así mismo, aplicaron técnicas eficientes como el uso de terrazas en los terrenos pendientes y el uso de canales de riego y drenaje. Su ciclo de siembra y cosecha era preciso, distribuido en los meses del año que ellos llamaban *chocan*. Así lo relaciona Simón:

Desde enero porque allí [empezaban] a labrar y disponer las tierras, por ser tiempo seco y de verano, para que ya estuviesen sembradas la menguante de la luna de marzo que es cuando comienzan las aguas del primer invierno en esta tierra, y como desde la luna de enero que co-

menzaban estas sementeras, hasta la de diciembre que las acababan de coger hay doce lunas, a este tiempo llamaban con este vocablo Chocan, que es lo mismo que nosotros llamamos año (1981).

En el “Epítome” de Jiménez de Quesada, investigado por Friede, se encuentra además la relación acerca de los ayunos y prácticas religiosas para el éxito de sus cultivos:

Los diez días primeros del mes, comen una hierba que en la costa del mar llaman hayo [coca], que los sustenta mucho y les hace purgar, sus indisposiciones. Al cabo de estos días, limpios ya del ayo traen otros días en sus labranzas y haciendas, los otros diez que quedan del mes, los gastan en sus casas, en conversar con sus mujeres y holgarse con ellas (1960).

La adecuación de los terrenos, cuidado del cultivo, cosecha y comercio eran tarea masculina; en cambio, la labor de siembra la realizaban las mujeres, por considerar que ellas pasaban su fertilidad a los terrenos. Su principal herramienta era la coa o palo plantador, igual que en las otras áreas americanas. Usaron la ceniza resultante de la quema de los terrenos a manera de abono. Así lo consigna Basilio Vicente de Oviedo: “Y cuando quieren sembrar talan el monte o cañaverál... y después que han hecho aquella tala o roza, quémánla, y queda aquella ceniza de lo talado, dando tal temple a la tierra, como si fuera estercolada” (1930).

Y continúa el cronista con otro importante dato: “Y siempre, cuando han de sembrar, es el principio de una luna, porque tienen por opinión que así ella va creciendo, así lo hace la cosa sembrada” (Oviedo, 1930).

En cuanto a la distribución de la tierra disponían de campos de explotación colectiva cuyo producto estaba destinado a los depósitos del Estado, para sostener las estructuras de gobierno, militar y religiosa. Aunque no tenían propiedad privada de la tierra, cada familia usufructuaba y trabajaba un pedazo de terreno para su sostenimiento y producía un excedente destinado a la tributación y para movilizarlo en sus mercados.

Los muiscas intercambiaban sal por otros productos agrícolas y carnes, básicamente pescados, aunque disponían en su propio territorio de productos de tierras frías y cálidas; su diversidad de siembra la reseñó Simón: “Labranzas que tenían en tierras calientes, de frutas, raíces y algodón, que no se dan en las frías” (1981).

Comercio. Mercados

*Menos guerreros son que contratantes,
pues su mayor felicidad estriba
en ferias y mercados que celebran
en partes señaladas donde vienen
en días disputados para ello,
con varias y diversas mercancías.
— Juan de Castellanos*

En conjunto, la economía muisca alcanzó un notable nivel de desarrollo, si nos atenemos a la apreciación de Castellanos acerca de que “son menos guerreros que contratantes” (1955). En efecto, empleaban buena parte de su tiempo en sus mercados y comercio cada ocho “soles”, de acuerdo con la relación de Simón (1981). Dice además el cronista que había importantes sitios de intercambio doméstico en Turmequé, Tocancipá, Funza, Somondoco y Zipaquirá. En Sorocotá se celebran las transacciones con los pueblos vecinos como los guanes, somondocos, chipataes, agataes, saboyas y los tunjas. También anota los contratos efectuados en las márgenes del río Magdalena, de donde obtenían principalmente productos de tierra caliente como frutas y pescados:

Lugares de mercado fueron todos los que había de medios en estas dos provincias de Bogotá y Tunja: Pero los más principales se hicieron de ordinario en dos [sitios], el uno en los pueblos que están a las márgenes del Río grande de la Magdalena, tierra muy poblada por ambas partes de los indios Poinas o como llaman los españoles Yaporoges... A estas tierras de estos acudían a hacer mercado los Moscas, en especial los del pueblo de Pasca... llevando finas mantas, sal y esmeraldas (Simón, 1981).

Agrega Simón que en estas zonas obtenían las frutas de su agrado que eran “aguacates, anóneas, guamas, caimitos y guayabas” (1981).

El concepto de *valor de cambio* se manifestó con varios productos como sus mantas de algodón, como quedó dicho, con las cuales no solo podían adquirir productos como algodón, oro, coca y alimentos, sino también hasta esposa, que obtenían por mantas. A nivel externo, con la sal y las esmeraldas realizaban otras compras de su interés.

Como rasgo de importancia de este grupo precolombino, vale la pena destacar su economía mixta de trueque y moneda a la vez, debido a que fueron los únicos indígenas americanos que dispusieron de una especie de moneda de oro para realizar sus tratos. Leemos en Simón:

Aunque nunca usaron de peso para el oro no otra cosa, pues solo para entenderse con oro fundido que eran unos tejuelos redondos hechos en los moldes que tenían para ello, y era su moneda, aunque sin ninguna señal y por eso común a todas las provincias (1981).

Y continúa el cronista: “No conocieron moneda de otro metal que de oro, si bien les sucedía de ordinario cuando les faltaba esta, trocar unas cosas por otras” (Simón, 1981). Dice Rodríguez Freyle que a finales del siglo XVI llegó a haber tal exceso de circulante, que el rey dispuso de inmediato que los tejuelos fueran marcados para cobrar su quinto real; veamos la noticia:

[Enterado] Su Majestad acerca de la moneda con que estos naturales contrataban y trataban, que eran tejuelos de oro por marcar, de todas leyes, mandó el Rey, nuestro Señor, que esta moneda se marcase y se le pagasen los quintos reales. Hízose así: abriéronse cuatro cuños de una marca pequeña para más breve despacho, por ser mucha la moneda que había de estos tejuelos y particularmente la que estaba en poder de mercaderes y tratantes... De esta manera se marcó toda la moneda de tejuelos que hasta entonces había caído, y tanto valía el tejuelo de veinte quilates como el de quince, porque solo se atendía a la marca. Esto no impidió a los indios hacer su moneda, ni tratar con ella; solo se mandó que por un peso de oro marcado, se diese peso y medio de oro por marcar, y con esto había mucha moneda en la tierra, porque los indios continuamente lo fundían (1984).

Las coyunturas de los dedos eran usadas para medir el tamaño de los tejuelos, en la cual radicaba probablemente su valor. He aquí la relación de Simón para las medidas y las del investigador José Rozo, que las complementan:

Usaban medidas de las coyunturas de los dedos de la mano por la parte de dentro, de manera que la circunferencia del tejuelo había de llegar ambas dos rayas de las coyunturas. Y para los que eran mayores en tratos de mayor cuantía unas hebras de algodón con que daban vueltas a la circunferencia del tejuelo y a todo lo ancho (1981).

“Aba era la medida para el maíz en grano, lana para el palmo, peuca la brazada, quyhyn ata para el jeme y la carga, que era la medida para lo que podía llevar un indio a la espalda” (Rozo, 1984).

La minería constituía otro de los pilares de su economía y de sus medios de contratación. Explotaban principalmente las minas de sal de Zipaquirá, Nemocón y Tausa, de donde obtenían la sal para su propio condimento y consumo y también para comerciarla. Por esta razón fueron conocidos como el pueblo de la sal, que fue la primera noticia que tuvo Jiménez de Quesada y sus expedicionarios en las riberas del Magdalena. También explotaban las minas de esmeraldas y las de carbón mineral, que empleaban como combustible.

Así lo relacionó el adelantado Jiménez de Quesada: “Sal hay infinita, porque se hace allí en la misma tierra, a donde se hacen grandes panes de sal y en gran cantidad, la cual por contratación por muchas partes, especialmente por las sierras del Opón, va a dar al Río Grande” (1960).

De acuerdo con la relación de fray Juan de Santa Gertrudis (1970), la sal era fundamental para conservar los pescados del río Magdalena, que consumían secos y salados y así conservados, los muiscas los llevaban al interior sin peligro de descomposición.

Para el procesamiento y evaporación de la sal tenían cerámica especializada de gran tamaño, que conocían con el nombre de *gachas* y también otras de menor tamaño para los panes menores.

El fraile describe el proceso del útil condimento en las minas de Nemocón:

Y para cuajar la sal [hay] en medio del cuarto un fogón de a seis varas en cuadro, todo lleno de hornillas. Abajo meten las ascuas y en cada boca una ollita en forma de pera. Estas ollitas las llenan de esta agua [salobre] ya espesa, y a fuego lento la llegan a cuajar sal, y cuando se va disminuyendo, en lo interín lo ceban de esta agua ya engrasada y salen estos panecitos de cinco hasta siete libras cada uno. Está con sola esta fábrica, el pueblo es muy rico... los panecillos se llaman catarnicas (Santa Gertrudis, 1970).

Es interesante la relación del citado cronista sobre la forma como utilizaban la sal las cocineras amerindias:

Y en las casas para meter sal a la olla, no la muelen, sino que cortan un terrón y lo meten dentro de la cuchara, y esta la meten así en la olla, y según conocen en más o menos tiempo, y según fuere la olla, larga el

terrón su salitroso conforme han menester, y lo sacan con la cuchara, y así sazonan por allí las cocineras (Santa Gertrudis, 1970).

Principales cultivos

Y así han sido siempre grandes labradores de maíz, yucas batatas, arracachas, xequineas, turmas, cubios y otras raíces.

Tierras fértiles y bien sembradas del reino muisca llamaron la atención de los españoles. Debido a que la mayoría de sus cultivos eran similares a las de la región inca, pocas veces fueron de nuevo descritos por los cronistas y además, para la presente investigación, se consideró innecesaria su repetición. No obstante se enumerarán los cultivos con la adición del nombre en lengua chibcha, con lo cual se corrobora su uso en el altiplano. Con frecuencia se han repetido enumeraciones de plantas que no formaban parte de la dieta de los muiscas en época precolombina, o que quizás tuvieron entrada más tarde. Es el caso, por ejemplo, del tomate mencionado por Simón solo una vez y de forma general. No existe referencia precisa de su consumo, ni aparece relacionado en su lengua, más aún si se tiene en cuenta que el cultivo es originario de Mesoamérica y su mismo nombre se deriva de *tomatl* en lengua náhuatl.

De otra parte, en Colombia no se han encontrado clones o especies silvestres de la planta, que avalen su presencia en el altiplano. Pérez Arbeláez (1990) dice que han aparecido algunas variedades del género *Lycopersicum cerasiforme*, que podrían tener relación con el primitivo tomate de cáscara (*Physalis philadelphica*), de pequeño tamaño y color verde-amarillo, muy descrito para el área azteca junto con el jitomate o tomate rolo corriente, que ha tenido, con el correr de los tiempos, diferentes cruces y mejoras genéticas. Otro ejemplo es el *paico* o *epazote* (en náhuatl), también mencionado como yerba de condimento de los muiscas, aunque tampoco se encontró referencia fehaciente en las crónicas, ni los estudios botánicos lo encuentran en esta área.

Como dato pertinente y de interés para allegar mayores datos y corroborar los existentes, se incluyó el vocabulario chibcha, relacionado con las plantas y su cocción o preparación. Para el efecto se consultaron los estudios de Ezequiel Uricoechea (1871), Joaquín Acosta Ortigón (1938) y Stella González de Pérez (1987). La investigadora compendió los estudios existentes y además analizó un manuscrito inédito de la Biblioteca Nacional que contenía vocabulario, gramática chibcha y vocabulario sobre alimentación. De todas formas, el hecho de que no aparezca

más información sobre el tema en el vocabulario chibcha no quiere decir que no existiera, sino más bien que los compiladores no lo reseñaron por alguna razón personal.

Cereales

Tabla 3

Nombre	Nombre chibcha
Maíz (<i>Zea mays</i>)	<i>Aba</i>
Mazorca pequeña de maíz, hoja	<i>Abqui</i>
Cabellos de maíz	<i>Abzie</i>
Hoja de maíz	<i>Fica</i>
Maíz desgranado	<i>Agua</i>
Caña de maíz	<i>Amne</i>
Maíz amarillo	<i>Abtiba</i>
Maíz negro	<i>Chiscami/chiscamui</i>
Maíz blanco	<i>Fuquieþquijiza</i>
Maíz semicolorado	<i>Fusumui</i>
Maíz tierno	<i>Jachua</i>
Maíz de arroz	<i>Jichuami o jichuanmuy</i>
Maíz colorado blando	<i>Pochuba</i>
Maíz colorado	<i>Sasami</i>
Caña de maíz seca	<i>Amtaquin</i>
Caña de maíz verde	<i>Amne chijuchua</i>
Simiente de maíz	<i>Absum</i>
Sobras de maíz	<i>Abitago</i>
Maíz sin granar	<i>Abquy</i>
Desgranar maíz	<i>Bahachysuca</i>
Bollo de maíz	<i>Lie bun</i>
Maíz en sazón	<i>Chochoca</i>
Quinoa, quinua (<i>Chenopodium quinoa</i>)	<i>Suba, pasca</i>

Respecto a este cereal o seudocereal, la quinua, existen opiniones encontradas en la actualidad debido a que su consumo no está bien documentado en el altiplano, aunque existen evidencias botánicas de su cultivo en épocas precolombinas. Además, al estar su nombre recogido en el vocabulario de lengua chibcha indicaría que su uso era corriente en el pueblo muisca. Recordemos que *quinua* es la voz quechua para denominar la planta en el Perú. Zamora (1945) lo menciona en el siglo XVII, como *bledo morisco* o *quinua*. De todas formas parece que sí lo comían, pero no con tanta asiduidad como el maíz o la papa, por ejemplo. Por consiguiente, no ocupó espacio relevante en su vocabulario o no fue identificado por los compiladores del diccionario. Queda la duda flotando.

Tabla 4. Raíces y tubérculos

<i>NOMBRE</i>	<i>NOMBRE CHIBCHA</i>
Papa amarilla	<i>Tibaiomi</i>
Papa ancha	<i>Gazaiomi</i>
Papa blanca	<i>Xieiomi</i>
Papa grande	<i>Pcua tiomi</i>
Papa larga	<i>Quiomi</i>
Papa morada	<i>Funza iomi</i>
Papa morada por dentro	<i>Boxio iomi</i>
Papa pequeña	<i>Lomazaga, riche</i>
Simiente de papa	<i>Lomsum</i>
Tiempo de coger papas	<i>Lompqua fi histaca</i>
Dañarse las papas	<i>Achujzansuca</i>
Podrirse las papas	<i>Afutinsuca</i>
Flor de la papa	<i>Lomgi</i>
Papa arenosa	<i>Quijisa iomi</i>
Pago de servicios con papas	<i>Yomogo (sobrante del cultivo)</i>

Todos los cronistas dieron cuenta de la papa o turma, que era el mismo nombre en aimara, Fernández de Oviedo, quien tuvo acceso al Gran Cuaderno de Jiménez de Quesada, se refirió a las “Yomas o raíces que comían en abundancia” (1959). Castellanos rima sus versos con la papa y además menciona sus variedades, con lo cual se corroboran las variedades arriba anotadas:

[En Sorocota] las casas todas proveídas
de su maíz, fríjoles y turmas,
redondillas raíces que se siembran
y producen un tallo con sus ramas,

y sus hojas y unas flores, aunque raras,
 de purpúreo color amortiguado;
 y a las raíces desde dicha hierba,
 que serán de tres palmos de altura,
 están asidas ellas so la tierra,
 del tamaño de un huevo más o menos,
 unas redondas y otras perlongadas;
 son blancas y moradas y amarillas,
 harinosas raíces de buen gusto,
 regalo de los indios bien acepto,
 y aún de los españoles golosina
 (De Castellanos, 1955).

Batatas (*Ipomea batatas*). Estos tubérculos fueron relacionados por Jiménez de Quesada y Pedro Simón como alimento de los muiscas, diferentes de las turmas o papas: “Mucha comida que hallaban de maíz, batatas, yucas, frijoles, auyamas, tomates, y otras mil chucherías de las comidas de los naturales” (Simón, 1981).

Ullucos (*Hullucus tuberosus*). *Chuguas*, en chibcha.

Jícamas, xiquimas (*Pachyrrhizus tuberosus*). No tiene equivalencia en chibcha, pero de acuerdo con Simón y Zamora, las comían los indios del Nuevo Reino. De todas formas es una raíz de amplio cultivo en Mesoamérica y América del Sur, sobre todo la variedad relacionada.

Achira (*Canna edulis*). *Chisgua* o *rijúa* en chibcha. Según Patiño (1964), se utilizaron en el área muisca como alimento y también sus hojas para envolver alimentos y tamales. Su nombre chibcha puede indicar su presencia en la cotidianidad de estos indígenas.

Hibias, ibias, ocas (*Oxalis tuberosa*). Son otras de las raíces comestibles del altiplano mencionadas por Zamora (1945) y por Fernández de Oviedo (1959).

Cubios (*Tropaeolum tuberosum*). Son los mismos apiñú o añú del Perú. El nombre *cubio* parece ser voz chibcha. Jiménez de Quesada los menciona con precisión: “Otras [raíces] a manera de nabos que llaman cubios, que echan en sus guisados y les es gran mantenimiento” (1973).

Yuca (*Manihot dulcis*). No se encontró nombre equivalente en chibcha, aunque existe certeza de su consumo en el área muisca, de acuerdo con los datos de Zamora (1945) y de Basilio de Oviedo (1930). La yuca brava (*M. esculenta*), la comieron los indígenas de los Llanos y es probable que también los del altiplano, pero la

obtenían ya procesada, por intercambio comercial, porque no realizaron la difícil tarea de retirarle el ácido para volverla comestible. Jiménez de Quesada al describir sus comidas nombró en primer lugar el consumo del maíz, luego el de yucas y después el de papas, cubios y otras raíces:

Las comidas de estas gentes son las de otras partes de Indias, porque su principal mantenimiento es maíz y yuca. Sin esto tienen otras dos o tres maneras de plantas de que se aprovechan para sus mantenimientos, que son unas a manera de turmas de la tierra que llaman lomas (1973).

Arracachas, *racacha* (*Arracacia xanthorrhiza*). Según los estudios e la FAO es una raíz muy antigua, incluso más que la papa. Existen datos generales sobre su consumo en la zona muisca, y además se han encontrado especies nativas. Como la *A. pennelli* Constance en Bogotá, y la *A. toluensis* con su variedad *A. multiflora*, que también se encontró en México.

El monje Santa Gertrudis (1970) dice que se comía cocida en la olla o asada. Y Simón (1981) la enumera entre sus raíces comestibles.

Hortalizas

Calabazas (cucurbitáceas). *Zihiba* en chibcha. El consumo de auyamas y calabazas de varias clases fue común en la América andina y su descripción no es diferente a las de otras zonas comentadas; Zamora, citado por Patiño, anotó: “Auyamas, que son unas grandísimas calabazas, demás de seis dedos de canto, la carne anaranjada de buen gusto, alimento de los pobres” (1964).

Bien se puede apreciar que este cronista también hacía distinción entre la comida del pueblo y la de la gente de mayor rango.

Fríjoles (*Phaseolus vulgaris*). En lengua chibcha *jiste*. Referencias del cultivo de fríjoles y su consumo aparecen en gran número y ya se han venido citando en varias oportunidades. Oviedo dice que en el Nuevo Reino “habían de varias especies” (1930). Lucas Fernández escribió con entusiasmo: “Tenían montones de maíz, fríjoles, igual que de oro” (1973).

Según parece, hacían una especie de bollos con la masa de los fríjoles, llamados en chibcha *jiste bun*.

Espicias y condimentos

Ají (*Capsicum annuum*, *C. baccatum*, *C. frutescens*, *C. pubescens*). Las distintas clases de ají utilizadas por los muisca y que corresponden a las diferentes

variedades identificadas por los botánicos, están reflejadas en sus nombres en lengua chibcha. Veamos:

Tabla 5. Clases de ají utilizadas por los muiscas

NOMBRE	EN CHIBCHA
Ají	<i>Qybsa</i>
Ají largo	<i>Pquata qybsa</i>
Ají redondo grande	<i>Nymqua qybsa</i>
Ají amarillo	<i>Guapa qybsa</i>
Ají chiquito	<i>Agua qybsa</i>
Ají grande	<i>Cuata qybsa</i>

El ají en esta cultura tenía la misma importancia que para los aztecas e incas. También dentro del altiplano los ayunos rigurosos de los jeques y del pueblo consistían en privarse de comerlos por unos días por considerarlo como máximo sacrificio. Simón (1981) dejó consignada la práctica de su aplicación en los ojos, como castigo para las mujeres infieles y los muchachos indisciplinados.

Azafrán de raíz o de la tierra (*Escobedia scabrifolia*). En chibcha *chuegasua* o *chiliza*, la mata de azafrán la denominaban *chuegasuca*. Este colorante usado como condimento dentro de las cocinas americanas, parece ser diferente del conocido como *achiote* (*Bixa orellana*) y en chibcha *zia*. Según los datos de Fernández de Oviedo (1959), la *bixa* se usaba en La Española más como pintura para usos rituales que como aderezo de las comidas. En la zona muisca, los nombres diferentes de las dos plantas en lengua chibcha, pueden corroborar la diferencia aunque no podría afirmarse que sus usos estuvieran bien delimitados. En Quito, Velasco, citado por Patiño, anotó que “el achiote sirve para los guisos” (1964).

Fernández de Oviedo sí se refirió al achiote como condimento en el Nuevo Reino de Granada, basado en los apuntes de Jiménez de Quesada:

Un árbol se cría en tierras calientes, que el mismo nace, y en las tierras templadas lo siembran, que llaman achiote, que produce unas vainas en que se contiene el achiote, para sazonar las comidas y dar color a los caldos y otros manjares; dicen que es fresco de cualidad y lo aplican para unos achaques de calor (Fernández, 1959).

El monje fray Juan de Santa Gertrudis, en su estadía en el valle del Magdalena dejó anotado claramente el uso de esta planta, como colorante de las comidas:

Este es el azafrán que se usa en estas tierras... [el informante] cogió un ramito, abrió una bolsita y dentro tiene cada una seis granitos... de un humor carmesí. Púsolos en un pilche con un poco de agua, y refregándolos con el dedo largaron su color carmesí. El dijo: Padre, con solo este poquito hay bastante para dar color a una olla de comida, que se pondrá toda amarilla, y cuanto más le echen se pondrá el color más encendido (1970).

Guascas (*Gallinasoga parviflora*). Respecto a estas yerbas usadas como aderezo del ajiaco de papa, de ancestro precolombino, tampoco se encontró una cita precisa sobre su uso. Ni su relación con el pueblo de Guasca o Guasaca, como lugar en donde abundaran o se recolectaran las yerbas. Resulta de interés cotejar la similitud del nombre *guasca* con el de *cheguasuca*, dado en la misma lengua a la mata de azafrán de la tierra, otro de sus importantes condimentos.

El nombre de *guasca* también se dio a una pita del género *Agave*, no comestible, utilizada para amarrar, denominación que hoy pervive en las zonas rurales.

Alcaparras de Indias. *Chihinuba* en chibcha. Al árbol de alcaparras lo denominaban *chihine*; las alcaparras se agregaban a sus comidas como condimento.

Frutas

Las frutas, *uba-oba* en chibcha, formaban parte importante de la dieta de los muiscas y se obtenían de las zonas cálidas por intercambio en sus mercados, según se dejó anotado. En realidad, no fueron tan abundantes como en otras áreas analizadas y tampoco se pudo establecer con certeza sus formas de consumo o su transformación. De acuerdo con los datos de los cronistas, las más apreciadas fueron las guanábanas, caimitos, papayuela o papayo de altura (*Carica pubescens*), madroño (*Rheedia madruno*), guayabas, guamas, piñas, aguacates y pitahaya; de esta última aparece su nombre en chibcha como *nimsuque*. Es probable que degustaran otra clase de frutas, pero no fue posible verificarlo con documentos. Por ejemplo, la curuba abundante en el altiplano; el tomate de árbol, y la uchuva que proliferaba silvestre. En un comienzo, los indígenas intentaron halagar a los hispanos con frutas; así lo reseña Lucas Fernández de Piedrahita: “Les llevaron presentes de guamas, aguacates y algún oro, que es el mejor tercero de voluntades” (1973).

Animales comestibles

Carnes y aves

En el país abunda la caza de venados, conejos, codornices y otras aves a que podía apelar su necesidad en los mayores riesgos.

— Lucas Fernández de Piedrahita

El altiplano estaba bien provisto de animales que cazaban con redes, flechas y trampas y luego preparaban en formas diversas. De acuerdo con los documentos existentes, en todas las mesas eran permitidos los curíes o conejos de Indias, que en lengua chibcha denominaban *socuy*. Los venados tenían una restricción, debido a que estaban destinados para los señores principales; bien se ha visto en las distintas citas que las despensas reales estaban bien abastecidas de la carne en cecina de estos cérvidos. Los venados servían también a los personajes de este rango como medio para adquirir sus esposas. Fray Pedro Simón trae la relación exacta de su costumbre: “El matrimonio era prácticamente un trueque, entre el novio y los padres de la novia, en el cual se la cambiaba por matas, cargas de coca, chicha o venados... si era gente a quien le estaba permitido por los caciques comerlo” (1981).

Liborio Zerda (1992) relaciona al *borugo* o *guardatinajo* como carne de consumo habitual de los muisca. En el diccionario de Acosta Ortégón (1938) figuran otros animales que probablemente completaron su dieta de carne (tabla 6).

Tabla 6

NOMBRE	EN CHIBCHA
Pato	<i>Summe</i>
Tórtola	<i>Sumgui</i>
Cury	<i>Sucuy</i>
Carne de ciervo	<i>Chijilu</i>
Gusano	<i>Chiza: de este gusano se encuentran relaciones precisas sobre su consumo.</i>
Otro roedor parecido al conejo	<i>Chuenguicupqui</i>
Cangrejo	<i>Supcua</i>
Ave en general	<i>Fujupcua, jue, sue</i>
Caracol	<i>Biza</i>

Fuente: Acosta (1938).

Pescados

El territorio muisca estaba regado por buena cantidad de ríos y abastecido por

numerosas lagunas y lagos, con abundancia de pesca, a la cual eran muy aficionados y que practicaban con anzuelos y redes de varios tamaños. Veamos el vocabulario en legua chibcha, relacionado con esta actividad (tabla 7).

Tabla 7

NOMBRE	EN CHIBCHA
Pez	<i>Gua</i>
Pesquería	<i>Chupgua o chupcua</i>
Red para pescar	<i>Iaia</i>
Red para pescar pequeña	<i>Chupcuaca</i>
Anzuelo para pescar	<i>Tyhysua</i>
Pescado capitán	<i>Guamuijica</i>
Pescado pequeño blanco, del río Bogotá	<i>Guaŕucha</i>
Pez capitancillo pequeño	<i>Chiinegui</i>
Pozos de pesca	<i>Chicua, egupcua o chucua</i>

Fuente: Acosta (1938).

El cronista Pedro Simón aporta una interesante noticia de los pescados obtenidos en el río Magdalena, en la actual población de Mariquita. Es probable que los intercambiaran allí mismo por comercio con otros indígenas y particularmente con los muisca quienes, como vimos, iban a esas tierras a realizar sus mercaderías. En esa región usaban salar y secar al sol los pescados para conservarlos y poderlos transportar. Es natural que necesitaran la sal proveniente de “los pueblos de la sal” para realizar el proceso de conservación de las percederas carnes en el cálido y húmedo clima. Dice la crónica que del Magdalena se sacaban principalmente *pataloes*, bagres, sábalos, barbados y bocachicos.

Aquí está la nota del fraile:

Que cierto pescado que se coge en el río Grande que por otro nombre llaman bagre, que en más común vocablo se llama panche, que es el que abunda toda la tierra fría y caliente, por ser grande suma de ello lo que se recoge en este río, en especial en las pesquerías que se llaman de Purnio, términos de la ciudad de Mariquita... que salándolo y secándolo al sol... se lleva a todas partes (Simón, 1981).

Respecto al comercio de los muisca con los grupos comarcanos que llegaban hasta Honda, parece que se llevaban en buenos términos durante sus mercados, a pesar de que los panches de estas zonas eran enemigos tradicionales del reino muisca. Es probable que de estos grupos aprendieran la técnica del salado y secado

de las carnes, porque las crónicas refieren esta práctica para los grupos ribereños; sin embargo, cabe pensar que los poseedores de la materia prima, la sal, en chibcha *nigua*, también pudieron conocer el sistema y propagarlo con su producto a las zonas cálidas que necesitaban conservar carnes. De todas formas, en las crónicas relacionadas con el altiplano no se encuentra una nota precisa que indique el gusto muisca por las carnes saladas.

Castellanos (1955), Simón (1981) y Jiménez de Quesada (1973) anotan que en los depósitos reales se almacenaban carnes de venado en cecina, por lo cual es lógico presumir que para tal conservación utilizarían la sal que abundaba en su territorio. Estos amerindios conocían muy bien sus propiedades como condimento y para conservación, aunque para su comida normal prefirieran los productos frescos.

Algunas preparaciones

Los indígenas les tenían abundancia de comidas de cuanto ellos tenían, como venados vivos y muertos, tortolas, conejos, curíes y palomas [de Indias] con mucho maíz, frijoles, y raíces de muchas maneras.

— Fray Pedro Simón

No fue fácil reconstruir la cocina muisca, debido a que los cronistas que les correspondieron en suerte no consideraron de interés describir los detalles de su cibaria, ocupados como estaban en narrar otros aspectos de la nueva cultura. Echamos de menos para la zona al prolijo Sahagún (1988) de México, porque por su minuciosidad se acopió con cierto detalle esa rica y variada cocina, y aún al monje Cobo (1956), que bastantes datos aportó para el Perú. No fue ese el caso de la cultura que se desarrolló en el área central de la actual Colombia. Las crónicas, como regla general, realizaban someras y repetidas enumeraciones de las comidas, sin reparar en los sin duda interesantes aspectos culinarios de la importante cultura precolombina.

La pesquisa se orientó entonces a entresacar la información de cuanta relación tocara el tema, así fuera tangencialmente, sin olvidar los condumios actuales supervivientes. Como último recurso se recurrió a la consulta de varias compilaciones de vocabulario de la lengua chibcha, de donde se seleccionaron las palabras relacionadas con la cocina, alimentos, sistemas de cocción, grados gustativos y otros aspectos culinarios. Estos datos y los obtenidos de cronistas e investigadores, sirvieron para deducir cómo fue su cocina, partiendo de la heterogeneidad de los productos y términos relacionados con el acto de comer.

Una vez se lograron agrupar los distintos nombres de las típicas comidas cotidianas, ya se pudo asumir que la comida muisca ofrecía notables semejanzas con la peruana, en cuanto a preferencias gastronómicas y consumo de productos andinos semejantes. Se deduce que sin duda fue tan variada como la inca, solo que los cronistas no la describieron como lo merecía. Los datos compilados permiten colegir una cocina abundante, equilibrada en carnes, peces, tubérculos, cereales, frutas y hortalizas, con suficientes condimentos de ajíes y yerbas aromáticas, acompañada con delicadas frutas de climas cálidos y abundantes libaciones de su chicha de maíz o *zapcua*.

Es necesario reiterar que lo alimenticio, dentro del vocabulario chibcha compilado, estaba limitado por la subjetividad de los estudiosos Acosta Ortegón, Ezequiel Uricoechea y el padre Lugo, quienes acopiaron palabras y frases completas, pero sueltas, que llamaron su atención; pero en ningún momento se debe pensar que lo compilado corresponde a la suma total del vocabulario. En esta forma la traducción al español se ajusta al pensamiento del investigador. Por ejemplo, se incluye en la lista la voz quechua *quinoa*, que posiblemente desplazó a la chibcha. Sin embargo, el dato nos sirvió para averiguar que no solo comían el grano sino que lo preparaban en mazamorra o sopa espesa. Las palabras *guebi upcuasha*, traducidas como “clara de huevo”, son chibchas hispanizadas aunque es lógico presumir que debió existir la voz correspondiente en su idioma, porque los indígenas conocieron los huevos por las numerosas aves que tenían en su territorio.

Debido a que no se pretende incluir en esta investigación sino lo que se pudo verificar y documentar, se agruparon los vocablos relacionados con preparaciones, técnicas de cocción y frases relativas a la alimentación que pueden ayudar a vislumbrar una interesante gastronomía. Esta se puede colegir porque se encuentran insertas palabras que denotan grados de sabores, gustos y aromas, propias de las cocinas con cierto grado de complejidad, complementadas con las diferentes formas de cocción que inciden en su gusto y presentación.

La deducción del “menú” con los datos allegados, queda a la imaginación del lector, ayudado por la enumeración de plantas y animales anteriormente anotados.

Como preparaciones propiamente dichas, solo se logró conocer algunos modos de transformación culinaria, así como las frases en chibcha que atestiguan los consumos precisos y algunas costumbres cibarias cotidianas.

Suaque: mazamorra de maíz molido. También se podía

preparar con papas, ají o yerbas.

Tijitafun/tyhytafun: nombre general dado a las arepas de maíz.

Parece que también las hacían con otros productos como la quinua, por ejemplo, igual que en el Perú.

Fun: pan de maíz.

Ie: harina molida y cernida para hacer sopas, tamales y bollos de maíz.

Changua: caldo con papa y condimentos para realzar el sabor.

Ie fun: bollo de maíz envuelto en hojas y cocido al vapor, según práctica general andina ya reseñada.

Bun: palabra genérica usada para describir los bollos de masa en general, que los muiscas elaboraron con frijoles y papas. Algunas veces los hispanos también llamaron *bollos* a los tamales.

Iomza bun: bollo preparado con puré de papas.

Ʒiste/histe bun: bollo preparado con frijoles.

Bchoscuca: masa blanda de maíz empleada en sus bollos y sopas.

Agua: maíz desgranado, que según parece lo comían con frijoles, igual que los incas y aztecas.

Quinoa: con sus granos hacían una especie de mazamorra.

Chicha/zapúa: bebida fermentada de maíz. Relacionada con la chicha aparece la palabra *cuncho*, que era el afrecho o asiento de la chicha y *chieniuca*, que quiere decir *borrachera*.

Bgamysuca: comer miel, manteca, sal e ingredientes para salsas.

Biotysuca: comer mazamorra.

Bgyasuca: comer cañas dulces.

Cocopa: papa seca escaldada.

Zebgiscua: está relacionada con comer sólidos, tubérculos y raíces.

Zebcascua: comer comidas duras.

Zeboscua/bsosqua: comer hojas y yerbas, hortalizas.

Vocabulario relacionado con las calidades de la comida

Sabor bueno: *acho*.

Sabor malo: *a machuenza*.

Sabor, gusto, oloroso: *a*.

Agrio: *atijisin*.

Sabroso: *chuengue*.

Dulce: *basmaque/basquin*.

Desabrido: *chumagueza*.

Espeso: *jítico*.

Crudo: *tijuco*.
 Carne pulpa o gorda: *chimy*.
 Dañarse la mazamorra: *zecuzasuca*.
 Dañarse la chicha: *achichansuca*.
 Dañarse el pan - arepa: *achiguasuca*.
 Hambre: *chan*.

Vocabulario relacionado con la cocción y conservación de alimentos

Asado: *agazane/agasuca*.
 Asar: *bgazysuca*.
 Cosa asada: *algazuca*.
 Ahumar: *aiquenzuca*.
 Tostar: *zebgazesuca/zemaosuca*.
 Tostar en tiesto: *zemaosuca*.
 Tostar al fuego: *bgazysuca*.
 Salar: *zeniguasuca*.
 Sal: *nygua*.
 Hervir: *zetomasuca*.
 Cocinar en la olla: *bzoisuca/chazoisuca*.
 Cocer hierbas: *zemonasuca onao*.
 Sazonar comida: *zebhuesuca/achuensuca*.
 Comida: *quichiqui*.
 Desleír: *zebcusuca*.
 Colar: *zebtitisuca/btytysuca*.
 Moler: *zebzojosuca*.
 Rallar: *xemohosysesuca*.
 Desmenuzar: *zemupcuasuca*.
 Mondar, pelar: *btohotysuca*.
 Desgranar maíz: *bcahachysuca*.
 Desgranar legumbres: *btohotysuca*.
 Machacar hierbas: *zebquijitisuca/bquyhytysuca*.

Utensilios relacionados con la cocina

Cocina-lugar: *fuchiumta*.
 Colador de chicha: *fi*.
 Olla: *ca*.

Cuchara: *chuiá*.
 Vasija para evaporar sal: *gacha*.
 Tiesto para tostar: *magazi*.
 Palo para revolver la chicha: *ana*.
 Barbacoa: *quine*.
 Carbón: *gaspcua*.
 Brasa: *gata*.
 Múcura: *zie*.
 Totuma: *zoca*.
 Olla (otro tipo): *zoia*.

La cocina muisca también debió contar con un variado menaje de vasijas cerámicas para usos domésticos y las elaboradas para usos rituales y funerarios. Las evidencias arqueológicas encontradas en tumbas y las colecciones de los museos, han permitido conocer numerosas vasijas de diversas formas y tamaños, decoradas y sin decorar. Como se sabe, los muisca fueron grandes alfareros. En las poblaciones como Tinjacá y Ráquira, sus habitantes estaban dedicados a la elaboración de toda clase de recipientes cerámicos de gran calidad y belleza, destinados a usos domésticos, industriales y religiosos que movilizaban en sus activos mercados.

La piedra, el mortero y las manos de moler fueron otros de los implementos usados para moler granos y semillas, rasgo común con las demás culturas amerindias. Los calabazos sirvieron como útiles vasijas para almacenar líquidos y otros alimentos. Según parece, la totuma era la vasija ideal para servir la chicha, a la que eran muy aficionados.

Supervivencia de la cocina muisca

En los actuales departamentos de Cundinamarca y Boyacá, situados en la zona central colombiana, donde tuvo asiento la cultura muisca, sobrevive entre sus descendientes, la actual población campesina, la cocina indígena aculturada en diferentes grados con la ibérica, la africana y la asiática. De este último continente, tomó el gusto por el arroz, cereal de fuerte arraigo nacional y por el plátano que forma parte insustituible de la dieta del pueblo colombiano. En el área rural y en la suburbana de la capital y las ciudades persiste el gusto por los platos de ancestro indígena, aunque tienen en una u otra forma el toque de los productos traídos del Viejo Continente. Entre los preparados de mayor consumo seleccionamos los siguientes.

COCIDOS

Contienen chuguas, habias, cubios y papas con o sin carnes de res, aves o cerdo. Estas carnes sustituyeron probablemente a las nativas, que se agotaron por exceso de consumo o se abandonaron para acoger las introducidas.

SANCOCHOS

Por lo general contienen yuca, arracacha, plátano, auyama, mazorca, papas de varias clases y carnes mixtas. Por lo general, todo está sazonado con cebollas y ajos del Viejo Continente.

CUCHUCOS O MAZAMORRAS

Son sopas espesas de maíz, que contienen papas blancas y amarillas o criollas, mestizadas con habas, arvejas, zanahorias, ajos, cebollas y el espinazo de cerdo, traídos de Europa.

MAZAMORRA DE TRIGO

Es una sopa espesa que sustituyó la harina de maíz original por el trigo y cebada del Antiguo Continente, con la adición de papas amarillas y blancas, cebollas, ajos y algunas veces con chuguas o habias.

CHANGUAS O CALDOS DE PAPA

Son caldos ligeros que llevan papas, ajos, cebolla y cilantro; estos últimos traídos por los españoles.

PAPAS SALADAS

Son las papas blancas, sabaneras o paramunas, que una vez cocidas se recubren con abundante sal y se dejan secar, con lo cual adquieren un tono rucio. Se comen con ají, yuca y otros preparados cárnicos, asados, ahumados o guisados.

PAPAS CHORREADAS

Son papas cocidas y luego recubiertas con una salsa de cebolla, tomate, queso y achiote para darle color.

BOLLOS O ENVUELTOS DE MAÍZ

Continúan preparándose con la fórmula indígena, solo que hoy se endulzan con azúcar de caña y ocasionalmente llevan queso y pasas.

TAMALES

La ancestral masa de maíz se aculturó con carnes, hortalizas y cereales europeos, además del ajo que se incorporó como condimento insustituible.

MAZORCAS ASADAS A LA BRASA

Constituyen otro remanente indígena de gran persistencia entre la población del altiplano en general. Se le adicionó mantequilla para enriquecer el sabor.

AJÍ O SALSA DE AJÍ

Este preparado, con las variedades del *Capsicum*, continuó en la mesa campesina, y es aderezo infaltable en la llamada *comida típica* o *autóctona*. Su preparación original se modificó con la adición de vinagre, cilantro y cebolla, introducidos desde España. Es interesante anotar que el ají en América tiene poderoso arraigo en todas las mesas, inclusive en Norteamérica, donde se ha conformado una curiosa sociedad de “Amantes del Ají”, que se reúne anualmente en Texas para celebrar, además, un concurso que premia la mayor creatividad de la cocina con el uso del *Capsicum*, según lo anotado por Gabriel Leyva Pereira en su artículo “El ají, pimienta de América” (1992). Agrega el mismo autor que el médico húngaro Szent-Gyorgy fue distinguido con el Premio Nobel de Medicina, por aislar el ácido ascórbico o vitamina C contenida en el ají y comprobar que es la especie vegetal que tiene los más altos niveles de esta vitamina, lo cual lo hace ideal para consumo humano. Es interesante conocer que el Libertador Simón Bolívar gustaba mucho del ají y lo agregaba con generosidad en sus comidas, según anotó Perú de Lacroix (1978).

EL ACHIOTE O “COLOR”

Es otra supervivencia indígena muy presente en el campo y en los condumios de las mesas populares, que exhiben sus platos cárnicos y algunos preparados ruborizados con el tono amarillo-rojizo.

EL AGUACATE

Fruto infaltable, en salsa o en tajadas, para acompañar los platos típicos. Se usa siempre aderezado con sal, ají, cilantro y cebolla, en la salsa o “ají de aguacate”.

AREPAS DE MAÍZ

Continúan con la fórmula indígena de masa de maíz asada, solo que en la

actualidad se le adicionan mantequilla y queso, productos lácteos introducidos desde Europa.

Sin duda existen numerosas variantes de los platos anotados, pero en general, estos alimentos son los supervivientes del enorme mestizaje cultural resultante del encuentro de los dos mundos.

Otro nivel de supervivencia en comida de ancestro indígena se encuentra presente en la denominada *típica*, para distinguirla de la cosmopolita que se consume en las ciudades, y más concretamente, en la capital Bogotá, donde se recibió la mayor influencia de las costumbres foráneas.

PUCHERO SANTAFEREÑO

Es un plato de ascendencia hispana e indígena, puesto que según se vio, ambas culturas usaron poner varios productos en sus ollas y sazonarlos lo mejor que podían. Según los gastrónomos es un plato de fácil elaboración y en realidad sencillo, en cuanto a culinaria se refiere. Según Xavier Domingo, gastrónomo español, “el asunto se reducía a poner todo lo que estuviera a mano en un caldero” (1982), y el resultado tenía que ser necesariamente bueno por los distintos sabores, pero nunca podría calificarse de elaborada cocina. *Olla podrida* se denominó a este cocido en España. En el Nuevo Mundo se varió con los productos nativos como mazorcas, yucas, arracachas y naturalmente las papas. En carnes, todas fueron importadas como la carne de res, los trozos de cerdo, longanizas y chorizos, entre otros aditamentos. Se condimenta con ajos, se agrega repollo y zanahorias (del Viejo Mundo) y se suele acompañar el plato con el ají y aguacate (americanos).

FRITANGA

Es un preparado popular que sin embargo tiene enorme ascendiente hispano, por la heterogeneidad de ingredientes que lleva, todos en general derivados de los despojos o menudencias del cerdo y las reses introducidas desde el Viejo Mundo, además de los embutidos de rellenas, chorizos y longanizas, heredados de la cocina de origen europeo. Todos los productos tienen la particularidad de estar cortados en pedazos y fritos en manteca de cerdo, lo que le imprime su gusto característico. Como aporte de la cocina nativa se complementa con trozos de yuca frita, maíz frito, la sin par papa criolla y papas saladas, así como plátanos fritos o asados, también introducidos, rellenos con queso y bocadillo de guayaba, esta última también americana. En fin, la “fritanga” constituye un típico plato del más claro mestizaje

español y americano, acompañado siempre con la salsa de ají, obviamente mestiza y la cerveza amarga, que entró al continente en el siglo XIX.¹

AJIACO SANTA FERREÑO O BOGOTANO

El ajiaco se ha erigido en el plato de ascendencia indígena de mayor prosapia entre las comidas típicas colombianas, y es el que exhibe un perfecto mestizaje entre los productos nativos y los europeos, que luego le fueron adicionados para realzar y enriquecer aún más su sabor. No sabemos en qué momento ocurrió la aculturación, pero lo cierto es que a mitad del siglo pasado, ya Rafael Pombo, citado por el gastrónomo Lácydes Moreno, lo describe con los ingredientes que lo distinguen en la actualidad como suave y delicado plato autóctono. Veamos la descripción del refinado caballero bogotano:

“¿Cena patriota?” Ajiaco a la moderna,
de papa de año, que con papas criollas
(por ser, como sabéis, de índole tierna).
Se espesa al fin; y bien cebadas pollas.
Aún no llegas a la edad materna;
y punta de alcaparras y cebollas,
unid de Oporto o de Borgoña un vaso
y he aquí una cena digna del Parnaso
(Pombo, citado en Moreno, 1992b).

No menciona la crema de leche con la que se bautiza al final, el acompañamiento del nativo aguacate, las mazorcas y las gustosas guascas, pero es probable que ya figuraran como aderezo.

Del ajiaco bogotano existen numerosas variantes, pero en realidad el aceptado como “auténtico” y tradicional es el que tiene los siguientes ingredientes: pollo, mazorcas enteras o desgranadas, papa sabanera, papa paramuna, papa criolla, un ramillete de guascas, alcaparras, crema de leche y aguacate. La característica fundamental de la sopa es su textura algo espesa y muy suave y las guascas, que le imprimen su sabor inconfundible. Se dice que si el preparado “no lleva guascas, no es ajiaco”. El plato se sazona al gusto individual de cada comensal con la salsa de ají, ya descrita.

1. Véanse datos complementarios en el libro *Aportes alimenticios del Viejo al Nuevo Mundo* (Rojas, 1993).

Tenemos entonces que el mestizo plato tiene como ingredientes nativos los siguientes: papas, mazorca, guascas, ají y aguacate. Los europeos son: pollo, crema de leche, cebolla y alcaparras.

Existen en la actualidad algunas dudas acerca del origen de la típica sopa, por su nombre de ascendencia antillana, quizás porque fue allí donde los hispanos oyeron de un preparado indígena que tenía varias clases de tubérculos nativos, carnes y ají.

Según parece, por alguna analogía con el *Capsicum*, los hispanos continuaron llamando *ajiacó* o *agiaco* a esta mezcla de sopa y guisado que luego se aculturó también con los productos del Viejo Continente. Bien sabemos que los hispanos tomaban un nombre y lo seguían imponiendo posteriormente en los sitios adonde fueran llegando, sin molestarse en preguntar su denominación entre las diferentes culturas amerindias. Tenemos el caso ya mencionado de las guayabas, tamales, maíz, el mismo nombre del *ají*, que tenían otro nombre en quechua y en chibcha, para citar unos pocos ejemplos.

Con el nombre de *ajiacó* se conocen en la actualidad diversos preparados o sancochos, que distan mucho de parecerse en sus ingredientes y textura al plato bogotano. Este parece ser originario de la zona muisca porque estos indígenas, como vimos, comían sopas espesas con maíz y papas, tubérculos de varias clases y las infaltables yerbas que adicionaban en sus diferentes guisados. Ahora bien, el preparado en todo caso tendría más conexión con los platos del sur andino entre los pueblos “comedores de papas” que con los antillanos, donde el tubérculo no formaba parte de su dieta habitual. Como quien dice, tiene más parentesco con el locro de papas y carnes peruanas, que con los sancochos antillanos. Barney Cabrera menciona entre los guambianos del sur de Colombia, este característico preparado andino, con el que agasajan a sus invitados: “Sopa espesa de papas, ullucos y maíz” (1979).

Como la cuestión de la discusión se orienta más al nombre que al preparado en sí, es interesante conocer los ingredientes de los platos conocidos como *ajiacó* en Cuba, Venezuela, y en varias regiones de Colombia, según datos tomados de la investigación de María Luisa Rodríguez de Montes, titulada *Léxico de la alimentación popular en algunas regiones de Colombia* (1964) y de los aportes de Moreno Blanco en su artículo “Divagación sobre el *ajiacó*” (1992b).

Ajiaco, según la definición de Corominas: “Guiso de carne con caldo, ají y otros ingredientes, usual en toda América menos en La Plata, parece derivado de ají, quizás existente en el idioma aborigen, pues aco dejó de ser sufijo productivo en castellano ya hace muchos siglos”.

Ajiaco en Venezuela, según María Lourdes García, citada por Rodríguez de Montes: “Sopa confeccionada con frijoles, plátano picado, repollo, auyama, papa y pedacitos de yuca” (1964).

Ajiaco en Cuba, según datos de Moreno Blanco: “Allí consistía en carne de cerdo, carne cecina, o tasajo, yuca, ñame, boniato, plátano, calabaza, maíz tierno, malanga, etc.; con abundante caldo” (1992b). Bien pueden apreciarse los productos introducidos por los hispanos como el cerdo, el plátano y el ñame.

Ajiaco en Bolívar, Colombia: “Sopa elaborada con harina, yuca, ñame, plátano, carne o pescado”.

Ajiaco, en los Santanderes, Colombia, según la misma autora: “Sopa que contiene plátano, alverja, repollo, berenjena, apio (nombre dado en la zona a la arracacha), y papa” (Rodríguez, 1964).

Ajiaco en algunas regiones antioqueñas, en Colombia: “Es un relleno de arroz, carne y papa que se pone en las empanadas”.

El socorrido cronista Simón, citado por Moreno, realiza una descripción del ajiaco durante su paso por zonas costeras colombianas, pero no aporta el dato esperado sobre los ingredientes precisos:

Agiaco es un guisado que se hace de muchas y diversas yerbas y raíces con alguna carne, y cuando se puede comer, que le podemos llamar olla podrida, como se dice en España, a este modo de guisado llaman en algunas partes loco (1992b).

El fraile no contribuye mucho, con su descripción, a dilucidar el embrollo, debido a que el loco peruano, según vimos en la parte pertinente, tiene buena cantidad de papas andinas. Solo se podría concluir que el nombre *ajiacó* es genérico de sopa o guisado, nombre que los castellanos utilizaban para las sopas y cocidos amerindios, que además, llevan ají, por ser este condimento general en las Indias. Recordemos la descripción del capitán Fernández de Oviedo: “Axí es una planta muy conocida y usada en todas las partes destas Indias, Islas y Tierra Firme, e provechosa e necesaria, porque es caliente e da muy buen gusto e apetito con los otros manjares” (1959).

PUCHERO BOGOTANO

Es otro plato mestizo hispano e indígena. Veamos sus ingredientes: costilla de res, carne de cerdo, pollo, chorizo, plátano, mazorca, arracacha, yuca, repollo, cebolla, cilantro, tomate y “color” como condimento, para darle el matiz amarillo-rojizo.

CREMA DE AUYAMA

Sus ingredientes son la auyama, papas criollas, crema de leche y cilantro.

PASTELES DE PAPA O YUCA

Son muy populares, como remanente de preparado indígena, con sus variaciones actuales en cuanto a que se fríen en aceite o manteca. Sus ingredientes son: papa, yuca, arracacha, huevo duro, carne picada, pimienta y sal.

CHICHA DE MAÍZ

A pesar de que la bebida se prohibió por la Ley Bejarano de 1948, se continúa tomando en algunas zonas rurales y entre las clases populares de Cundinamarca y Boyacá. En el barrio La Perseverancia de Bogotá, de arraigo popular y de la clase bohemia de la capital, se ha revivido la tradición de tomar la bebida indígena.

Con ocasión del Quinto Centenario celebraron su tercer festival, bautizado con el sugestivo nombre de “III Festival de la Chicha, el Maíz y la Dicha”. Lo que ocurre, según se puede deducir de la fórmula divulgada, es que hasta la antigua bebida ha recibido el bautizo del mestizaje. Veamos los ingredientes: “maíz molido crudo, agua tibia. Se hierve después de tostado, con panela, canela y clavo”. Bien se aprecia que los tres últimos ingredientes fueron introducidos del Antiguo Continente.

Sobre las calidades del brebaje es mejor atenerse a la copla popular:

Oigan esto los que tienen
sobre la chicha sus dudas:
unas hay mejores que otras
pero males no hay ningunas.

Síntesis analítica de la cocina muisca**EJES ALIMENTICIOS**

Papa de varias clases.

Maíz de varias clases.

Tubérculos.

Ají de varias clases.

Carnes variadas.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Variada/abundante.
Picante/uso de colorantes: achiote o azafrán de la tierra.
Preferencia por comida fresca.
Sabores.
Picante/aromática por el uso de yerbas.
Ahumada/sin fuertes contrastes.
Cocción y conservación.
Cocido en olla/tostado en tiestos/asado a la brasa.
Ahumado a la barbacoa/salado.

TIPO DE COCINA

Mixta: carnes, vegetales, frutas.
Estratificada: cocina del poder, religiosa y del pueblo.
Estilo: ¿complejo? no se pudo establecer con precisión.
Significación.
Mágico-religiosa. Uso del maíz molido para ayunos y ritos de sacrificio.
Ofrendas con comidas para propiciar beneficios de tipo agrícola.

TRABAJO CULINARIO

Generalmente femenino.
No se pudo establecer quién ahumaba o salaba.

TRABAJO AGRÍCOLA

Adecuación del terreno, cuidado y cosecha: masculino.
Siembra: femenino por creencia en la fertilidad femenina.

TRABAJO DE CAZA Y PESCA

Masculino.
Consumo de bebidas fermentadas.
En festividades las consumían en abundancia y en forma moderada, todos los días. Las tomaban hombres y mujeres.

SALSAS Y ADEREZOS

Salsa de ají, condimento con achiote o azafrán de la tierra, salsas con hierbas y ají mezclados.

Comida con significación sexual.
Debió existir igual que en las otras culturas americanas,
pero no se estableció con claridad.

UTENSILIOS

Especializados para cocina, almacenamiento y servicio
en piedra, madera, calabazo, oro y cerámica.
Tenían vasijas para almacenar, transportar, colar, cocer y tostar.
Cucharas y elementos para manipular las comidas durante su
preparación, como el palo ana para revolver la chicha.
Ollas y múcuras bien decoradas para el agua o la chicha.

BALANCE DIETÉTICO

Equilibrado por el consumo de nutrientes básicos: proteínas,
vitaminas, calcio, lípidos. Consumían alimentos energéticos,
reguladores y formadores de músculos y fibras.
Dieta mixta de carnes rojas, aves, pescados, otras carnes;
tubérculos, cereales, frutas y hortalizas.

PRODUCTOS CON PROTEÍNAS

Maíz, carnes, fríjoles de grano seco, quinua o suba (grano y hojas
tiernas), semillas de calabaza tostadas; papas, carnes en general
(pescados, curíes, *borugo*, tortuga, gusanos, cangrejos).

VITAMINAS

- A Frutas en general: piña, guayaba, papayuela; ajíes amarillos,
hortalizas, papa amarilla, auyama, arracacha, pescados.
- B₁ Fríjoles de varias clases, pescados, papas.
- B₂ Fríjoles, huevos de aves nativas, carnes, papas.
- B₃ Carnes en general, papas.
- B₁₂ Pescados, papas.
- C Ají en todas sus variedades, con el más alto contenido de esta
vitamina. Papas de todas clases, piñas, otras frutas, aguacates.
- D Pescados.
- E Fríjoles de varias clases.
- H Miel de abejas.

CARBOHIDRATOS, ALMIDONES, GLUCOSA

Papas, chuguas, hibas, cubios, arracacha, fríjoles, maíz, yuca, quinua.

CALCIO

Quinua, pescado seco, verduras, caracoles molidos usados en el mambeo de la coca o bayo.

HIERRO

Maíz, fríjoles, legumbres, pescados.

FÓSFORO

Papas, quinua, huevos de aves nativas, pescados frescos y secos.

PERSISTENCIA DE LA CULINARIA MUISCA

Persisten los ejes culinarios: maíz, papa, fríjoles, raíces, cucurbitáceas, ají en diferentes preparados; frutas como el aguacate. En general, la cocina conocida como autóctona es mestiza por la adición de los productos introducidos desde el Viejo Mundo.

De la mesa europea al fogón amerindio

Prólogo a la primera edición

EL DESARROLLO DE LA agricultura que comenzó hace unos 10.000 años fue, por un lado, la expresión de la capacidad humana de modificar el medio ambiente adaptándolo a sus propias necesidades y, por otro, la consecuencia de una serie de circunstancias y oportunidades, en muchos casos fortuitas, que llevaron a la domesticación y mejoramiento de unas cuantas especies que hoy llamamos cultivos. A lo largo de este milenario proceso evolutivo se ha producido una coadaptación entre el Homo sapiens y sus plantas cultivadas y entre estas y su ambiente. Esta coadaptación ha sido determinada, en cada zona, tanto por las condiciones de clima y suelo como por el tipo de cultura/civilización de sus habitantes.

La agricultura se desarrolló paralelamente en distintas partes del mundo y, a lo largo de los siglos, los contactos y choques entre diversas civilizaciones y grupos étnicos han propiciado la fusión de sus costumbres y sistemas de vida, así como la difusión de las técnicas agrícolas y hábitos alimenticios de las civilizaciones dominantes. En los últimos siglos el rápido desarrollo de los sistemas de transporte y comunicación ha facilitado este proceso.

El Descubrimiento de América en 1492 representó el encuentro de dos mundos y con él se inició el más grande proceso de comunicación e intercambio cultural de la historia de la humanidad, con las consiguientes repercusiones en la agricultura. El intercambio de especies animales y vegetales entre el Viejo y el Nuevo Mundo modificó profundamente no solo la alimentación de la mayoría de la humanidad, sino también las relaciones económicas y comerciales del orbe.

En cuanto a su influencia en la alimentación del Nuevo Mundo, basta recordar que cereales como el trigo y el arroz, originarios del Medio Oriente y del sureste de Asia, respectivamente, se han convertido en alimentos básicos del Nuevo Continente. En lo que respecta a los cultivos comerciales, la caña de azúcar, el café

y los bananos, todos productos del Viejo Mundo, constituyen hoy importantes productos comerciales de América Latina. También la ganadería y las técnicas agrarias se revolucionaron en el continente americano con la llegada de nuevos animales domésticos de carne y tiro. Naturalmente ha habido también importantes movimientos de especies en la otra dirección, especialmente vegetales, pero ello no es el objeto de este libro.

Junto a las plantas y a los animales, los europeos y los africanos trajeron a América la información y la tecnología necesarias para la producción de pan, aceite, vino, cerveza y queso, y aprendieron el uso de numerosas plantas medicinales del Nuevo Continente.

Si bien la mayor parte de los cultivos, animales y tecnologías introducidos en América procedían de la península ibérica, no era este su centro de origen. España y Portugal sirvieron de puente y punto de encuentro entre el Nuevo Continente y milenarias culturas euroasiáticas y del norte de África. El germoplasma, la información y la tecnología agraria que llegan a América se habían desarrollado con la contribución de numerosos pueblos y culturas y especialmente de los árabes, griegos, fenicios y romanos.

El libro *Aportes alimenticios del Viejo al Nuevo Mundo* analiza con minuciosa exquisitez muchos de estos temas desde una perspectiva histórica y antropológica. La vasta cultura de su autora y sus profundos conocimientos han impregnado cada uno de los capítulos de este libro con una perspectiva histórica y cultural que, partiendo del hombre como centro, abarca aspectos medioambientales, agrícolas, artísticos y científicos. Todo ello bien documentado con numerosas referencias históricas y mitológicas y salpicado con sabrosas anécdotas y refranes que contribuyen a hacer su lectura amena e interesante.

Estamos seguros de que la publicación de este libro contribuirá a un mejor conocimiento de las interrelaciones económicas, históricas y culturales entre todos los países y, por ende, a poner de relieve la necesidad de colaborar todos en la construcción de un mundo mejor y más justo, basado en la cooperación y el desarrollo, que tenga en cuenta la conservación del medio ambiente y que pueda permitir la erradicación del hambre.

EDOUARD SAOUMA

Director general, 1976-1993

Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO)

Presentación general

ABORDAR EL TEMA HISTÓRICO sobre la alimentación ha resultado en extremo grato y excitante. Más aún, cuando descubrí que era un tema que por las abundantes referencias de los cronistas, las evidencias de la botánica y la tradición, entre otras aportaciones, permitía conocer mejor la forma como ocurrió el encuentro cultural entre el Viejo y el Nuevo Mundo.

En un principio la investigación parecía sencilla puesto que, a simple vista, todo lo que se comía, bebía, hablaba y rezaba, hasta la primera mitad del siglo XIX, cuando comenzaron los movimientos de independencia, provenía de España. Sin embargo, la labor no resultó fácil por cuanto los productos alimenticios, al igual que los otros elementos que ingresaron en el Nuevo Mundo, no entraron a un mismo tiempo ni en avalancha, sino, por el contrario, muy gradualmente a medida que se producían los asentamientos y todos los complejos cambios sociales, políticos y económicos presumibles dentro de la nueva sociedad en formación, que era necesario tener en cuenta para la cabal comprensión del tema alimenticio.

Como quien dice, sería indispensable dar un vistazo a lo que ocurrió en casi trescientos años de historia, partiendo de 1492, si se quería lograr una aproximación al tema sin excesivo rigor técnico por tratarse de una obra divulgativa, pero conservando un carácter analítico para librarlo del simplista tema de la cocina y sus recetas. Y a su vez, situarlo como una de las resultantes del encuentro de las dos culturas: la del Viejo y la del Nuevo Mundo.

En los primeros años entraron los productos básicos y, en cierta forma, elementales, acordes con los poblados y aldeas que se iban conformando. En las épocas colonial y virreinal, en las ya florecientes ciudades, los españoles con altos

cargos administrativos quisieron reproducir en las colonias los usos y maneras cortesanas, incluidas las gastronómicas, que los harían sentir como nobles hispanos. Bien se conoce que la mayoría de los ibéricos que no habían tenido oportunidad de alcanzar en la península altas posiciones, por el rígido sistema existente, resolvieron atravesar el océano en busca del ansiado ascenso social y económico imposible de lograr en la Metrópoli.

Fue necesario, entonces, empezar por revisar la documentación disponible sobre los viajes de Cristóbal Colón y el primer asentamiento realizado en La Isabela, que estuvo situada en la actual isla de Santo Domingo, donde aparece ya el clamor del almirante en solicitud de la comida española: “Que esta gente sea proveída de los mantenimientos que en España acostumbran” (1985).

Más tarde escribiría el genovés a sus monarcas, explicando que había muchos castellanos enfermos por comer una comida distinta a la de su rutina alimenticia, y el pedido de las primeras plantas europeas que buscábamos vienen enseguida: “Que envíen trigo, cebada y viñas”.

Y añade el complemento sobre animales de carga y para sacar cría: “y carneros vivos, asnos, yeguas y becerros para hacer simiente”.

Era la información que se necesitaba para comenzar la pesquisa. Luego se continuó con la época de la Conquista para determinar si los productos traídos por los conquistadores se quedaron en América para su siembra y reproducción o por el contrario solo permanecieron durante el paso de los castellanos en trance de conquista, que como se corroboró luego, estaban más animados por llevar, que por dejar algo en este y otros aspectos.

Algunos datos de interés se obtuvieron consultando las crónicas de Indias, relatos muchas veces ciertos y otros alucinados, sobre el acontecer de la conquista de las nuevas tierras allende los mares. Por ejemplo, Bernal Díaz del Castillo, inquieto escribano y soldado de las huestes de Cortés, en su libro sobre la conquista de México se proclama como el primer español que sembró semillas de naranjo en el continente para su propagación y así lo pregona: “He traído esto a la memoria, para que se sepa que estos fueron los primeros naranjos que se plantaron en la Nueva España”.

El mismo cronista arroja más luces sobre el tema, al aclarar que las naranjas las había traído de Cuba, en donde fueron introducidas seguramente por Colón durante su estadía en las Antillas. Así fueron recopilándose los diferentes datos que llevaron a poner de manifiesto que una gran cantidad de comestibles básicos se introdujeron al Nuevo Mundo poco después del Descubrimiento,

pero disminuyeron durante la Conquista cuando los conquistadores querían enriquecerse muy rápido, en vez de volverse agricultores lentamente.

En los avatares de la Conquista, los europeos tuvieron que sustentarse con las viandas americanas que les eran obsequiadas, o que simplemente tomaban cuando lo juzgaban conveniente. Posteriormente, los colonizadores, los aristócratas y los altos funcionarios de mayor rango político y capacidad económica rechazaron y subvaloraron la comida amerindia e introdujeron mayores y más refinados cultivos y alimentos. Al fenómeno de la subvaloración de las culturas precolombinas no escapó su comida, dentro del rígido etnocentrismo cultural europeo de ese entonces. Como se sabe, lo único que mereció realmente su aprecio fue el oro, pero además fundido, porque las artísticas figuras y adornos elaborados en el metal tampoco llamaron su atención.

Los alimentos nativos corrieron similar suerte, hasta el punto que deliciosos y nutritivos productos como la papa, el maíz, el tomate y el maní, para citar unos pocos ejemplos, empezaron a ser aceptados en las cocinas europeas solo a mediados del siglo XVIII. El maíz y la papa, en un comienzo se llevaron como forraje del ganado. La excepción la constituyó el cacao, quizás en buena parte por la exaltación que de la bebida hicieron los cronistas de mayor nivel cultural que vinieron a América, como Gonzalo Fernández de Oviedo, quien repartía su tiempo entre las Indias, las cortes europeas y la escritura de sus numerosos libros. Suerte diferente corrió el maní, del cual dio una desapacible noticia, y aunque de la piña y las anonáceas emitió una buena opinión, tampoco se tuvieron en cuenta en el Viejo Mundo por su difícil transporte y cultivo.

La institución de las encomiendas ofreció una fuente interesante de datos sobre el tema, porque durante el desenvolvimiento de estas primeras formas de administración se inició la convivencia de españoles y nativos dentro de pequeños núcleos sociales, comienzo de la nueva sociedad que se gestaba. En sus campos se sembraron diferentes cultivos procedentes de la metrópoli para sustento de los hispanos que administraban dichas instituciones.

Durante las épocas colonial y virreinal, ingresaron los productos más refinados, incluidos finos muebles y el menaje relacionado con la alimentación como las delicadas vajillas y la cristalería para servir el vino, utensilios que por su categoría solo admitían las comidas europeas y no se usaban para las nativas de estatus inferior.

El vino se introdujo desde un comienzo como bebida normal de los hispanos, pero en la naciente sociedad americana solo se bebía entre las clases altas y la aristocracia criolla, debido a su alto costo de importación.

En realidad, los productos alimenticios, así como otros no relacionados con el tema específico de la comida, se difundieron siguiendo el ritmo conocido de estratificación social, ligado a lo político y económico: los alimentos más refinados como las bebidas, las especias y algunas conservas fueron a parar a la mesa de clase alta y los modestos a las de las clases de menores recursos.

En los primeros 150 años de presencia europea en América, según anota Celso Furtado, se introdujo fundamentalmente la mayor cantidad de productos para consumo de los colonizadores y criollos del continente. Socialmente, el criollo que ya estaba bien delimitado, por su carácter europeizante mantenía fuertes nexos con la metrópoli y movilizaba importantes bienes de consumo. Bien puede deducirse que la variación de la dieta americana con el concurso de lo proveniente de Europa apuntó a dos direcciones: la clase alta, siempre receptiva a lo europeo y la mestiza, con una dieta que intercalaba lo nativo y lo europeo, según sus posibilidades y el sitio en donde laboraba. La nativa propiamente dicha continuó con su comida tradicional basada en el maíz y la papa, no obstante la fuerte influencia de las comunidades religiosas que desempeñaron un rol fundamental en el cambio de identidad del indígena.

En forma gradual también se fue conformando la comida mestiza, en la que intervinieron para complementarse productos y modos de cocinar de uno y otro continente; es la que hoy se conoce en general como *comida autóctona*.

Es necesario anotar que no obstante haber sido necesario rastrear en innumerables documentos y haber dado un enorme repaso a la historia, la obra no pretende ser exhaustiva ni académica y solo se tuvo este rigor en la consulta de las fuentes y la metodología de la investigación para ofrecer una certeza de lo que se anota, porque es de común ocurrencia encontrar imprecisiones en el campo alimentario, como confundir o dar por cierta la procedencia de una planta por falta de adecuada consulta.

Por la anterior razón se consideró de interés incluir cuadros que especifican la procedencia de las plantas y animales de uno y otro continente.

De otra parte, el tema se limitó a tratar la influencia de la conquista hispana en sus colonias del Nuevo Mundo, en donde florecieron las denominadas altas culturas americanas, solamente en estas se presentó un proceso complejo y variado de interrelación cultural. La colonización portuguesa no ofreció esa característica y además sus aportes alimenticios fueron similares a los hispanos, por lo cual carecería de interés repetir la enumeración.

Otro fue el caso de la colonización inglesa, que tuvo en general rasgos diferentes,

por cuanto los inmigrantes llegaron de una vez con su cultura al oriente norteamericano, en donde no encontraron pueblos desarrollados y tampoco se presentó el proceso de mestizaje, que fue la mayor resultante del encuentro con los hispanos.

Algunos productos se reseñaron en detalle debido a la importancia económica que para las colonias representó su introducción, amén de haber influido notablemente en el cambio de hábitos alimenticios de las gentes del Nuevo Mundo. Por tal razón, se relacionan, pero no se describen *in extenso* algunos, como los cítricos, que si bien es cierto constituyeron un indudable aporte alimenticio, solo hasta épocas recientes están desempeñando un papel relevante a nivel económico e industrial.

Para evitar confusiones, debo reiterar que el presente estudio apunta en dirección diferente a la estrictamente culinaria, y, por tal razón, solo se limita a enumerar los ingredientes de las preparaciones del alimento analizado. Quien esté interesado en los detalles culinarios, debe remitirse a la bibliografía general en donde se anotan los datos de los libros consultados con las distintas recetas referenciadas.

De otra parte, conviene también aclarar que por el carácter divulgativo de la presente obra se evitó insertar notas bibliográficas completas en el texto, pero los autores y libros citados aparecen en su totalidad, al final de la obra.

El tema de la alimentación en realidad poco ha interesado a los americanos y sí mucho a los europeos, hasta el punto de que está incluido en una popular relación del Paraíso y el Infierno. Veamos el divertido epigrama citado por Manuel Drezner en el diario colombiano *El Espectador*, para continuar conociendo lo que se enseña en el Viejo Continente en la actualidad:

Teóricamente el cielo es un sitio de premio, y el infierno es un lugar de tortura y castigo ... entonces se dice que el cielo es un sitio con cocineros franceses, policías ingleses, mecánicos alemanes, amantes italianos y organización suiza. En el infierno en cambio los mecánicos son franceses, los policías son alemanes, los amantes son suizos, la organización está a cargo de italianos, y los cocineros son ingleses.

I. El encuentro de las dos culturas

*El oro es excelentísimo, del oro se hace tesoro, y con él quien lo tiene,
hace quanto quiere en el mundo, y llega a que echa las ánimas al Paraíso.*

— Cristóbal Colón

EL 12 DE OCTUBRE de 1492, fecha del Descubrimiento de América, ocurrió, sin duda por sus connotaciones, un hecho notable para la historia de la humanidad, pero para América en particular; el encuentro con el Viejo Mundo es y será discutible, por el sistema empleado por los representantes de la Corona, en cuyo nombre realizaron el descubrimiento y la posterior conquista y colonización del Nuevo Mundo.

Bien se conoce el motivo del primer viaje de Colón: deseaba encontrar una ruta marítima por la vía de occidente para llegar a las Indias, lugar de donde provenían las estimadas especias usadas en la condimentada cocina hispana de la época, y además para llevar los artículos de lujo que demandaban las clases adineradas europeas. Es decir, el viaje del marino tuvo desde sus comienzos características comerciales de beneficio para la metrópoli y en lo personal, la finalidad de obtener prebendas para el navegante y su familia, según consta en los documentos firmados entre los representantes de la Corona española y Colón.

Las circunstancias que lo condujeron a la isla de Guanahaní, más tarde llamada *San Salvador*, lugar equivocado en la ruta que permitió el descubrimiento de otro continente, naturalmente no hicieron variar los objetivos del viaje: eran comerciales. Esta característica nunca se perdió y fue por su causa que la empresa conquistadora en general protagonizó semejantes episodios de crueldad, debido al afán de enriquecimiento inmediato de los conquistadores. Posteriormente, con el propósito de legalizar las nuevas tierras en favor de España, se recurrió a conferirle misión

evangelizadora, que si bien es cierto también se practicó, los medios coercitivos empleados atentaron igualmente contra la identidad cultural de los amerindios. Ahora bien, si se enmarca la empresa descubridora dentro de estos parámetros comerciales, puede entenderse con claridad que los viajes de Colón, desde el primero, apuntaron siempre hacia esos objetivos, y no hacia el de la expansión del evangelio, porque entonces los hechos acaecidos en nombre de la religión no solo serían abominables, sino simplemente inexcusables.

Fue así como, mientras tenía lugar el primer encuentro, no perdió el genovés en ningún momento la meta de buscar riqueza y obtener tierras y servidores para la Corona. Cuando vio a los nativos en la isla de San Salvador, ya estaba calculando si podrían ser buenos servidores y trabajadores dadas sus cualidades físicas y su disposición social; así lo anotó el Almirante: “Y todos los que yo ví eran mancebos que ninguno vide de más de treinta años; muy bien hechos, de muy fermosos cuerpos y muy buenas caras... son de buena estatura y grandeza y buenos gestos bien hechos. Ellos deben ser buenos servidores y de buen ingenio... y creo que ligeramente se harán cristianos” (Colón, 1985).

Al otro día del encuentro, el 13 de octubre, el descubridor anota este pensamiento que será el denominador común de los europeos con respecto a los amerindios: “Y yo estaba atento y trabajaban de saber si había oro, y vide que algunos de ellos traían un pedazuelo colgado en un agujero de la nariz, y por señales pude entender que yendo al sur... estaba allí un rey, que tenía grandes vasos de ello y tenía mucho” (Colón, 1985).

Y más adelante anota algo similar: “Son estas islas muy verdes y fértiles y de aires muy dulces, y puede haber muchas cosas que yo no sé, porque no me quiero detener por calar y andar muchas islas para fallar oro” (Colón, 1985).

Se encuentra en estas sencillas anotaciones la filosofía que luego signaría la toma americana. Los indígenas, que tenían toda su vida regida por el factor religioso, vieron en estos poderosos hombres señales de los dioses, que según su mitología regresarían en cualquier momento y a quienes era necesario acatar, según sus costumbres.

Colón encontró amabilidad y hospitalidad en los primeros nativos: “Aman a sus vecinos y a sí mismos, tienen la manera de hablar más dulce, son cordiales y siempre están sonriendo” (Colón, 1985).

Es probable que los nativos también quedaran maravillados con los hombres llegados en enormes naves, con aspecto y lengua diferentes y que además portaban armas de fuego, con lo cual los intimidaban aún más.

Con el correr de los años, antes de que los aztecas sintieran el rudo choque conquistador, fue posible conocer el pensamiento del poderoso Moctezuma por medio de la intérprete Marina, mujer de vistoso desempeño durante la conquista mexicana. Según Gómara, el emperador profirió una larga salutación de la cual extractamos unos apartes:

Señores y caballeros míos, mucho huelgo de tener tales hombres como vosotros en mi casa y reino, para los poder hacer alguna cortesía y bien, según vuestros merecimientos y estado, y si hasta aquí os rogaba que no entraseis acá, era porque los míos tenían grandísimo miedo de veros, espantábades la gente con estas vuestras barbas fieras, y que traían unos animales que tragaban los hombres y que como veníais del cielo, abajabades de allá rayos relámpagos e truenos, con que hacíades temblar la tierra... Más ahora como yo agora conozco, que sois hombres mortales, más bien, y no haceis daño alguno, y he visto los caballos que son como ciervos, y los tiros que parecen cerbatanas, tengo por burla y mentira lo que me contaban (1954).

Más adelante señala que los estaban esperando porque según las tradiciones, vendrían unos señores a gobernarlos: “Hemos siempre esperado y creído que algún día vendrían los de aquellas partes, a nos sujetar y mandar, y pienso que sois vosotros, según de donde vemos, y las noticias que decís que ese vuestro rey emperador os envía, ya de nos tomar” (López, 1954).

Fue así como la ambición del conquistador, unida al significado religioso que los amerindios daban a su presencia, fue tomando posesión de hombres, bienes y tierras, con la consiguiente penetración de la cultura hispana primero, la portuguesa después, y luego la de los restantes países europeos que llegaron al Nuevo Mundo.

Los viajes de Colón

Porque las ansias de que los españoles tuvieron por ver cosas de su tierra, en las Indias han tan eficaces, que ningún trabajo ni peligro se les ha hecho grande para dexar de intentar el efecto de su deseo.

— Inca Garcilaso de la Vega

Con los viajes de Colón entraron los primeros alimentos europeos a América, y con estos se inició el cambio en el régimen tradicional alimenticio de los amerindios. De su aceptación o rechazo se tienen pocas noticias, entre otras razones porque

nadie les preguntó su parecer, sino que la introducción se fue haciendo según las necesidades de los invasores, sin tener en cuenta las de los originales dueños de las tierras. Colón ofrece la primera comida europea en las Indias: “Y les mandé dar de comer pan y miel de azúcar y de beber” (Colón, 1985).

Los homenajeados en esta primera comida eran un jefe indígena y sus compañeros de la isla Santamaría. Colón la ofrecía con la esperanza de congraciarse con ellos, y para agradecerles los regalos que le habían obsequiado. Los nativos comieron, al parecer, con desagrado. Otra noticia sobre la reacción de los naturales hacia la comida europea la da años más tarde Ivares Cabral en Brasil: “Diéronles de comer pan y pez cocido, dulces, miel y pasas de higo. Mas nada de aquello pareció agradecerles, y sí probaron algo era para luego lanzarlo fuera... trajéronles vino en una taza, mas apenas lo probaron no gustaron nada de él”.

Por el contrario, en Tumbes, cuando Pizarro invitó a un señor principal a beber vino, elogió esta bebida mucho y dijo que era mejor que la chicha.

Posteriormente se verá que los hispanos ya no compartían la comida sino que se imponía a través de los nuevos cultivos que se iban plantando en las tierras indígenas. Es decir, la agricultura española se expandía en la misma medida en que la de los naturales se contraía, para satisfacer la demanda y las urgencias alimenticias de los nuevos amos, quienes aferrados a sus tradiciones gestionaban el traslado de sus cultivos y ganados a las nuevas tierras.

Como consecuencia del primer viaje de Colón nada quedó referente a las plantas del Viejo Mundo, puesto que el fuerte que fundó, llamado *Navidad*, fue incendiado por los indígenas, seguramente incómodos con los huéspedes que se habían quedado sin ser invitados.

Del segundo viaje del Almirante, realizado en 1493, aparece una elocuente relación de los productos de habitual consumo entre los hispanos que llegaron a las Indias para quedarse. En este viaje tuvo lugar el primer asentamiento español cuando se fundó La Isabela, en donde se inició el primer centro de aclimatación de plantas importadas: trigo, cebada, caña de azúcar y viñedos. Según parece, la vid no prosperó por las condiciones del terreno o bien por las restricciones que más tarde emitió la Corona para proteger algunos productos españoles. Colón da así su parecer sobre las nuevas tierras de cultivo: “Con todo alguna cosa han sembrado, más para probar la tierra que parece muy maravillosa, para que de allí se pueda esperar remedio a nuestras necesidades” (Colón, 1985).

Y continúa Colón relacionando lo que desea le sea enviado a la bella isla que alaba con entusiasmo:

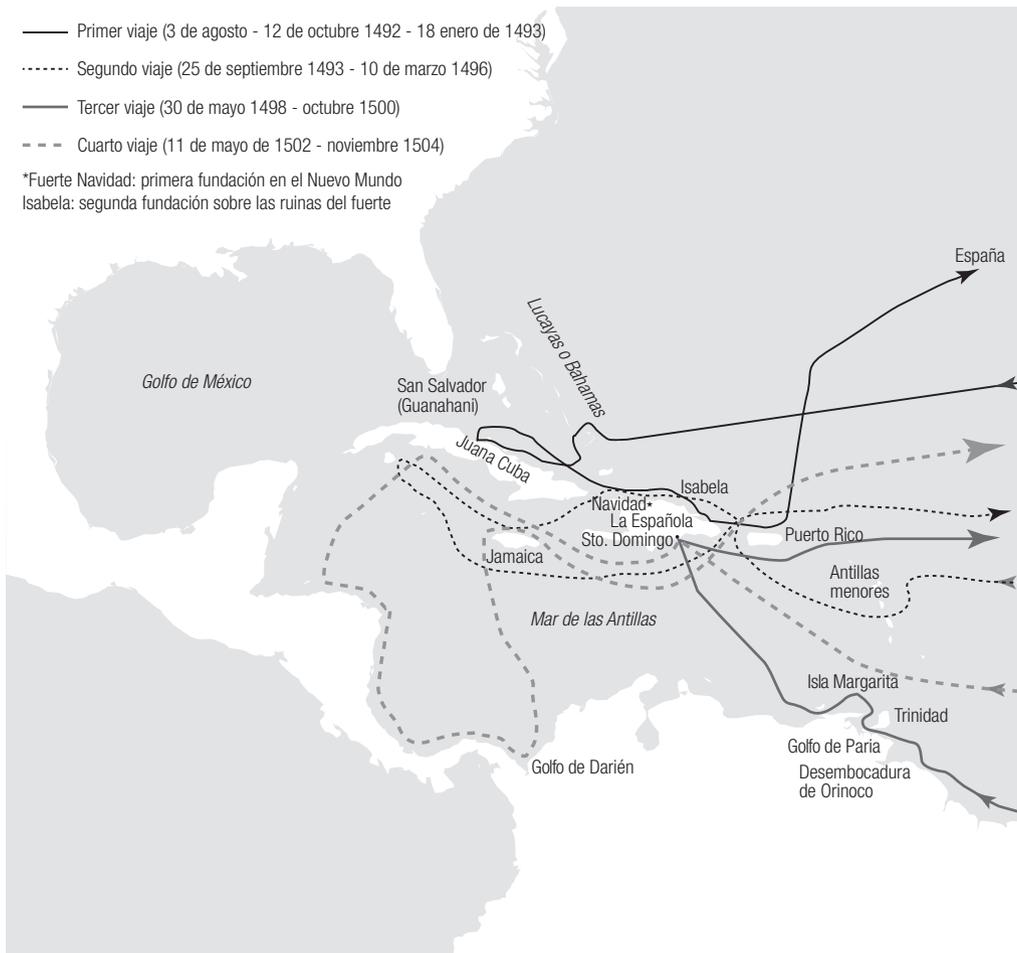


Figura 1. Viajes de Colón siglos XV y XVI (mapa)

Fuente: *Historia de América Latina* T. 1. (AA.VV. s. f.).

Somos bien ciertos, como la obra lo muestra, que en esta tierra, así el trigo como el vino (viñedos), nacen muy bien, pero hace de esperar el fruto; el cual vital será como muestra la presteza del nacer el trigo e de algunos sarmientos que se pusieron, es cierto que non fará mengua de Andalucía ni de Sicilia aquí, ni en la cañas de azúcar, según más poquitas que se pusieron han prendido; porque es cierto que la fermosura de las tierras destas islas, así de montes e sierras e aguas como vegas, donde hay ríos caudales, es tal la vista, que ninguna otra tierra que sol es caliente, puede ser mejor al parecer ni tan fermosa (Colón, 1985).

Agrega el almirante la solicitud sobre los demás suministros que son menester para la prosperidad del primer asentamiento, entre los cuales el vino ocupa prioridad fundamental dentro de las costumbres ibéricas, a la par que el trigo para sembrar y poder preparar el pan. También clama por tocinos y cecinas, y con el propósito de sacar crías para el futuro mantenimiento solicita el correspondiente envío: “Es necesario que se envíe alguna cantidad razonable de carneros vivos, aun antes de corderos, corderitas, más fembras que machos, e algunos becerros y becerras son menester que cada vez que vengan en cualquier carabela que acá enviare”. Asimismo, solicita los útiles animales de tiro y de carga que no había en tierra americana: “Se enviare, e algunos asnos e asnas e yeguas para el trabajo y semente, que acá ninguno destes animales hay de que el hombre se pueda ayudar e valer” (Colón, 1985).

En otra parte de los pedidos insiste Colón para que le envíen lo que es urgente, con el fin de poder continuar en las tierras recién fundadas: “Sus Altezas podrán dar licencia y permiso a un número de carabelas suficientes que vengan cada año, e traigan de los dichos ganados e otros mantenimientos e cosas de poblar el campo e aprovechar la tierra”.

Según anotación de Bartolomé de las Casas, el almirante, una vez granó el trigo, quiso hacer unos molinos para molerlo y preparar pan. Sin embargo, ya se nota, de acuerdo con la relación del fraile, la actitud de los primeros pobladores de no querer trabajar en nada distinto a obtener un rápido enriquecimiento, pues en esta y muchas relaciones posteriores, se reseña que los hispanos no querían venir a las Indias a ser agricultores ni colonos, sino a obtener beneficios personales lo más rápido posible. Las Casas dice al respecto: “Colón decidió hacer algunos molinos, pero no se hallaba salto de agua para tal efecto, sino a legua y medía de la población

en cuya obra y en todas las demás, para dar prisa a los artesanos era necesario que el Almirante estuviera encima porque todos huían del trabajo” (1989).

En el tercer viaje Colón partió con seis carabelas: unas salieron del puerto de San Lúcar y las otras de Sevilla. La relación de lo que se trajo en el viaje es muy escasa, aunque en una parte de sus cartas el navegante anota: “[Trajeron] trigo, vino, carne... caballos y ganadería” (Colón, 1977).

De otra parte, por las relaciones siguientes, se sabe que las semillas plantadas en las islas habían dado cosechas razonables para sustento de los colonos, pero como la del trigo no había sido abundante era necesario continuar trayendo harina en barriles. Durante el tercer viaje, Colón llegó con tres naves a las islas de Trinidad y a la desembocadura del Orinoco.

El 11 de mayo de 1502 Colón emprendió su cuarto y último viaje, desde el puerto de Cádiz, después de superar los problemas surgidos en la Corte por quejas de su administración en La Española, además retornó investido de los privilegios de los que había sido despojado mientras enfrentaba la investigación. En forma extraña se le prohibió desembarcar en La Española, donde había sido nombrado en su remplazo Nicolás Ovando. En su último viaje, Colón recorrió la costa centroamericana, en territorio correspondiente a las actuales Panamá y Honduras. Es natural que en este viaje hubiera traído las provisiones acostumbradas, pero ya su ánimo no le permitió dejar alguna relación al respecto.

El equipaje de los conquistadores

*A menudo creíamos perecer de hambre, me hace estremecer recordarlo...
cruzábamos ríos y pantanos, bosques, y montañas... dos, tres leguas
metidos en agua y barro, desnudos, con las ropas y las armas hechas un
lío puesto en la cabeza, saliendo de un pantano, para metemos en otro,
y así, dos, tres y hasta diez días consecutivos. Teníamos más oro que
salud, y nos alegraba más una cesta de maíz que un montón de oro.*

— Vasco Núñez de Balboa

Poco antes del último viaje de Colón a América, ya los portugueses habían iniciado sus expediciones al Brasil. En 1500 el portugués Vicente Yáñez Pinzón llegó a las bocas del Amazonas y Juan de la Cosa dibujó el primer mapa de las tierras descubiertas.

El primer reconocimiento de Cabral fue de menor importancia y en él se encontró además con indígenas amistosos. En esta expedición el conquistador

llevaba: “gallinas, pan, dulces, miel y pasa de higo” que dio a probar a los nativos. La segunda expedición la realizaron en 1502, cuando recorrieron varios sitios y pararon en la bahía de Río de Janeiro, pero la fundación de la ciudad se llevó a cabo muchos años más tarde por Estacio de Sá. En esas visitas, como no encontraron oro porque los indígenas no lo trabajaban, se interesaron en el palo *brasil*, que llevaron a Europa y comercializaron en forma activa, porque de la corteza de este árbol se extraía un tinte bermejo de gran utilidad.

A partir de 1505, Alonso de Ojeda, Américo Vesputio, los hermanos Pinzón, Juan de la Cosa y Alonso Niño recorrieron las costas de América del Sur, pero sus exploraciones fueron menores, en esta oportunidad no emprendieron ninguna conquista específica, sino que se entretuvieron en recolectar oro y perlas de la zona.

Por esta época la isla de La Española estaba convertida en importante enclave administrativo y se tenía ganadería, porcinos y equinos, además de buenos cultivos para el sustento de los hispanos, aunque no muy abundantes algunos debido a la humedad que impedía su adecuada producción. Patiño cita a Benzoni, quien en el siglo XVI escribió sobre el trigo de la isla: “[En La Española] nace bien el trigo pero se cosecha poco por la fertilidad del terreno, o que por mucho maíz no se curan de aquel, pero yo digo que no se coge ni mucho ni poco” (Benzoni citado en Patiño, 1970).

Varios de los expedicionarios que emprendieron las grandes conquistas del interior del continente pararon primero en la isla y en las costas cercanas, que ya comenzaban también a desarrollarse, en donde desempeñaron diversas actividades como las de plantadores y agricultores. Vasco Núñez de Balboa, Hernán Cortés y Pizarro fueron los principales. De acuerdo con una mención de 1519, para estas fechas existía en las islas caribes una adecuada agricultura de trigo, cebada, arroz, y caña de azúcar.

Martín Fernández de Enciso anota que en la primera década del siglo XVI, La Española estaba poblada por hispanos; había cultivos, ganado y, además, abundante oro, su metal favorito. Anota al respecto el Bachiller: “Esta isla está poblada de cristianos y cógese en ella mucho oro” (Fernández, 1987).

Y escribe más adelante sobre el ganado, tan bien aclimatado en la región: “Es tierra de muchas carnes y mucho pescado. Los ganados multiplican mucho, porque no hay animal ninguno que mal le faga en toda ella. Las vacas y las yeguas paren cada año; de año y medio se empuñan las potrancas y becerras. La tierra está en todo tiempo verde que nunca se seca” (Fernández, 1987).



Figura 2. La conquista española en el siglo XVI

Fuente: *Historia de América Latina T. I* (AA.VV., s. f.).

El cronista menciona en esta región el cazabe de yuca brava, las batatas y las frutas como la piña y el mamey, que los españoles comían con asiduidad, pero no nombra el trigo ni los cereales, comida tradicional de los castellanos, aunque sabemos que ya había cultivos suficientes.

La primera fundación en tierra firme la realizó Vasco Núñez de Balboa en San Sebastián de Urabá, pero su duración fue tan corta que no alcanzó a tener siquiera características de asentamiento, en el sentido de que los colonos hubieran desarrollado lo propio para su manutención y vivienda. Por el contrario, según anota el antropólogo Jorge Morales (1985), tuvieron que abandonar el lugar acosados por el hambre y el aislamiento. Luego los indígenas completaron el aniquilamiento incendiando el incipiente caserío. Poco después, Enciso, según anota el mismo investigador, fundó Santa María la Antigua del Darién en 1509, que sería en realidad la primera población del continente. El asentamiento duró hasta 1519 cuando se abandonó la ciudad para trasladar a los colonos a Panamá. En Santa María, mientras estuvo bajo la administración de Balboa, existían organizados cultivos de yuca y maíz, amén de crías de cerdos para su consumo de carne. Estos también fueron los primeros cerdos que entraron al continente, procedentes probablemente de Santo Domingo, de donde salían los abastos para las nuevas expediciones y fundaciones. En 1513, Pedrarias Dávila fue nombrado gobernador de la colonia, con el ánimo de que desarrollara allí un experimento económico similar al de La Española. Un año invirtió Pedrarias en alistar la impresionante expedición que constaba de veinticinco barcos totalmente equipados, para sacar adelante la prometedor ciudad. Según relaciona Huber en su libro *Pizarro. Oro, gloria y muerte* (1966), el gobernador traía, entre otras cosas, el siguiente equipaje: “Además de caballos, armas, municiones y otro material de guerra, se embarcaron aperos de labranza, herramientas para artesanía, animales para reproducción y semillas” (Huber, 1966).

Patiño (1970) agrega que se sembró trigo en la zona, pero que no prosperó por la excesiva humedad del lugar.

Lastimosamente, a pesar de todos los esfuerzos del gobernante, pero insuficientes por parte de los colonos, el experimento de la fundación no tuvo éxito en la medida en que no era económicamente rentable para la Corona; a pesar de haberse construido sólidas casas y erigido la primera diócesis continental con Juan de Quevedo como obispo, la colonia fracasó.

A comienzos de 1519, Pedrarias estaba muy desilusionado de las calidades del asentamiento y pidió permiso a la Corona para dirigirse a Panamá, cuya ciudad

fundó con el nombre de *Nuestra Señora de la Asunción de Panamá*, la primera de origen europeo en el Pacífico, que pobló con un grupo de antiguos colonos. Esta población ofreció desde el principio, por su situación estratégica, excelentes posibilidades comerciales y abundante movilización de todo tipo de bienes y alimentos que luego se comercializarían con otras ciudades americanas.

El asentamiento cumplió con las normas dadas por la Corona para todas las fundaciones que se realizaron en las Indias. La ordenanza decía: “Luego de sembrar y acomodar el ganado, como para provisionarse, comiencen con mucho cuidado y diligencia a fundar y edificar casas con buenos cimientos y paredes”.

Pedro Cieza de León, el autor de la *Crónica del Perú* (1962), quien recorrió Panamá de paso para el reino inca en 1550, da una noticia interesante sobre los productos del Viejo Mundo que ya se encontraban en los campos de la ciudad. Dice el cronista: “Tiene asimismo muchos términos y corren muchos ríos, donde en algunos dellos, tienen los españoles sus estancias y granjerías, y han plantado muchas cosas de España, como son naranjas, cidras e higueras... y plátanos muchos y buenos” (Cieza, 1962).

Respecto al plátano, fue llevado desde las Islas Canarias hasta La Española por el fraile misionero Tomás Berlanga en 1516, según cita Ritchie en su libro *Comida y civilización* (1988).

El cronista Cieza continúa dando noticias interesantes sobre los cultivos: “En el término desta ciudad no se dá trigo ni cebada. [Y] los Señores de las estancias cogen mucho maíz” (Cieza, 1962).

Se puede colegir que por falta de los cereales hispanos es probable que tuvieran que comer maíz aunque también importaban harina de trigo del Perú, según anota el citado cronista. Respecto al ganado dice: “Por los caminos hay grandes hatos de vacas, porque la tierra está dispuesta para que se críen en ella” (Cieza, 1962).

Relaciona la gran actividad comercial de Panamá con detalle; así puede inferirse el movimiento de alimentos y mercadería que tenía lugar en el puerto por estas fechas:

Toda la más desta ciudad está poblada, como ya dije de muchos y muy honrados mercaderes de todas partes, traen en ella y en el (puerto) El Nombre de Dios, porque el trato es tan grande que casi se puede comparar con la ciudad de Venecia, porque muchas veces acaese venir navíos por el mar del Sur a desembarcar en esta ciudad cargados de oro y plata, y por la Mar del Norte es muy grande el número de flotas que llegan al Nombre de Dios de las cuales gran parte de las mercaderías

vienen a este reino... Y también muchas recuas de ganado que traen los mercaderes (Cieza, 1962).

Es claro que por este puerto llegaron gradualmente diferentes clases de artículos de lujo y comestibles importados que incidirían posteriormente en la composición de la dieta de las clases que tenían acceso a ellos.

La casa comercial alemana de los Welser se dedicó desde el siglo XVI al comercio de artículos de consumo como sal, aceite, vino, cebada, galletas y pan azucarado. Según el historiador Juan Friede (1960), los hábiles comerciantes en una primera oportunidad se establecieron en Cádiz y en Santo Domingo y desde allí, por las vías que se iban abriendo, llegaron con sus productos al continente americano.

Sobre la gran demanda de artículos europeos por parte de América en el tiempo de la Colonia, Stanley y Stein anotaban en la primera mitad del siglo XVI: “la producción nacional de España creció en respuesta a la demanda colonial de alimentos, vestidos y herrajes” (1970).

Es decir, el comercio con las colonias americanas era activo y bien dinámico, lo cual ilustra los grandes cambios que en todo nivel, y específicamente en el alimenticio, se estaban operando en el Nuevo Mundo.

Otra ciudad que floreció en el continente fue Nueva España, actual México, cuya conquista la realizó Hernán Cortés entre 1515 y 1522. A partir de ese momento se inició su crecimiento hasta llegar a constituirse en la mayor ciudad hispanoamericana del siglo XVI, con una población española que sobrepasaba los 3.000 habitantes y una aborígen cercana a los 30.000.

Ya por esas fechas había mineros, ganaderos, dueños de ingenios azucareros, comerciantes, alto clero y misioneros; además de artesanos, albañiles, plateros y agricultores, que conformaban los primeros la aristocracia urbana, y los segundos, el pueblo común. Tenemos que la aristocracia naciente consumía la mayor cantidad de productos importantes, para aumentar su prestigio y cimentar su posición social.

El inicio de la conquista mexicana planteó situaciones complejas que crean dudas respecto a que Cortés hubiera podido dejar productos europeos por los sitios que recorrió antes de llegar a Tenochtitlán, en su primera entrada a tierra mexicana, aunque se tienen datos de algunos aportes, como por ejemplo el ya reseñado por el soldado cronista Bernal Díaz del Castillo, quien sembró las primeras semillas de naranja en el continente. Cuenta Bernal en su crónica: “Sembré siete

u ocho pepitas de naranjo que traje de Cuba, e nascieron muy bien, los papas (sacerdotes) de aquellos ídolos les pusieron defensas para que no las comieran las hormigas desde que vieron que eran plantas diferentes a las suyas” (Díaz, 1971).

López de Gómara da también una noticia de la introducción a México del trigo, hacia 1520, en plena conquista del territorio: “Un negro de Cortés, que se llama según pienso Juan Garrido, sembró en un huerto tres granos de trigo que halló en un saco de arroz... nacieron y uno de ellos tuvo ciento ochenta granos, y poco a poco hay infinito trigo” (1954).

La noticia es también interesante en la medida en que arroja luces sobre la entrada de arroz a la zona, del cual no hay relaciones específicas como sí las hay de los otros productos. Cuando Cortés emprendió su expedición en 1516, llevó maíz, la gramínea americana a la cual se había aficionado desde su estadía en Cuba en donde se desempeñaba como agricultor, ganadero y naturalmente buscador de oro. La relación de su equipaje de expedicionario era la siguiente: “5.000 porciones de tocino, 6.000 cargas de maíz, gallinas, vino y aceite” (1985).

En esta relación se puede apreciar la entrada de gallinas al continente, no registrada en otras regiones, en donde solo se había mencionado ganadería de varias clases. Los expedicionarios reseñaron mucho “las gallinas de la tierra” o “de papada” que comían con agrado cuando los indígenas los agasajaron en sus primeros encuentros amistosos. Ellos se referían a los pavos, la exquisita ave americana, y es probable que siguieran comiéndola en vez de las traídas de Europa.

El bastimento que llevaba Cortés constituyó el equipaje normal de la mayoría de los conquistadores, con excepción del maíz, que Cortés adoptó en su dieta por considerarlo de “buen mantenimiento” y además porque abundaba en esa región. Posteriormente la harina de maíz también fue embarcada en las largas travesías marítimas, cuando la utilizaban para adiccionarla al agua con el fin de quitarle el mal sabor producido por su largo almacenamiento. Seguramente tal práctica la aprendieron del uso que los aztecas hacían de la harina de maíz en su bebida denominada *atole*. Otro de los cultivos que llevó Cortés a México en 1530 fue el de la caña de azúcar, que desde su introducción por Colón ya prosperaba en las islas del Caribe.

Cortés, según parece, mostró interés en aclimatar plantas del Viejo Mundo en el continente y es probable que hubiera fomentado otro tipo de cultivos como las hortalizas, por ejemplo, pero no se encontró una noticia sobre dichos cultivos. Sin embargo, se puede deducir que lo hizo así, puesto que una vez terminada la conquista en 1524, cuando se desempeñaba como gobernante de la Nueva España

y durante sus incansables viajes de exploración, en una carta al rey le hacía ver la necesidad de enviar plantas de España para las fértiles tierras aztecas. Veamos la solicitud al monarca:

También he hecho saber a vuestra Cesárea Majestad la necesidad que hay que estas tierras se traigan plantas de todas suertes por el aparejo que en esta tierra hay de todo género de agricultura: porque hasta ahora ninguna cosa ha proveído, torno a suplicar a vuestra Majestad, porque dello será muy servido, mande a enviar a su provisión a la Casa de Contratación de Sevilla para que cada navío traiga cierta cantidad de plantas, y que no pueda salir sin ellas, porque sería mucha causa para la población y perpetuación della (1985).

El conquistador llevaba a cabo su gobierno a partir de ordenanzas, mediante las cuales regulaba desde las relaciones entre indios e hispanos, hasta el manejo económico de su territorio.

Hacia el año 1500 el conquistador Rodrigo de Bastidas recorrió la costa atlántica de la actual Colombia, en donde reconoció las tierras comprendidas entre el cabo de la Vela y el golfo de Urabá, pero su actividad se orientó más al rescate de oro y perlas que a una labor de conquista propiamente dicha, tal como lo hicieron otros hispanos en la misma área sin realizar ningún aporte a la región.

En el año 1524, Bastidas comenzó a preparar otro viaje a la zona que ya onocía y en 1526 regresó a fundar la ciudad de Santa Marta, que sería importante puerto sobre el Atlántico, en donde imperó luego un activo comercio por los barcos que llegaban de las Antillas y del Viejo Mundo, pero en realidad poco se realizó en cuanto a cultivos permanentes. Las gentes que acompañaban a Bastidas en su expedición, a pesar de haber sido reclutadas con el exclusivo propósito de colonizar, estaban más empeñadas en enriquecerse que en cumplir con los propósitos de la Corona; de otra parte, los indígenas tampoco pudieron ser sometidos para trabajar en los cultivos, como veremos más adelante.

Según Restrepo Tirado, en su libro *Historia de la provincia de Santa Marta* (1975), Bastidas entró al continente procedente de Santo Domingo, en donde gozaba de cierta holgura económica por las tierras que poseía y en donde tenía cultivos, ganado porcino, caballar y vacuno. Además, estaba acompañado por su esposa y sus hijos. Por las anteriores calidades, cuando solicitó al rey que lo nombrara en la gobernación de la provincia de Santa Marta, la Capitulación de su nombramiento no se hizo esperar; el monarca vio en el conquistador a la persona indicada para

llevar a cabo una colonización exitosa. Veamos un aparte del nombramiento, en el cual se especifica lo que deseaba la monarquía que se efectuara en cada nueva fundación. De Restrepo Tirado extractamos los siguientes apartes:

El Rey:

Por quanto por parte de vos Rodrigo de Bastidas, vecino de la ciudad de Santo Domingo, de la Isla Española, me fue fecha relación que por servicio de la Cathólica Reyna Mi Señora e Nuestro, os ofrecéis de poblar e poblariades la provincia y puerto de Santa Marta que en Castilla de Oro llamada la Tierra Firme, e que la poblariades [poblarás] dentro de dos años primeros siguientes (citado en Restrepo, 1975).

La Capitulación del rey precisa lo que espera de la fundación: “haciendo en ella un pueblo en que a lo menos haya en él al presente cincuenta vezinos, que los quinze dellos sean casados y tengan consigo a sus mujeres... y de hoy adelante lo más que fuese posible así de cristianos españoles, como indios” (citado en Restrepo, 1975).

Respecto a los cultivos y ganados viene una nota de interés: “y haríades y pondríades [harás y pondrás] en ella granjerías e crianzas, y de presente poníades [poned] en la dicha tierra doscientas vacas e trecientos puercos, e veinte y cinco yeguas y otros animales de cría que vos pusiedes, y con ello procuradíades [procurareis] de poblar mucho de la dicha provincia e puerto” (citado en Restrepo, 1975).

En otra de las providencias que envió el rey para el buen éxito del proyecto, autoriza a la Audiencia de Santo Domingo para que den a Bastidas: “Sesenta bestias, caballos e yeguas”. El rey concede a Don Rodrigo algunos años para concretar su expedición, para reunir gente y lo que fuera necesario para la empresa. Sin embargo, el conquistador tuvo bastante dificultad para reunir a los colonos, y debió hacer ingentes esfuerzos para lograrlo en Jamaica, La Española y San Juan, pues no todos exhibían las cualidades apetecidas por la Corona y por el mismo conquistador. Según el historiador Restrepo (1975), Bastidas puso su mejor empeño en reclutar a las personas adecuadas y en proveerlas de todo lo necesario para su buen pasar en las nuevas tierras, mientras pudieran instalarse en forma permanente y con una infraestructura de ciudad. A cada soldado y pareja de casados les suministró una dotación de armas, abarrotos y comida; veamos lo pertinente a este punto: “Los abasteció de pan, vino, carne, maíz, habas, garbanzos, aceite y vinagre” (Restrepo, 1975).

Tenemos aquí la interesante nota de la entrada de los garbanzos y las habas, que transportadas en barriles ingresaron como alimento nuevo en el continente. Es probable que se empezara a difundir la forma de preparación de los alimentos a la usanza hispana, pues, como vimos, había mujeres de la península para prepararlos. Los garbanzos fueron también una de las leguminosas de mayor aceptación en el Nuevo Mundo.

El esfuerzo de Bastidas no dio los frutos esperados y sus deseos de realizar siembras, poblamientos ordenados y productivos le acarrearón la animadversión de los colonos que, como hemos visto, no tenían entre sus planes inmediatos los oficios agrícolas. En una oscura conspiración Bastidas fue gravemente herido y tuvo que regresar a Santo Domingo, en donde murió sin haber podido realizar mayor cosa en escaso año de gobierno.

Los siguientes gobernadores que llegaron a Santa Marta tampoco lograron una mayor prosperidad en el puerto en cuanto a asentamiento, y según Restrepo Tirado (1975), hacia 1559, o sea veintiséis años después de su fundación, solo se comerciaba con caballos y yeguas que era lo que necesitaban los conquistadores para sus incursiones y depredaciones. Por consiguiente, la agricultura por esta época seguía sin crecer mucho a pesar de las encomiendas, en donde se hacía trabajar a los naturales sin mayor éxito debido a sus continuos levantamientos.

En 1528 García de Lerma, el siguiente gobernador, trajo como equipaje alimenticio: “Trigo, cebada, centeno y pastos, para hacer simiente” (citado en Restrepo, 1975), y nuevos colonos casados, como era la voluntad de la Corona. Tenemos entonces la importante noticia de la entrada de la cebada y del centeno, así como de pastos que según Patiño (1970) fueron la base para los que siguieron creciendo en el continente. Hacia 1530 ya se habían aclimatado legumbres y frutales, también los primeros de Tierra Firme, en Santa Marta, según Restrepo Tirado:

Ya a principios de 1530, tenía construida una casa de piedra y ladrillo... También se había preocupado por hacer labranzas y pensaba coger cien hanegadas de maíz por su sola cuenta.

Había fomentado la siembra de huertos y se hallaba aclimatando los melones, los pepinos, los cohombres, los rábanos, las lechugas y las batatas (1975).

Aunque las batatas son americanas, seguramente el gobernador deseaba que se expandieran en su región. También para la misma época había logrado la meta de hacer crecer la población hispana: “Había casado unas treinta mujeres con hombres

de bien. A éstos les ayudó, dándoles de comer en aprovechamientos de tierra. Con este motivo muchos quisieron casarse, pero hacía falta mujeres y De Lerma suplicó a S. M. que mandase algunas” (citado en Restrepo, 1975).

A pesar de todos sus esfuerzos, García tuvo ingentes problemas por los continuos ataques de los indígenas que incluso, en un esfuerzo por alejar a los invasores, en varias oportunidades incendiaron casas y sementeras. El gobernador solucionaba el problema alimenticio importando maíz, carne y cazabe que le enviaban de Santo Domingo. Es decir, los españoles comían lo nativo cuando escaseaban sus provisiones por falta de siembra adecuada, o por diferentes calamidades que fueron las más durante los primeros asentamientos hispanos.

Coro, en Venezuela, fue otra de las ciudades que tuvo gran movimiento durante la época de la Conquista. Fue fundada en 1527 por Juan de Ampués y luego su gobernación estuvo a cargo de los alemanes Alfinger, Spira, Federman y Hutten, que estaban patrocinados por la casa alemana Welser. Estos conquistadores se distinguieron por su gran afán de enriquecimiento y por sus excesivos atropellos contra los indígenas. Además, realizaron un comercio tan usurero con los productos que traían de Santo Domingo, que fueron acusados ante el Consejo de Indias.

El historiador Juan Friede anota que en 1530 los alemanes vendían productos europeos e indígenas a precios escandalosos para la época. Veamos de paso lo que consumían los vecinos de Coro (Friede, 1961):

1 pipa de harina de trigo	40 castellanos
1 pipa de vino	45 castellanos
1 arroba de carne salada	1 peso
1 arroba de aceite	4 pesos
1 arroba de vinagre	2 pesos
1 carga de cazabe elaborada en Santo Domingo	2 pesos

La Corona finalmente retiró a los alemanes de la gobernación de Coro, en 1557, sin que los tudescos hubieran dejado algún rastro importante de su paso, y sí por el contrario, de su mal gobierno. De Federman se dice que introdujo las gallinas al Nuevo Reino de Granada en 1539; luego es probable que las hubiera llevado a Venezuela y de allí las introdujera en Santafé.

Cartagena fue fundada en 1533 por Pedro de Heredia, quien había solicitado a la Corona su gobernación. El equipaje que alistó con rumbo al futuro importante puerto sobre el Atlántico, lo relata en verso el cronista Juan de Castellanos:

Cargó mucha harina, mucho vino

armas machetes, hachas y alpargatas.
 Y para contrastar con el vecino,
 diferentes maneras de rescates,
 con todo lo demás que lo convino,
 hasta que a la moneda dio remate;
 y de la gente que se llegaba
 escogió la que vio que le bastaba (1955).

El cronista dice que para completarlos bastimentos, en Puerto Rico compraron además “guayabas, plátanos y batatas”, lo cual constituye en realidad la única noticia sobre el conquistador respecto a su equipaje, debido a que su gobierno duró poco y fue retirado por las consabidas malquerencias y quejas elevadas en su contra ante la Corona. Heredia no llevó, al parecer, semillas ni implementos de labranza, a pesar de que quienes llevaran esos artículos al Nuevo Mundo estaban exentos de impuestos, para fomentar la colonización de las tierras americanas.

Cartagena tuvo desde sus comienzos un trazado de ciudad con casas pajizas, huertos y repartimientos para ganados; hacia 1534 ya se estaba construyendo la iglesia. Sin embargo, la ciudad adolecía de falta de agua dulce, lo cual acarreaba serios inconvenientes para su desarrollo. Por lo anterior, el sucesor de Heredia, Juan Vadillo, en 1535 quiso cambiar de sitio la ciudad: “porque no había sabanas para criar ganado para abastecimiento de la ciudad”.

Vadillo, según Enrique Marco Dorta, fue el primero que hizo construir casas al pie de la iglesia y “trazó las calles que no había” (1988).

A pesar de los inconvenientes de la ciudad, los cuales se fueron remediando poco a poco, Cartagena no solo no se trasladó de lugar sino que creció después del descubrimiento del Perú, porque las naves, antes de continuar hacia Panamá y Santo Domingo, paraban en el bello puerto dando lugar a un importante comercio de variados productos, procedentes de las Antillas y del Viejo Mundo.

También por la misma razón, Cartagena fue blanco inmisericorde de los continuos ataques de los piratas, quienes robaron e incendiaron la ciudad en repetidas oportunidades. Vadillo estuvo en Cartagena hasta el año 1537, y por esa fecha Friede dice que en la ciudad se comerciaba con “harina de trigo, aceite, vino, carne fresca y quesos” (1960), en cuanto a los alimentos que nos ocupan.

La anotación es común a los productos que por la época se estaban utilizando en la cocina, pero la excepción la constituye el queso, que atestigua su consumo en la ciudad, aunque no se sabe si ya se elaboraba allá, dada la cantidad de ganado

vacuno que se criaba y la presencia de mujeres españolas que podían prepararlo. También es probable que importaran quesos ya curados o maduros, que podrían resistir la travesía por barco y naturalmente, las temperaturas del puerto.

Juan de Castellanos estuvo en Cartagena en 1554 y para esa fecha ya había una gran variedad de vegetales españoles sembrados y adecuadamente aclimatados en la región costera; así versifica Castellanos:

Hay huertas pobladas de legumbres
nativas y traídas de Castilla...
Hay pepinos, cohombros, y melones,
copia de calabazas, berenjenas;
hay naranjas y limas y limones,
de que casas y huertas están llenas;
hay uvas, a su tiempo y sazones,
de parras que se dan allí muy buenas
... hay plátanos que es fruta codiciosa
a manera de arbre [sic] es su planta,
... Musa la llaman en la Tierra Santa (1955).

El cronista enumera también los animales importados que se criaron muy bien en la región:

Para ganados hay poca Sabana:
ciertos hatos hay, hoy de vacuno,
pero de los demás casi ninguno.
Muchas gallinas hay de gentil casta,
y corno por allí ceban con grano,
carne de puercos es la que se gasta,
y tiénense por alimento sano;
más esta de fuera no les basta,
por ser mucho gentío Castellano (1955).

El cronista, en la anterior cita, informa también sobre la numerosa población hispana que habitaba la ciudad en la segunda mitad del siglo XVI.

Hacia el año 1536, patrocinada por el gobernador de Santa Marta, don Pedro Fernández de Lugo, se inició la conquista del interior de Tierra Firme remontando el río Magdalena, que culminó con la fundación de Santafé, en lo que posteriormente se conocería como *Nuevo Reino de Granada*.

El comisionado para la empresa fue Gonzalo Jiménez de Quesada, quien iba al mando de la expedición con el grado de capitán, acompañado por 750 hombres y con abundantes pertrechos y bastimentos pero casi de inmediato tuvieron numerosos percances y muchos más durante el trayecto por lo cual perdieron las provisiones. Es entonces entendible que el conquistador no llevara en su equipaje ningún producto europeo para aportar al reino por descubrir, y lo que es peor aún, ni siquiera tenía qué comer; fue necesario para continuar la marcha, que Gonzalo Suárez y Antonio Lebrija salieran en busca de comida. Según Restrepo Tirado, luego regresaron con “una hilera de indios cargados de maíz y yuca... y carne de venado que cazaron por el camino” (1975). Dice el mismo Quesada que antes de empezar a subir el Magdalena “comenzaron a sentir los tormentos del hambre” (citado en Restrepo, 1975).

Es claro por la anterior relación para el tema que nos ocupa, que Quesada, al llegar a Santafé y después de realizar su conocida ceremonia de fundación, no dejó ningún alimento ni semilla para su posterior siembra. Estos productos entraron poco después, con el siguiente gobernador de Santa Marta, Jerónimo Lebrón, quien viajó al Nuevo Reino a posesionarse de la nueva fundación, que en sus comienzos debía formar parte de la gobernación de Santa Marta.

Lebrón llevaba artículos suficientes para la colonización de las tierras recién descubiertas y de acuerdo con la relación del citado historiador su equipaje contenía los siguientes productos: “Trigo y hortalizas para aclimatar en el Reino... 180 caballos para vender a \$800 pesos c/u” (Restrepo, 1975).

Lastimosamente no especifica la clase de legumbres que llevó, pero parece eran variadas, según la relación que más tarde dará Castellanos.

Como dato interesante de la expedición de Lebrón se anota la llegada de las primeras mujeres al Nuevo Reino, cuyos nombres se conocen y fueron: Isabel Romero, Leonor Gómez, Catalina de Quintillana y Elvira Gutiérrez.

El investigador Víctor Manuel Patiño dice en su libro *Recursos naturales y plantas útiles de Colombia* (1977), que Lebrón llevaba trigo y vino como materiales indispensables para que se pudiera decir misa en Santafé, pues por carencia de hostias y vino no se podía realizar el acto religioso a cabalidad. Al gobernador no le fue muy bien en su gestión porque se vio desairado por Hernán Pérez de Quesada, quien se encontraba en Santafé en remplazo de su hermano Gonzalo, en ese momento en plena gestión en la Corte para hacerse reconocer como gobernador de la fundación e ignorando al gobernador de Santa Marta.

Como es de presumir, tal actitud molestó a Lebrón, pero bien vemos que tal



Figura 3. Comercio colonial en América Hispánica

Fuente: *Historia de América Latina* T. I (AA. VV., s. f.).

tipo de procedimientos fue el denominador común que imperó en las relaciones de los hispanos en el Nuevo Mundo. Los conquistadores entraban en conflicto con la menor provocación y esta se convertía en una de tamaño mayor; como es lógico suponer, en tales detalles no vamos a ahondar, pues los litigios de los castellanos fueron tantos que se llenarían volúmenes con su sola investigación.

Según anota Álvaro Delgado en su obra *La Colonia. Temas de historia de Colombia* (1976), al Nuevo Reino entraron en 1539 las gallinas, introducidas por Nicolás de Federman, y los primeros cerdos los trajo Belalcázar; estos fueron los conquistadores que llegaron casi al tiempo al Nuevo Reino por diferentes sitios. Como noticia importante, proporcionada por el mismo investigador, tenemos la de la elaboración en 1540 del primer pan de trigo amasado en el Nuevo Reino, puesto que ya para estas fechas se habían construido molinos.

La siguiente relación de nueva entrada de alimentos vegetales y de ganado a Santafé la encontramos con la expedición de Alonso Luis de Lugo, en 1541. Veamos lo que traía: “Semillas, herramientas de labranza, 300 caballos, 25 vacas y toros y yeguas y puercos, y ovejas y cabras” (Delgado, 1976).

También venían en la expedición familias, labradores, albañiles y los infaltables indios cargueros que realizaban las faenas más pesadas en todos los lugares.

Según la relación de Lucas Fernández de Piedrahita, las penalidades de los expedicionarios fueron tantas que al llegar a Vélez solo tenían “30 caballos y el ganado menos” (1942); de todas formas así entró el primer ganado al interior y el otro que quedó disperso por el camino, luego proliferó y se convirtió en el abundante ganado cimarrón que deambulaba libremente por las riberas del río Magdalena, maltratando las sementeras de los indígenas.

Juan de Castellanos en sus versos sin par, relaciona que fue Jerónimo de Aguayo el primero en sembrar trigo en el Nuevo Reino:

El capitán Jerónimo de Aguayo
Honrado caballero cordobense
primero en el Reino sembró trigo
y repartió por muchos aquel fruto
de su primer cosecha procedido
de donde resultó la muchedumbre
que vemos en el tiempo questo digo (1955).

Bien podemos apreciar que los conquistadores y los hispanos en general querían tener el honor de ser los primeros en traer de la metrópoli los diversos

productos al Nuevo Mundo; así, para el caso de la entrada del cereal al interior del continente, varios españoles figuran como los iniciadores del cultivo, según vimos.

Para la reseña que pretendemos dar, se intenta hacer el seguimiento de las primeras entradas de los diversos productos a los principales sitios, por ejemplo: a las islas del Caribe, a Tierra Firme o al interior del continente. La noticia resultaría repetida si se insistiera en reseñar la llegada de los mismos productos a las diferentes regiones.

Sebastián de Belalcázar, lugarteniente de Pizarro, realiza otras importantes fundaciones cuando, procedente del Perú y rumbo hacia la meseta muisca, en busca de El Dorado, funda la ciudad de San Francisco de Quito en el año 1534, y posteriormente también a Popayán y a Cali, ciudades de gran prestancia durante la época de la Colonia. Belalcázar realizó aproximaciones similares a las de los demás conquistadores y su equipaje de alimentos tampoco ofreció gran variación.

Según la relación de Juan Friede (1960), hacia la mitad del siglo XVI, en las mencionadas ciudades ya se comerciaba con lechones, cerdos, carneros y perros comestibles; además de caballos, esclavos negros e indios. A propósito de los perros comestibles, fueron una raza de perrillos que abundaba entre los aborígenes de México y Yucatán. Dice Bernal Díaz del Castillo que los engordaban especialmente para comer y que eran de carne muy apetitosa. Según parece, por la noticia de Friede, los españoles que se aficionaron a su consumo los comercializaron en tal cantidad que incluso los acabaron.

La otra gran conquista que se realizó en el Nuevo Mundo fue la del Perú, por parte de Francisco Pizarro, quien había llegado a la Indias desde el año 1504 y había permanecido en La Española como agricultor y porcicultor. Posteriormente desplegó una enorme actividad; durante las expediciones a Tierra Firme en la costa colombiana; en la fundación de Santa María, la Antigua del Darién; en el descubrimiento del Mar del Sur con Balboa y con Pedrarias Dávila; en Panamá, en donde permaneció por algún tiempo dedicado a varias labores, entre otras a las agrícolas.

Pizarro, después de varios intentos para ingresar en el Perú, del que se decía tenía mayores riquezas que México, con su socio Diego de Almagro y luego de muchas dificultades, logró llegar a Cajamarca el 16 de noviembre de 1532. A partir de ese momento empieza su tarea de conquista cruel y despiadada; tan veterano conquistador exhibió su experiencia de ataque directo al apresar, al otro día de su llegada, al gran inca Atahualpa. Posteriormente lo hizo matar para quebrar enseguida la unidad del Imperio al privarlo de su máxima cabeza.

En 1535 funda la ciudad de los Reyes, que luego se llamaría Lima, la actual capital del Perú. La expedición emprendida por Pizarro hasta su entrada en Cajamarca fue tan azarosa que tampoco llevaba comida europea que pudiera interesar a nuestro estudio. Diego Trujillo, uno de los soldados escribanos de la expedición, relató: “no tenían más comida que la que ofrecía el bosque, los pantanos y las aguas, a menudo el alimento eran raíces” (1948).

Lo cual corrobora la ausencia de bastimentos hispanos.

Es sin duda interesante la noticia de las primeras mujeres hispanas que entraron al Perú, pues ellas aportaron enseñanzas y usos culinarios europeos; fueron ellas Juana Hernández e Inés de Muñoz. Anota el investigador Patiño (1970) que la segunda sembró los primeros granos de trigo en el Perú, en 1535; agrega que los granos los obtuvo de un barril de arroz en donde los encontró por accidente; los sembró y cuidó con esmero en macetas. Una vez fructificados, Inés de Muñoz los repartió entre los vecinos que también los siguieron sembrando.

Desde luego, no puede omitirse la infaltable controversia sobre quién sembró el primer trigo: si fue la señora Muñoz, o la señora del inspector García Salcedo. De todas maneras, el suceso de la siembra en la maceta parece confirmado porque Pascual de Andagoya, citado por el mismo Patiño, escribió al respecto: “La tierra es tan gruesa y tan grasa que del primer trigo que se sembró en Lima, fue una escudilla y se cogieron ochocientas escudillas, y de una hanegada ochocientas y generalmente se cogen de una hanegada trescientas, e cuatrocientas... (De Andagoya, citado en Patiño, 1970).

Según parece por las citas de otros autores, entre ellos Cieza de León, el trigo crecía muy bien en el Reino del Perú, cuando el cronista estuvo allá en 1541: “ya se cosechaba muy bueno y abundante trigo” (1962).

En la misma cita de Patiño (1970) se menciona la presencia de arroz en el Perú, porque el trigo se encontró dentro de un barril lleno de arroz, lo cual atestigua su consumo por parte de los colonos hispanos en 1535.

La conquista del Perú fue la más importante de América del Sur por la gran riqueza y organización de la civilización inca; las incursiones siguientes fueron menores y como anotábamos, el equipaje alimenticio de los conquistadores no variaba mucho, debido a que todos los productos europeos de uso cotidiano, para ese entonces ya se encontraban en América.

La mayor o menor variedad de las provisiones de los expedicionarios dependían del patrocinio, aunque algunas veces, como vimos, las perdían durante las

difíciles condiciones de la travesía y de los peligros que los acechaban en cada recodo del camino.

En general, los avituallamientos para las largas travesías consistían en los siguientes productos: barriles de bizcocho, barriles de vino, arroz, jamones, tocinos, aceite de oliva, harina de trigo, garbanzos, gallinas y puercos cebados. Los que tenían mejor patrocinio llevaban además uvas, conservas, carnes en salazón y frutas como naranjas y limones. Recordemos que el equipaje variaba cuando se tenía el propósito de emprender la colonización del lugar descubierto y entonces las semillas y herramientas para su cultivo, lo mismo que parejas de animales para cría, se llevaban en abundante cantidad.

En la conquista de la región del Río de la Plata, hoy Argentina y Uruguay, hubo inicialmente varios intentos fallidos de penetración hispana; el primero por parte de Juan Díaz de Solís en 1516, quien con algunos de sus hombres terminó devorado por los indígenas cuando desembarcó en el estuario del Río de la Plata, que él bautizó *Mar Dulce*.

El siguiente intento lo realizó diez años más tarde Sebastián Gaboto, quien regresó a España sin haber logrado topar con el reino “lleno de riquezas”, con el que había soñado.

En 1535, don Pedro de Mendoza fue comisionado por la Corona con el título de adelantado para conquistar y colonizar las tierras situadas entre los Andes y el río Paraná. Con una gran expedición compuesta por 11 navíos y 1.500 hombres partió de San Lúcar de Barrameda y llegó al Río de la Plata, en donde fundó a Santa María del Buen Ayre.

Es de presumir que las provisiones que traía Mendoza en su equipaje fueran las acostumbradas para las largas travesías, pero además, dadas las calidades del personaje, debieron ser muy refinadas. Solo que, según los documentos de la expedición, estos fueron insuficientes y el hambre sitió al poco tiempo a los conquistadores, porque los indígenas de la región, que en un principio se habían mostrado amables y hospitalarios, pronto se cansaron de alimentar a la numerosa e incómoda visita.

Los padecimientos fueron tan grandes que no solo comieron caballos, sino también algunos soldados que habían muerto ajusticiados, según la relación de la *Historia de América Latina*, tomo II (AA.VV., s. f.). Bien se puede deducir que de la excursión anterior nada subsistió en las nuevas tierras, el adelantado Mendoza se ocupó más de su esplendor personal que de dejar un aporte sustancial en la reciente fundación. Vale la pena transcribir la cita de la misma fuente sobre el

equipaje del colonizador, que se enmarca dentro de las ansias de ascenso social que buscaban la mayoría de los hispanos en el Nuevo Mundo, veamos la relación:

[Traía el capitán] unas calzas negras forradas en paño blanco, con pesañas de terciopelo y con tafetán prieto. Un sayo de terciopelo negro sin mangas. Un sayo de brocado sin mangas, guarnecido con una faja de terciopelo negro con dos cordoncitos de oro... Cordones de seda blanca con sus borlas... Zapatos de cuero blanco... Cuatro pares de guantes blancos (AA.VV., s. f.).

Es decir, el conquistador pensó más en el Nuevo Mundo como una sucursal de la Corte española que como en un rudo campo de batalla en donde los dueños de las tierras estaban poco o nada dispuestos a ceder sus dominios o a aceptar su autoridad. Como es de suponer, el decepcionado adelantado murió al poco tiempo y en su remplazo quedó Juan de Ayolas, muerto más tarde a manos de los indígenas.

La ciudad de Buenos Aires quedó abandonada después de tantos altibajos y solo la fundó de nuevo, Juan de Garay en 1580.

A pesar de los descabros de los jefes hispanos en estas tierras, la conquista continuó y Juan de Salazar avanzó hasta la actual Paraguay donde fundó la ciudad de Asunción en 1537, y para su sorpresa, allí encontró a los indígenas guaraníes en extremo hospitalarios y amigables. Dice la misma fuente de consulta que ante tal actitud de los aborígenes, los españoles pronto abandonaron su propósito de conquista y se dedicaron a llevar una vida regalada y a mezclarse racialmente con ellos, que era una de las disposiciones y anhelos de la Corona. Al respecto, uno de los hispanos anota en forma picaresca: “Hay cuatrocientos hijos mestizos entre varones y hembras, para que sea vuestra merced bien servida si somos buenos pobladores, lo que no conquistadores” (Lafuente, 1943).

Por la anterior relación también podemos deducir que los aportes europeos para el Paraguay fueron bien pocos en materia alimenticia, y de colonización, los amables aborígenes trabajaban para ellos sin protestar, dando también lugar a un mestizaje inmediato, además, la convivencia era favorecida por la ausencia de oro, factor de violencia durante la Conquista.

La conquista de Chile, la más difícil y larga de todas las realizadas, fue adelantada por Diego de Valdivia, quien en estas tierras no encontró los ansiados tesoros y riquezas, sino indómitos indígenas que opusieron toda la resistencia de que fueron capaces para sacar al invasor.

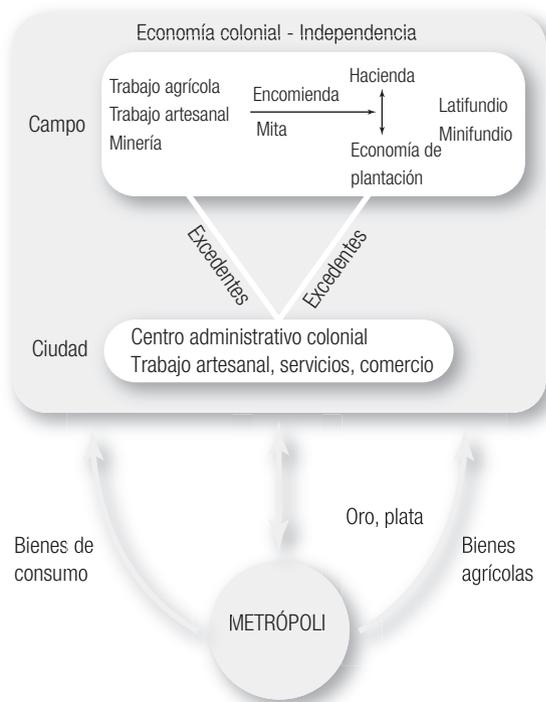


Figura 4. Relaciones económicas colonia-metrópoli

Fuente: Machado y Torres (1991).

Valdivia partió del Perú en el año 1540 con un grupo de hombres, su compañera Inés de Suárez, oriunda de Castilla, y las siguientes provisiones: “Cerdos, gallinas, patos, trigo, vino y semillas”.

Como se ve, el conquistador tenía intención de colonizar sin contar con la feroz resistencia de los rebeldes araucanos que frustraron por muchos años las ambiciones hispanas. Con un mediano apaciguamiento, Valdivia logró fundar en 1541 la Villa de Santiago de la Nueva Extremadura y después Concepción en 1550; tres años más tarde murió a manos del aguerrido jefe indio Lautaro.

La conquista de los araucanos fue exaltada en uno de los poemas épicos más bellos de la historia literaria, titulado *La Araucana*; rimado por el poeta y conquistador Alonso de Ercilla y Zúñiga. Conmovido por la valentía y heroísmo de los indígenas, relató en el dilatado poema los duros tiempos de la Conquista y

la Colonia. Al final de su canto, Ercilla confiesa arrepentido su vida de guerrero dirigida contra los valerosos indígenas, sus enemigos por la Conquista:

Y yo que tan sin rienda al mundo he dado
el tiempo de mí vida más florido,
y siempre por camino despeñado
mis vanas esperanzas he seguido,
visto ya el poco fruto que he sacado,
y lo mucho que a Dios tengo ofendido,
conociendo mi error, de aquí adelante
será mi razón que lllore y no que cante (De Ercilla, 1972).

Justo es mostrar a un hispano de espíritu delicado, cuando imperó todo lo contrario, durante el rudo encuentro de los dos mundos. La difícil conquista de Chile finalizó en 1557, fecha en que se considera terminado el periodo conquistador de los castellanos en América.

Según se anotó, la penetración de Portugal en el Brasil fue diferente a la española, debido a que los lusitanos, por la ausencia de oro en la región, iniciaron no una conquista sino una colonización desde sus comienzos, convirtiendo la colonia americana en un inmenso centro agrícola, productor de caña de azúcar, que llegó a ser uno de los mayores productores y comerciantes de azúcar en Europa. España, como se sabe, basó todo su Imperio colonial en la minería.

El experimento portugués no fue tan productivo y cuando se descubrió oro en Minas Gerais, a finales del siglo XVII, cambió su rol de colonización al de explotación minera. Se generó entonces un poderoso polo de desarrollo con nuevos focos de población. Una agitada vida urbana con un importante mercado de alimentos y animales comenzó a bullir paralela a la explotación aurífera.

Como bien se anotó, las costumbres alimentarias portuguesas son similares a las hispanas, por lo cual se considera innecesaria su descripción.

Es importante recalcar que fueron los portugueses quienes iniciaron el cultivo en gran escala de la caña de azúcar en el continente, propiciando incluso un cambio racial, que sustituyó a la población indígena con una numerosa importación de negros africanos para trabajar en las plantaciones. En el campo alimentario, de su cultivo surgieron los diversos productos derivados de la caña como los dulces, que eran poco conocidos en las Indias, con excepción de la miel de abejas y la que se obtenía de la caña de maíz que servían de edulcorantes.

Las Antillas francesas desempeñaron posteriormente un papel esencial en

el comercio azucarero con Europa, hasta el punto de llegar a menguar e incidir desfavorablemente en la producción portuguesa por su eficiente producción y comercialización en el Viejo Mundo.

A la época de la Conquista siguió la época de la Colonia, cuando se realizó la colonización de las nuevas tierras con las normas dictadas por la Corona para crear asentamientos permanentes.

Mediante los conocidos sistemas de la encomienda, la mita y el concierto, se adjudicaron a los hispanos tierras con indígenas incluidos, para que los evangelizaran y además para usufructuar a cambio de este beneficio los frutos de su trabajo en los cultivos y en las minas.

En el aspecto económico, el encomendero se comprometía a crear bases de producción agrícola y ganadera en favor suyo y de la Corona, pero obviamente, en detrimento de la producción indígena que se vio afectada por los nuevos productos que, a su vez, eran gravados con tributos como el quinto real y los diezmos a favor del clero. En 1556, anota Groot (1953), el diezmo gravaba todos los productos agrícolas como el trigo, la cebada, el maíz y además el ganado, aves de corral y pescados. Para ese entonces ya en los terrenos de las encomiendas se cultivaban en mayor grado los productos introducidos en detrimento de los nativos, y se criaban también los animales domésticos importados.

Los repartimientos fueron adjudicados a los capitanes y compañeros de expedición de los conquistadores, en pago de sus servicios y para incentivar su permanencia en las colonias. Como es de presumir, el conquistador se reservaba las más amplias y mejores tierras de producción.

Cristóbal Colón realizó en La Española el primer repartimiento de tierras, según escribió Fernández de Oviedo, en beneficio de sus compañeros de expedición. Más tarde, en cada una de las tierras conquistadas se realizaron idénticas reparticiones, puesto que la legislación hispana se aplicaba en todas las colonias americanas. Un ejemplo de las ventajas que obtenía el encomendero de tales adjudicaciones lo podemos apreciar en las entregas que Jiménez de Quesada hizo al capitán Pedro de Puelles en 1539 para su usufructo y manutención, según cita Álvaro Delgado:

Yo el licenciado Gonzalo Jiménez de Quesada teniente de gobernador y de capitán general de estas provincias de Santa Marta ... digo que por cuanto yo he ganado y conquistado este Nuevo Reino de Granada y poblándolo en servicio de Sus Magestades ... por tanto por la presente encomiendo y deposito en vos Pedro de Puelles, la provincia y pueblos

y caciques principales e indios que tiene y posee el Señor y Cacique que por nombre ha Chía, con todos los pueblos a él sujetos y anexos en cualquier manera que sea, como los poseía y mandaba antes del tiempo que los cristianos entraron en éste Nuevo Reino de Granada, con todos los indios que tenía que se hayan huido a otros pueblos de otros caciques, los cuales podéis sacarlos vos y quien por vos deba sacarlos, y traerlos a la dicha provincia de Chía, que en ésta provincia de Bogotá, al cual y los cuales mando os den la dicha comida mantenimientos para la dicha de vuestra persona y estar en servicio continuo, que sobre lo susodicho no le hagáis ni maltratamientos ni apremio (Jiménez citado en Delgado, 1976).

A pesar de la enorme presión española sobre los aborígenes para que sembraran trigo, cebada, semillas y hortalizas, siempre se sintió su resistencia, unas veces activa y otras pasiva. Al respecto, Salomón Kalmanovitz cita a Boserup para ilustrar la resistencia de los nativos al no entender los resultados de la producción: “0,4 hectáreas de tierras sembradas de tubérculos, pueden alimentar a una familia de cinco personas, pero la misma superficie en cereales es insuficiente para dos personas, fuera de que se requiere una mayor cantidad de trabajo” (Boserup, citado en Kalmanovitz, 1976).

Es decir, había resistencia hacía unos cultivos poco productivos, según el sistema tradicional de siembra indígena, y por contera estaban destinados a satisfacer la dieta del odiado encomendero; además no les dejaba margen temporal para atender sus cultivos ancestrales.

El citado investigador Delgado da otro ejemplo de lo que llama “forma desplegada de encomienda colonial” en favor del conquistador del Nuevo Reino de Granada, a quien se le asignaron la nadería de cuatrocientas leguas cuadradas de territorios de indios. Así rezan unos aportes de tan singular concesión:

En lo relacionado con siembras, molinos y ganadería... concediéronle veinte y cinco leguas en cuadro poblado de indios, en una o dos partes, donde él escogiese, para él y sus sucesores perpetuamente, y que poniéndose Audiencia Real fuese suya perpetua la vara de Alguacil Mayor. Que pudiera encomendar repartimientos de indios a los conquistadores que le ayudasen, repartirles tierras y estancias de labor y ganado... de molinos de aguas para ingenios de azúcar y otras cosas (citado en Delgado, 1976).

Tenemos que los hispanos se instalaron en las nuevas tierras para vivir a expensas del trabajo de los indígenas, pero como este trabajo era insuficiente, fue de todas maneras necesario importar otros artículos de la metrópoli para completar su dieta alimenticia y sus necesidades de prestigio social dentro de ella. El historiador Juan Friede (1960) ratifica la persistencia en el consumo de algunos productos desde el descubrimiento; los de mayor refinamiento, por su alto costo, solo estaban al alcance de las clases adineradas.

Friede (1960) escribe que en el año 1575 entraban por el puerto de Cartagena condimentos como azafrán, clavos, canela, ajonjolí, anís, ajos, conservas, aceitunas y atún. En granos continuaban importando garbanzos, lentejas, trigo y cebada que eran preparados en sopas, guisos y arroces, según la gastronomía española. No faltaban los vinos tintos y blancos; el vinagre y el aceite de oliva para aderezar y cocinar diversos platos; amén del bizcocho, producto imprescindible de su comida cotidiana. Anota el investigador que por el puerto entraban los fideos y probablemente otros tipos de pastas que enriquecían la cocina de la época. Como dato curioso se anota la importación del atún en un puerto rico en pesca. Sin embargo, el dato sirve para ilustrar la poca habilidad de los hispanos que vinieron para practicar la pesca, pues en realidad casi todos provenían de Castilla y de Extremadura, en donde son comunes las labores agrícolas y ganaderas. También es probable que tal rasgo hubiera incidido, posteriormente, en el bajo consumo de pescado en algunas regiones hispanas como Colombia, en donde, a pesar de la enorme fauna acuática que contienen sus abundantes aguas, los productos de la pesca no forman parte de la dieta cotidiana de los habitantes. La excepción se observa en las costas y más en la Caribe en donde los pescados y mariscos están en el plato diario. Más aún, así consta en un refrán lugareño: “Habiendo sábalo y arró, aunque no haya Dió”.

Las encomiendas, y más tarde las grandes haciendas, produjeron en el campo político y social los grandes señores latifundistas en trance de nobles de las Indias, que procuraban copiar los modelos de la nobleza europea; también propiciaron los conocidos grandes pleitos familiares por su afán de sobresalir y de enriquecerse a costa de las células sociales indígenas, precipitando su destrucción, a pesar de las Leyes de Burgos. Tales Leyes se expidieron para que los encomenderos “protegiesen y adoctrinaron a los indios encomendados”. Sin embargo, la baja poblacional fue espantable y la encomienda empezó a perder rentabilidad. En la segunda mitad del siglo XVI se prohibió definitivamente; antes se había intentado abolirla pero por presiones y alzamientos de los encomenderos, la medida se pospuso en varias oportunidades.

En el siglo XVI se habían superado en parte las continuas querellas de los administradores enviados desde España, y las ciudades habían tomado una fisonomía similar a las españolas. Para esta época, Lima, México y Santafé de Bogotá eran ciudades bien trazadas, con numerosas iglesias y capillas, colegios, hospitales, conventos, molinos y abundante comercio.

Entre la aristocracia urbana descollaban los encomenderos, latifundistas, gobernadores, hombres de letras y ricos mercaderes. El gremio de artesanos comprendía albañiles, plateros y orfebres, talladores, pintores, etcétera; es decir, personal de trabajadores indispensable en las ciudades en pleno crecimiento.

Los comerciantes, a finales del siglo XVII y comienzos del XVIII, conformaban un grupo dinámico que movilizaba abundantes bienes en diferentes ciudades, y como dato dicente, el historiador Delgado (1976) anota que los dueños de las tierras obligaban a los indígenas a comprar libros, vino, aceite y aceitunas, además de sedas, encajes y tafetanes. Es decir, no se sabe si lo que querían era subir de categoría a los naturales, lo que es bien dudoso, o expoliarlos más, con pagos en especies inútiles en su ya precaria situación, puesto que todos los artículos importados resultaban muy costosos por la cantidad de impuestos.

A pesar de las restricciones comerciales que imponía la Corona, empezaron a llegar enormes cantidades de contrabando ingresado por ingleses, holandeses y franceses, que si bien introdujeron productos a América, causaron enorme daño a la economía de la metrópoli.

Hacia el año 1600 casi todas las principales ciudades de América hispana estaban fundadas: villas, puertos, colonias agrícolas y misiones eclesiásticas. Las ciudades en mayor o menor grado, obedecían a un patrón urbanístico dado desde la metrópoli en forma de damero con plazas y manzanas cuadradas o rectangulares. La plaza de armas ocupaba el lugar central y en sus alrededores se levantaban la gobernación, el ayuntamiento y la iglesia. La plaza constituía el eje vital de la ciudad, en donde se concentraba la ciudadanía para los eventos cívicos y de mercado; también era un lugar en donde las noticias se esparcían con prontitud entre la ciudadanía y más tarde se clamaría por la independencia. Cerca de la plaza se levantaban las casas de la aristocracia urbana con sólidas construcciones, bellas fachadas y el escudo de armas tallado en piedra, que testimoniaban la hidalguía de sus dueños. En sus solares se cultivaban la huertas para el consumo cotidiano y florecían higueras, papayuelos y duraznos para preparar los dulces en almíbar, típicos de la Colonia.

También fueron comunes los numerosos fuertes amurallados en las ciudades

costeras y fronterizas, para defenderse no solo de los indígenas que no se resignaban a perder sus tierras, sino de los piratas y corsarios que, con patrocinio internacional, atentaban contra las colonias y embarcaciones de la poderosa España. Panamá, Cuba, Santo Domingo, Cartagena, Veracruz, Buenos Aires, Valdivia, Concepción, etcétera, fueron algunas de las ciudades amuralladas rodeadas de imponentes fortificaciones.

Las ciudades-puerto y las cercanas a los puertos tuvieron un mayor y más rápido desarrollo por su intenso comercio, pleno de mercaderías y de mercaderes. El Callao, en el Perú, y Panamá, recibían un enorme tráfico procedente del océano Pacífico con sus cargamentos de oro y plata, que luego transportarían por el Atlántico. Cartagena recibía mercancías del Viejo Mundo y de las Antillas, y de su puerto partían los barcos cargados de oro americano.

En Acapulco convergían los barcos procedentes de Filipinas. En el Río de la Plata y Brasil hubo un notable auge del contrabando, azote de la economía española y portuguesa de la época.

Las ciudades coloniales, en general, según la *Historia de América Latina* consultada, tenían una característica en común: “Su población de raza blanca, sus costumbres europeas, su religión cristiana y su tradición hidalga” (AA.VV., s. f.).

La población mestiza, negra e indígena no tenía influencia desde el campo y la periferia, que eran los lugares donde vivían y de donde salía la riqueza que sostenía la posición de los hidalgos. Como se sabe, a partir del siglo XVIII las condiciones cambiaron y el campo pasó a jugar un papel protagónico en la producción.

La *Ciudad de los Reyes*, como se denominó a Lima desde su fundación, constituía un típico ejemplo de ciudad colonial hispana por su gran belleza, bulliciosa alegría y colorido comercio; al rayar la aurora despertaban los limeños con el anuncio de los diversos comestibles para el día: la leche, los tamales, el pan fresco y caliente, las tisanas de cebada y de mate de coca, la chicha de maíz, infaltable bebida de la población indígena que también consumían con deleite algunos hispanos. Como puede apreciarse, se vendían tanto los productos nativos como los introducidos que ya formaban parte de la dieta de la población en general.

Una vez pasó el tormentoso periodo de la Conquista y de las querellas entre los mismos hispanos, como la famosa Guerra de Salinas entre pizarristas y almagristas, la Ciudad de Los Reyes tomó el aspecto de un “hermoso bosque”, como lo denominó Cieza de León en 1553, cuando se pretendió transformarla en colonia agrícola partiendo de la tecnología del arado y la aclimatación de vides, cítricos y gran variedad de frutales, además del trigo. También se pretendió realizar la cría

de ganado y aves de corral. El citado cronista escribió sobre estos hechos: “A una parte y otra hay muchas estancias y heredades donde los españoles tienen sus ganados y palomas, y muchas viñas y huertas muy frescas y deleitosas” (1962).

La comida de la sociedad limeña consistía en una clásica combinación de platos nativos y españoles; el día se iniciaba con un desayuno en el que el chocolate indígena era la principal bebida, acompañado con el español pan de harina de trigo, que remojaban en pequeños trozos en la taza o también hacían “sopas de chocolate”, costumbre que aún prevalece en varias ciudades hispanas.

El almuerzo lo tomaban después de mediodía y consistía en un plato fuerte de puchero o chupe. El primero contenía garbanzos, trozos de carne y tocino, repollo, porotos, papas y zapallo, todo condimentado con el ají de ancestro precolombino. Los postres consistían por lo general en varios dulces de frutas hechos en almíbar, costumbre que los ibéricos aprendieron de la larga ocupación árabe en la península antes del Descubrimiento de América.

La comidas de postín, para celebrar eventos sociales como matrimonios, bautizos, etcétera, tenían como menú una amplia variedad de platos de origen europeo como la pierna de cordero asada acompañada de legumbres, trozos de buey y pescado en escabeche, y como postres dulces en caldo de ruibarbo y budines hechos con pan, huevos y canela.

Los condimentos para sazonar las viandas eran, según la tradición hispana, variados y abundantes, como la pimienta de Cayena, jengibre, cacazuezo de las Antillas, ajos y cominos, entre otros. Las comidas se acompañaban con abundantes vinos de jerez y oporto que se servían en finas copas de cristal.

En los puestos de comida popular callejera, se podía degustar el pescado asado acompañado del berro *cocha-yuyu*, que era tradicional en la comida de los incas y la infaltable chicha de maíz fermentado (*Historia de América Latina*, AA.VV., s. f.).

El puchero español tuvo y aún tiene una continuidad en la América hispana, solo que se le adicionaron productos típicos como la papa de la zona andina, que pronto tuvo buen acomodo dentro del puchero madrileño, también conocido como *olla podrida*, al igual que los fríjoles, la arracacha y la calabaza o zapallo. Era un plato relativamente fácil de preparar si se tiene en cuenta que se trataba de poner a cocinar todos los ingredientes en un sustancioso caldo de carne gorda con los infaltables condimentos o especias, que importaban de Oriente los hispanos. En América se realzó más su sabor con el ají, salsa picante que adicionaba al plato cada comensal de acuerdo con su gusto y capacidad para soportarlo.

II. Principales productos importados a América y sus usos

En el siglo siguiente [siglo XVII], Bernabé Cobo no sabe qué admirar más, si la iniciativa española y el interés de introducir plantas y animales a América, o la facilidad y rapidez con que unas y otras se habían difundido por las favorables condiciones ambientales.

—Víctor Manuel Patiño

SIN DUDA ALGUNA, IMPORTANTES cultivos y animales enriquecieron la agricultura y la zootecnia americanas. Según vimos, desde el segundo viaje de Colón ingresaron los productos que eran comunes en la península y que los hispanos consideraron de utilidad trasplantar a las Indias para continuar su manutención tradicional.

La caña de azúcar fue uno de los más importantes, debido a que servía además de forraje para los caballos, el principal medio de transporte en ese entonces. Luego estaban el trigo para su dieta, la vid, etcétera. Pero es interesante, para una cabal comprensión del tema, conocer los productos que si bien fueron traídos por los españoles y portugueses, no tuvieron como centro de origen la península ibérica, sino que esta los adoptó de pueblos difusores como los árabes, griegos, fenicios y romanos, después de largos procesos históricos bien conocidos. En este orden de ideas, se elaboraron cuadros de resumen que ilustran el devenir de los diversos productos en América y el mundo. Hasta donde fue posible obtener información, se investigó en las fuentes arqueológicas, la historia de las diversas plantas, aunque, la procedencia y cultivo de muchas de ellas se pierden en la bruma del tiempo; como el caso del trigo, de la cebada y del arroz, por ejemplo, alimento de los grupos sedentarios que dieron comienzo a los diferentes focos de civilización.

Como dato de interés, se compendieron los productos introducidos que prosperaron en forma notable en el Nuevo Mundo, como la caña de azúcar, el trigo, el plátano y más tardíamente el café en el Brasil; o el ganado bovino en Estados Unidos y la carne en Argentina, para ejemplificar unos casos.

En forma semejante se consideró de utilidad incluir, como referencia ilustrativa, una síntesis de los productos americanos que descollaron en otras latitudes, como el cacao, la papa, la piña y el maíz. El cuadro de productos nativos es, por supuesto, imprescindible como punto de referencia para distinguir los productos importados de los nativos.

Bien se conocen las numerosas transformaciones e impactos sociales y culturales asociados con los nuevos productos como el esclavismo, la aparición de las grandes haciendas, de los terratenientes y la entrada de la nueva tecnología, comenzando por los animales de tiro, el arado, las herramientas metálicas, los molinos hidráulicos y de tracción animal, los trapiches y su parafernalia ligada a la producción azucarera y panelera, amén del cambio en la dieta alimenticia, los usos y las costumbres indígenas en preparaciones y consumos.

La caña de azúcar

El azúcar nació, verdaderamente [su consumo], en las colonias del Nuevo Mundo: fue importado hace dos siglos, aproximadamente, y prospera allí. Se buscó la manera de utilizar el jugo dulce que destila, y, de prueba en prueba, se logró extraer, sucesivamente, el jarabe, el azúcar bruto, la melaza y el azúcar refinado en diversos grados.

— Jean-Anthelme Brillat-Savarin

La *Saccharum* fue una de las plantas de mayor impacto en el Nuevo Continente. Si bien llegó a las Antillas con Colón, y de allí se fue introduciendo a Tierra Firme gradualmente, tenemos que ya había cultivos de la planta en La Española (1493), Jamaica (1498), Puerto Rico (1515), México (1520), Cuba (1523) y en Bahía (Brasil), donde se cultivó en forma intensiva y extensiva (1531). A partir de estas fechas se extendió a todo el continente: Venezuela, Guayanas, Alto Perú, Ecuador, Bolivia, Amazonas, la costa del Caribe colombiano y la del Pacífico.

Las semillas y las diversas plantas, por regla general, se trajeron al Nuevo Mundo en toneles aserrados, que servían originalmente para transportar vino y aceite. En estos recipientes las plantas venían listas para ser trasplantadas. Patiño (1970) anota que en el siglo XVIII ya se había perfeccionado un sistema de traslado de

las plantas, para evitar su destrucción durante la travesía marítima. El investigador agrega que se siguió trabajando posteriormente para lograr empaques eficientes, y que por ese entonces se distribuía en Inglaterra una hoja con instrucciones para el adecuado empaque, que incluía musgo para su mejor conservación. En el siglo XIX, se perfeccionó aún más el empaque de plantas y semillas con las cajas wardianas de vidrio, inventadas por el médico inglés Natan Ward, que se utilizaban para llevar de América a Europa la preciada quina, que revolucionó la medicina en el Viejo Mundo. Dice Patiño (1970), además, que algunos animales muy valiosos eran transportados a lomo de indio desde el puerto a su lugar de destino.

El origen de la caña de azúcar se ha podido ubicar con cierta certeza en Nueva Guinea y es probable que de allí se difundiera a otras zonas en donde se siguió cultivando como en la India, Indochina, Birmania, Malaca, Sumatra, Filipinas y Hawai. Amparo Vargas de Jaramillo, en su libro *Museo de la caña de azúcar* (1981), relaciona una muy antigua evidencia de esta planta en uno de los célebres escritos de los Vedas, que dice: “Lo he coronado de caña de azúcar para que no me guarde rencor” (citado en Vargas, 1981).

También menciona la reseña de la planta en el código budista *Patrimosk* del siglo VIII a. de C. Pérez Arbeláez (1990) y Vargas de Jaramillo (1981) agregan en sus diferentes libros que Alejandro el Grande, cuando conquistó la India en el 335 a. de C., probó el azúcar y lo llevó de regreso a Persia en donde se denominó *shékar* o *shákar*, nombre con que se conoce en las Indias Orientales. Linneo, en 1753, la denominó *Saccharum*, palabra derivada del sánscrito *kárkara*, que se refiere a los cristales de azúcar formados en su jarabe de color oscuro.

De Persia se llevó la planta al norte de África, Egipto y Siria, y de allí penetró por el sur de Europa. Los árabes la llevaron a España durante su ocupación y a los demás sitios por ellos conquistados como Rodas, Chipre, Creta y Sicilia. Es claro entonces que los árabes introdujeron el cultivo de la caña de azúcar en Europa, por su costumbre de usar el dulce abundantemente en las comidas. En España, en el siglo IX ya era muy conocida y usada en el albor de grandes cultivos en Andalucía.

Guillermo Ramos, citado por Vargas (1981), dice que en el siglo XI, en la península ibérica se cultivaba en grandes extensiones en Granada, Málaga y Almería. En el siglo XII se cultivaba en casi todo el Mediterráneo, y en el siglo XVI era abundante en varias regiones de Francia. Por esta causa, cuando Colón descubrió el Nuevo Mundo, introdujo casi de inmediato, como vimos, la preciada planta, cuyo producto principal, el azúcar, usual en España, era una especia costosa que no estaba al alcance de todas las mesas y se consideraba como artículo raro y delicado.

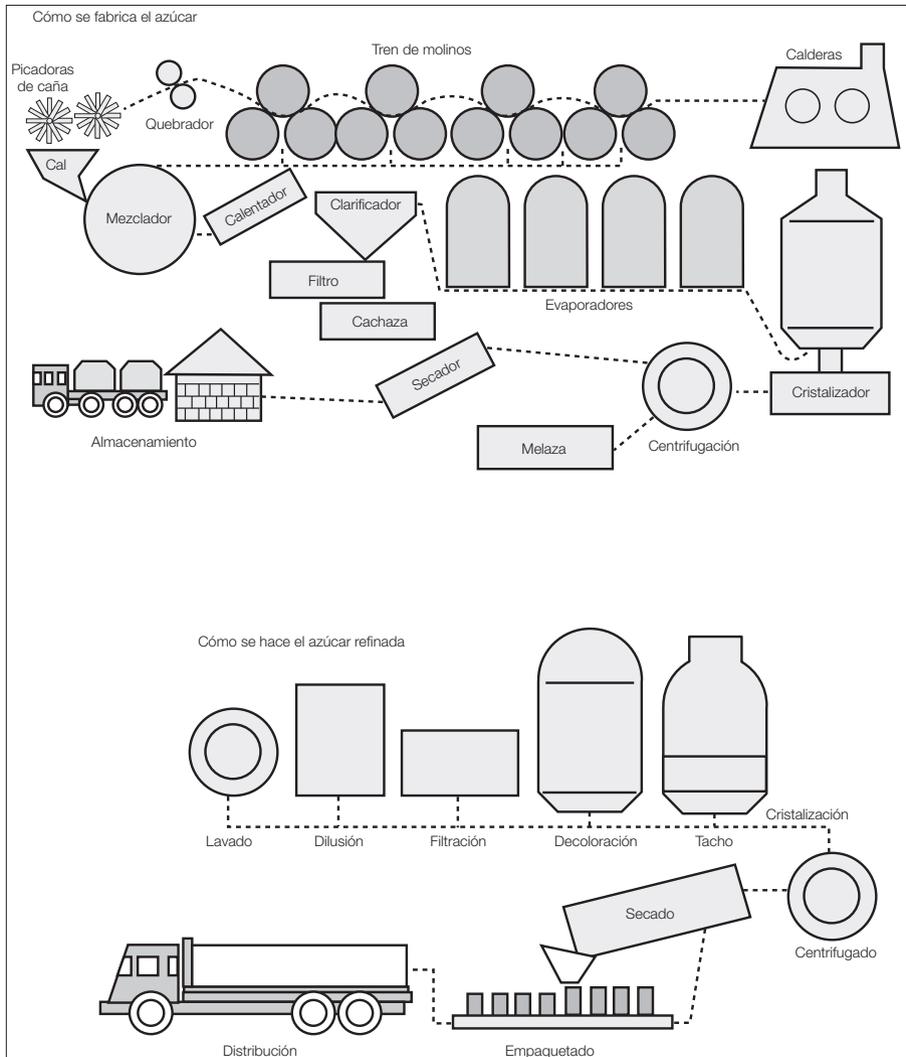


Figura 5. Elaboración del azúcar

Fuente: Vargas (1981).

En ese entonces se usaba principalmente el jugo espesado de la caña y por un laborioso proceso se compactaba en forma cónica o de pan, en una vasija de cerámica con forma de embudo. Esta técnica la aprendieron los españoles de los árabes y fue usada en el Nuevo Mundo durante la época de la Colonia.

A grandes rasgos, se puede resumir la producción azucarera durante toda su historia en las siguientes etapas, según Plazas y Perry, citados por Vargas: “La primera empieza con la fabricación del pan cónico o azúcar de pan. La segunda se inicia cuando la invención del hombre substituye la fuerza hidráulica por el vapor y produce azúcar centrifugado. La tercera coincide con el avance de la refinación, y la cuarta se identifica con el descubrimiento de la sucroquímica” (1981).

La moderna ciencia de la sucroquímica utiliza la totalidad de productos y sub-productos de la caña para usos diversos en la industria.

Para mayor información reproducimos la figura 6.

El científico Pérez Arbeláez resume los productos generales de la *Saccharum*, de la cual se han reconocido en el mundo doce variedades. Veamos: “Los productos y aplicaciones que recibe la caña de azúcar son también numerosísimos... el zumo recién extraído por el trapiche sirve para preparar el guarapo, concentrado con el calor da miel, después la panela, y por último refinado el azúcar” (Pérez, 1990).

Agrega el botánico como dato de gran importancia: “la miel de caña es notable para conservar en ella la carne de res y de pescado y los pies vivos de las plantas” (1990).

En realidad, son numerosos los productos que se obtienen de la caña de azúcar, incluido su bagazo, del cual en varios países se produce papel de muy alta calidad. Además se aprovecha como combustible en los hornos de los ingenios, con lo cual se ha disminuido la tala maderera, como si fuera poco, la ceniza final se utiliza para abonar los grandes cultivos americanos de café.

El consumo de los productos derivados de la caña de azúcar produjo abundante literatura en Europa, no solo por el azúcar derivado sino por todo el complejo proceso para la elaboración del pan cónico, o *azúcar de pan* como se denominaba por la tecnología empleada y por la utilización de mano de obra esclava negra, inherente a los arduos trabajos de las plantaciones y trapiches. El escritor francés Louis Moreri, citado por Carson Ritchie, anota una valiosa descripción del proceso azucarero en el siglo XVII, que es interesante conocer por la minuciosidad de la descripción de la primitiva elaboración del azúcar, técnica que aún hoy se utiliza en los pequeños trapiches y en la producción familiar de algunas fincas campesinas latinoamericanas:

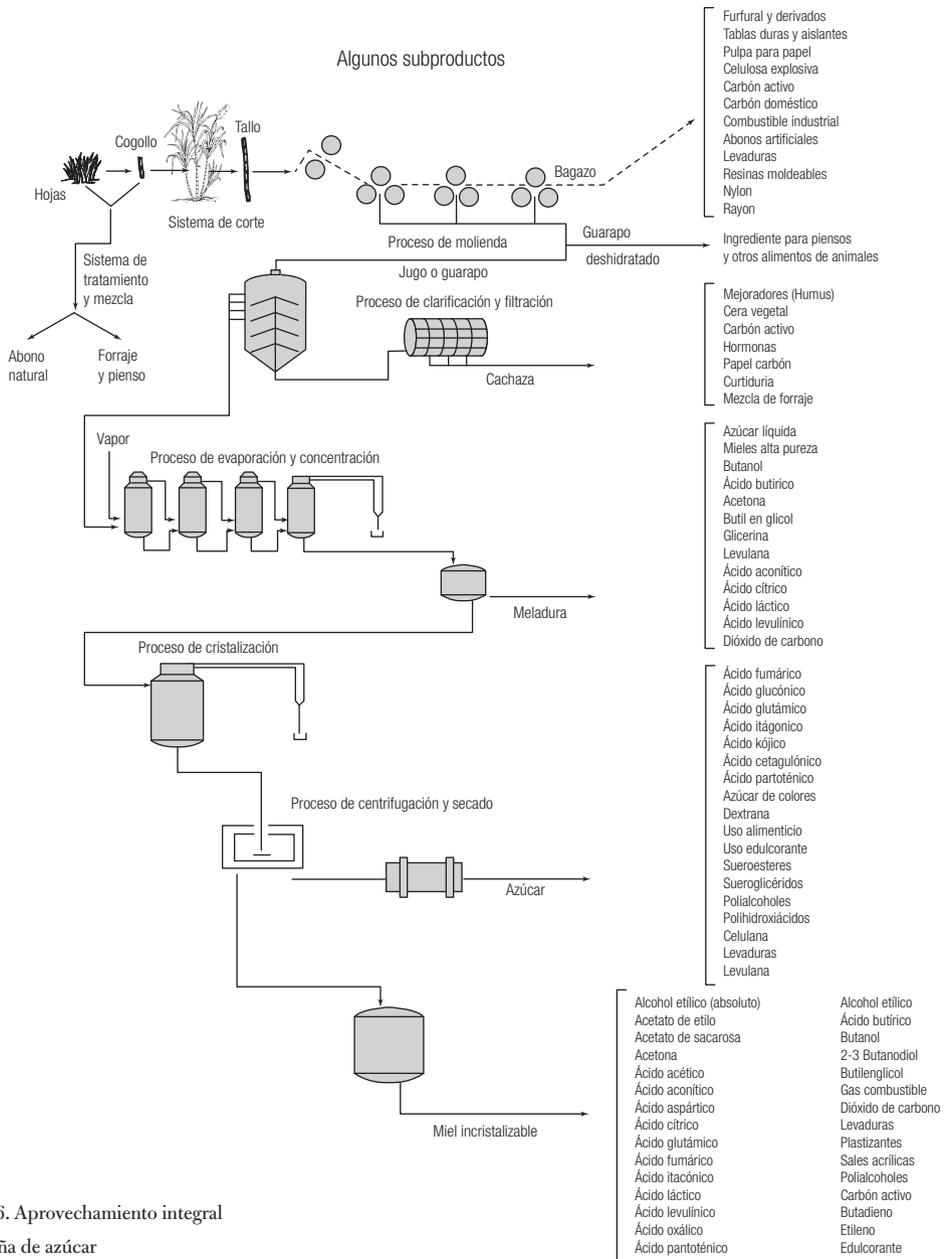


Figura 6. Aprovechamiento integral de la caña de azúcar

Fuente: Vargas (1981).

Los molinos de azúcar consisten en tres clases de ruedas giratorias, entre las cuales los esclavos negros van echando las cañas. Las ruedas las aplastan y el jugo va cayendo en un gran estanque que se encuentra debajo y a través de un pequeño desagüe, se vierte en una enorme caldera. La caldera se calienta a fuego lento, sin dejar que el líquido hierva, para que el azúcar caliente expulse la espuma a la superficie. Desde aquí se le pasa a otra caldera a cucharadas, haciéndole hervir, ahora sí, y burbujear para que la espuma suba mejor y poderla quitar con una espumadera. Una vez que el azúcar empieza a espesarse, se filtra a través de una tela de lino y se reparte en varios calderos, más pequeños, donde se le vuelve a hervir, dándole vueltas continuamente hasta que esté completamente cocido. Se puede saber que ha llegado este momento, porque al verter el azúcar este fluye como una masa espesa y consistente. Entonces se deja enfriar en los pequeños calderos, sin dejar de removerlo, hasta que los granos de azúcar, como granos de arena, aparecen en el jarabe. Esta es la señal de que el proceso ha terminado. En ese momento se echa el jarabe en moldes (cerámicos) de forma piramidal (Moreri, citado en Ritchie, 1988).

El uso de azúcar en dulcería y repostería ha sido tradicional en la cocina española, y se inició mucho antes que en los demás pueblos europeos, puesto que, según vimos, fue introducido por los sarracenos durante su ocupación; en el siglo XIII era de uso corriente y además muy apreciado en las mesas de la clase privilegiada. Según el gastrónomo Martínez Llopis, en los distintos libros abundan recetas de deliciosos dulces que desde la época medieval, con pocas variaciones, se encuentran en la cocina hispana. Dichos dulces, según el autor, se pueden agrupar en las siguientes variedades, que llegaron a las colonias americanas y fueron comunes en el periodo de la Colonia: “Dulces de frutas, sopas o cremas dulces, frutas de sartén, dulces de queso” (Martínez, 1987).

Muchas de estas recetas fueron tomadas de la cocina árabe a la cual se aficionaron pronto los españoles. Las frutas básicas para el primer grupo fueron las manzanas, higos o brevas, membrillos y peras, preparadas con abundantes especias. En el segundo grupo intervenían en la preparación la leche, los huevos, y naturalmente el azúcar. Los más conocidos son los denominados *manjares* como el imperial, el de los ángeles, el lento o suave y el blanco, que en Colombia se constituyó luego en el dulce característico de la región del Valle del Cauca. Las

sopas dulces se confeccionan con harina, almendras, avellanas, y los potajes de sémola, de farro y la jinestada.

En lo referente a la pastelería, elaboraban empanadas y bizcochos mezclados con frutas, almendras y la consabida azúcar, amén de los mazapanes de origen totalmente árabe.

El grupo de frutas de sartén variaba su sistema de cocción, debido a que se hacían fritos en aceite o grasa con queso y requesón, huevos, harina de trigo y además bañaban esta especie de pastelillos con miel; las más conocidas de tales preparaciones fueron las almojábanas y los buñuelos, también salidos de la cocina sarracena.

En la cocina medieval española el citado autor ilustra el pródigo uso culinario del azúcar con recetas de Norberto Nola, consignadas en su famoso *Libro de cocina*, publicado en 1775. Veamos algunas de estas:

Guiso o potaje de farro. Se preparaba con cebada a medio moler que después se cernía y se remojaba, se cocía en caldo de gallina y leche de almendras agregando azúcar y canela.

Potaje de sémola. Se confeccionaba con sémola lavada, a la que se añadían almendras mondadas, para cocer el conjunto en caldo de gallina, después se tamizaba por una estameña y se endulzaba con azúcar, aunque también se podía hacer sin almendras y sin azucararlo.

Guisado de trigo. Se preparaba con trigo candeal, previamente majado en un mortero y despojado del salvado, después se coda y se le añadía leche de almendras y se endulzaba con azúcar y canela.

Los avenantes. Se preparaban en forma similar, pero con avena, y las Ordiatas se hacían con cebada (Nola, citado en Martínez, 1987).

Anota Martínez que todos estos platos preparados con azúcar “constituían verdaderas golosinas” (1987), aunque no queda bien claro para nuestro actual gusto cómo podía ligar bien la mezcla de caldo de gallina con azúcar, almendras y cereal.

Otro guiso de antología por la mezcla aún más extraña, era el *higate*, preparado con higos verdes y negros, cocidos en caldo de gallina o cordero y aderezado con abundantes especias como azafrán, azúcar y canela.

Las aves no escapaban a la compulsión de los hispanos por el azúcar; veamos este otro platillo del recetario de Nola: “Un complicado guiso de gallina adobada que se denomina janete, el ave se sofríe con tocino, cebolla, y luego se guisa con una salsa en la que intervienen, entre otros componentes, almendras, peras cocidas

en miel, los higadillos del ave, pan tostado y remojado en vinagre, especias, azúcar y perejil” (Nola, citado en Martínez, 1987).

Y esta otra receta con pollo: “Gratonada de pollos. Se comenzaba por asar las aves... se freían con tocino y se guisaban con la salsa de higadillos, huevos, yerbas y azúcar” (Nola, citado en Martínez, 1987).

Es decir, era la característica de la cocina de la época, era una mezcla de sabores dulces y salados, los cuales, por fortuna, se modificaron y simplificaron en las colonias americanas, en donde también se tomó el gusto por el azúcar, pero en general referido a los dulces y confites. Platos similares se elaboraban con cabrito y ternera, en especial sus cabezas y guisados con huevos, garbanzos y las infaltables especias.

Xavier Domingo anota otras recetas del siglo XVII, tomadas del libro de Diego Granado, autor de la época, en las que son usuales “especias aromáticas, azúcar o miel y muy a menudo al mismo tiempo, vinagre, agraces o vinos, y estos a su vez aromatizados con hierbas” (1982). Veamos unos ejemplos de tan recargadas viandas: “Unas interesantes albondiguillas de pulpa de sardina, llevan su manojito de plantas aromáticas y pimienta, canela, clavo molido, azafrán y nuez moscada. Y por supuesto azúcar y agrás” (Domingo, 1982).

Y este pastel de hígado: “En un pastel de hígado de ternera o de carnero es indispensable la presencia... de pimienta, canela, clavos, jengibre, azúcar y nuez moscada” (Domingo, 1982).

Para sintetizar, en la muy condimentada cocina española del siglo XVII se repetían los sabores y el azúcar se prodigaba aún más por los cultivos que prosperaron en América. Así resume el gastrónomo Xavier Domingo la cocina española de la época:

[¿] Pimienta, canela, jengibre y azafrán dónde los encontramos esta vez?
En una fórmula general para hacer toda clase de pescados a la cazuela y si es al horno, se añade azúcar y sumo de naranja... Si se quiere hacer un buen arroz, convendrá utilizar canela, azafrán y azúcar, y al final añadir jengibre, malvasía y hierbabuena picada y así a la italiana. En Valencia en cambio, se hace con aceite azucarado, ajos, todas las especias consabidas, huevos batidos y se deja al horno (1982).

Se entiende, después de analizar estas fórmulas culinarias, por qué los españoles en América encontraron poco grata la comida nativa, que si bien tenía yerbas como condimentos y en general los ajíes, no llenaba su costumbre alimentaria de

sabores fuertes y encontrados, aunque Domingo dice que eran “armónicos”; tal vez se refiere a repetidos, puesto que no es tan entendible la armonía que puede existir entre el vinagre, la sal y el azúcar en la misma vianda.

El empleo del azúcar en postres y confitería era una constante en la Europa del siglo XVII, en donde en los continuos banquetes que ofrecía la realeza y los altos dignatarios se encontraban relaciones como la siguiente: “Se sirvieron 1.600 platos de los cuales 400 fueron dulces” (Martínez, 1987).

Se refiere el citado Martínez al banquete que ofreció el ostentoso duque de Buckingham en la nave capitana de su escuadra, cuando se trasladó a España a pedir la mano de la infanta doña María, en 1623.

Los banquetes de los monasterios no se quedaban atrás cuando de homenajear a personajes de la realeza se trataba. Durante el banquete ofrecido en honor de Felipe II y de don Sebastián de Portugal, fuera de las abundantes viandas, se “ofrecieron dos arrobas de confituras” (Martínez, 1987).

Pero el mejor ejemplo de las maravillas en azúcar que lograron realizar los cocineros españoles, lo ilustra la escenografía que elaboraron con mazapán y azúcar durante el banquete que ofreció en su mansión el cardenal Borja, presidente del Tribunal Supremo de Aragón, en 1640. La descripción de Pardo Figueroa, citada por Martínez Llopis, es bien elocuente respecto al adelanto que se tenía entonces en confitería:

Una famosa comida de noventa platos calientes y otros tantos principios y postres; el adorno de la mesa fue grande; *púsose en ella una castillo de mazapán de costras de azúcar, labrado de filigrana, de vara y medio de alto, y en su concavidad y pórtico la Adoración de los Reyes, con figuras de media vara, con muchos camellos. El Rey nuestro Señor en figura de pastor...* tan parecido en el rostro, que hasta hoy no se ha sacado retrato tan semejante, y todo de azúcar (1987).

La reseña es aún más larga, y abunda en detalles de la escenografía, pero este ejemplo basta para entender los usos que daban a la *Saccharum* en decoración, usos que luego trasladaron a sus colonias americanas. Hoy en día se repiten con ligeras variantes en casi todos los países americanos, solo que en la actualidad va tomando fuerza la costumbre de adornar la mesa principal en los grandes banquetes con figuras, nombres y emblemas elaborados en hielo al estilo norteamericano.

Las anteriores relaciones apuntan principalmente a las costumbres gastronómicas de las clases privilegiadas, como se dejó anotado. Sin embargo, según

diversos autores, la vida cotidiana y privada de la corte y del monarca era austera y económica para equilibrar los grandes despilfarros ocasionados por las frecuentes recepciones acostumbradas. La gente común comía por lo general carnes, quesos, frutas y dulces; pero en menor cantidad y naturalmente preparados de forma más simple, como corresponde a la típica diferencia que existe entre la mesa del rico y la del pobre.

Datos de la época de Carlos V dicen que, en contraste con el derroche y gula del monarca y su corte, la gente del común llegó a pasar hambre por el abandono en que quedó la agricultura, cuando los trabajadores del campo emigraron en masa al Nuevo Mundo, buscando mejorar su posición y conseguir fortuna. Son numerosos los documentos que relacionan la comida de los poderosos y la de los campesinos; para estos, según parece, la dieta era bien magra. Consistía el desayuno en una sopa de pan con un poco de tocino; al almuerzo comían queso con pan, cebollas y los infaltables ajos de la cocina española; en la cena comían carne en cecina o en tasajo y un guiso con berzas y nabos.

Sin duda, la profusión de carnes, aves, pescados, frutas y maíz de las Indias colmó las primeras expectativas de los navegantes que pasaban estrecheces en casa. Pero una vez saciado su apetito, y cuando resolvieron quedarse en las nuevas tierras, su diligencia primera fue trasladar la comida hispana con sus tradicionales sistemas de preparación, lo cual hicieron sin preguntar mucho a los dueños de las tierras encontradas.

En la Europa del siglo XVIII el azúcar tuvo un gran incremento, porque ya gozaban de gran aprecio las bebidas extranjeras como el chocolate, el té y el café, que bebían endulzadas a pesar de que en sus lugares de origen se tomaban sin ningún edulcorante, a excepción del primero, que se tomaba con miel de abejas, o con azúcar de la caña de maíz.

En la Edad Media el azúcar era un artículo muy refinado y exótico, se usaba sobre todo en medicina y se conseguía en las boticas, sitios en donde se preparaban y vendían medicinas.

Tampoco escapó el azúcar a las consejas populares sobre los numerosos daños que podía causar al organismo su consumo sin medida. El famoso *gourmet* francés Jean-Anthelme Brillat-Savarin, en su libro *Fisiología del gusto o meditaciones de gastronomía trascendente* (1978), publicado a principios del siglo XIX, dedicaba una parte importante de sus meditaciones a la planta y anotaba con gracia los males que se le atribuían:

Unos decían que era sofocante, otros, que atacaba el pecho; otros, que

preparaba la apoplejía, pero la calumnia hubo de huir ante la verdad, y hace más de ochenta años que se formuló este memorable apotegma: el azúcar solo es perjudicial para el bolsillo (Brillat-Savarin, 1978).

Y como la historia se repite, la *Saccharum*, en los tiempos actuales vuelve a sentir los embates de los precursores de las dietas y de los comerciantes de edulcorantes substitutos. Veamos los consejos de Brillat-Savarin a comienzos de 1800 sobre las delicias del azúcar en la cocina, que harían estremecer de horror a estos dietistas:

BEBIDAS

Disuelta en agua, produce el agua azucarada, bebida refrescante, sana y agradable y, en ocasiones saludable como remedio.

Mezclada con agua en mayor proporción, y concentrada mediante el fuego, da los jarabes, que pueden saturarse de todos los perfumes y representan siempre un refresco que agrada a todo el mundo por su variedad (Brillat-Savarin, 1978).

HELADOS

“Mezclada con el agua, del la que el arte ha conseguido sustraer el calórico, produce los helados que son de origen italiano y cuya importación parece debida a Catalina de Médicis” (Brillat-Savarin, 1978).

LICORES Y AUGURIOS

Mezclada con el vino, produce un cordial, un restaurador tan reconocido que, en algunos países, se rocían con él los asados que se sirven a los recién casados en su noche de bodas...

El azúcar mezclada con el alcohol produce licores espirituosos, inventados, como es sabido, para robustecer la vejez de Luis XIV, y que, adueñándose del paladar por su energía y del olfato por los gases perfumados que lo acompañan, forman el non plus ultra de los placeres del gusto...

Es de rigor en las bebidas compuestas más en boga, tales como el ponche, el negus, el sillabub y otras de origen exótico (Brillat-Savarin, 1978).

PASTELERÍA

“Mezclada con harina y con huevos, produce los bizcochos, los almen-drados, los hojaldres y esa multitud de pastas que constituyen el arte muy reciente del repostero” (Brillat-Savarin, 1978).

SALSAS

“Mezclada con leche produce las cremas, los granizados u otras preparaciones que constituyen un segundo servicio, remplazando el sabor sustancioso de las carnes con un perfume más fino y más etéreo” (Brillat-Savarin, 1978).

CON EL CAFÉ

“Mezclada con el café, hace resaltar su aroma... Y con el café con leche, produce un alimento agradable, fácil de obtener y que conviene mucho a aquellos que han de trabajar en su despacho inmediatamente después de desayunarse” (Brillat-Savarin, 1978).

CON CUIDADO PARA LAS DAMAS

“El café con leche les agrada sobremanera a las damas; pero la vista penetrante de la ciencia ha descubierto que su uso demasiado frecuente puede perjudicarlas en lo que les es más caro” (Brillat-Savarin, 1978).

CONFITADOS

“Mezclada con las frutas y las flores, proporciona las confituras, la mermelada, las conservas, los pasteles y los candis, método de conservación que nos hace disfrutar de esas frutas y de esas flores mucho tiempo después de la época de duración que les ha señalado la naturaleza” (Brillat-Savarin, 1978).

CON FRUTAS Y CARNES

“No se limita a eso el uso del azúcar. Puede decirse que es el condimento universal y que a todo le va bien. Algunas personas la emplean en las carnes, en ocasiones con las legumbres y con frecuencia con la fruta” (Brillat-Savarin, 1978).

Remata Brillat-Savarin sus alabados usos del azúcar con esta diciente nota

acerca del empleo del azúcar en la cocina de las clases acomodadas: “Se ha convertido [en el siglo XIX para los franceses] en artículo de primera necesidad, porque no hay mujer, sobre todo acomodada, que no gaste más en azúcar que en pan” (Brillat-Savarin, 1978).

La simpática anotación viene a cuento porque la moda gastronómica francesa se impondría luego en toda Europa y también, por supuesto, en las colonias americanas a donde llegó toda esta suerte de preparaciones que conferían a los hispanos y a los criollos este anhelado toque de refinamiento y de asimilación a lo europeo que les era tan caro y que los inclinó a copiar todo lo que viniera de tal país, y la cocina y los gustos cibarios constituían un punto social de gran categoría.

El azúcar entró en la gastronomía americana gradualmente durante la época de la Colonia y con mayor intensidad durante los virreinos, en donde el esplendor y la pompa en costumbres, vestidos y muebles iba de la mano de una complicada comida, ora de influencia hispana, ora inglesa, ora francesa, etcétera. Invariablemente, los banquetes y comidas de sociedad terminaban con abundante repostería y las golosinas acompañaban también al chocolate, al té, al mate de coca y al café, que eran los refrigerios de la tarde según cada región.

Los dulces en almíbar y las conservas fueron en un principio los más apetecidos, y utilizaban frutas nativas e importadas que se aclimataron con éxito en las colonias: dulces de higo (breva), durazno, moras, papaya, piñas, y los confitados de las mismas frutas con profusión de especias como el clavo y la canela hacían las delicias de los gourmets de la época.

También se popularizaron las sopas dulces (coladas), las natillas y las masas que llevaban como base leche, huevos, queso y, naturalmente, el azúcar a discreción.

El aporte del ponqué inglés marcó un hito importante en las costumbres cibarias de las colonias para acompañar el té británico y las otras bebidas mencionadas; el nombre original de *pound cake* degeneró en el españolismo *ponqué*, según anota Aída Martínez en su libro *Mesa y cocina del siglo XIX* (1985).

En la Lima de la Colonia y luego del Virreinato, se preferían los dulces de almíbar, los budines, los helados, diversas cremas y el chocolate habitual. En Brasil, los postres predilectos tenían como base las bananas en almíbar o en salsa con leche y huevos; los quesos, el dulce de guayaba y las batatas almibaradas, también empleaban harina de mandioca para espesar las salsas, como herencia de su comida nativa. En el siglo XIX emplearon la masa de hojaldre para elaborar tortas de ananás, coco rallado y yemas batidas de huevo más algunas gotas de licor, para dar un toque especial al platillo. El ron, derivado de la caña de azúcar, conocido en Brasil

como *cachaça* acompañó tanto las fiestas del pueblo como las de los poderosos, aunque estos últimos brindaban también con vinos españoles y franceses. La *Historia de América Latina* citada dice que la clase alta, en cuanto a repostería “se engalanaba con helados y postres exquisitos” (AA.VV., s. f.). El aguacate o palta, llamado *abacatí*, lo comían con dulce y licor, lo mismo que las peras y los bollitos de mandioca y de maíz dulce.

En Chile, los postres se elaboraban con frutas como higos y duraznos; había bizcochitos azucarados, mate con leche y canela, y los buñuelos de ancestro árabe pero muy españolizados.

México siempre tenía en su mesa los productos nativos aderezados con almíbares importados como el *camote* en jarabe, las melcochas derivadas de la melaza de la caña y los helados de limón y leche. Las frutas nativas se preparaban en diferentes confituras; el azúcar, trabajado en innumerables golosinas, era muy apetecido, costumbre que aún prevalece en el México actual, cuyas fiestas se celebran con abundante confitería elaborada para cada ocasión específica. Otros postres muy populares fueron y son la *jiricaya*, que es un flan con huevos, leche y canela y el consabido arroz con leche y canela.

En Argentina, la repostería era muy española y se basaba en budines o flanes con base en leche, huevos y azúcar, cremas batidas, helados, dulces en caldo, limonadas y *zucarillos*. Las bebidas predilectas eran el infaltable chocolate, el mate y el té inglés.

En la actual Bolivia, los postres favoritos consistían en masas, dulces de ananás y frutas en almíbar; golosinas de azúcar y el chocolate con especias.

En el Virreinato del Nuevo Reino de Granada, actual Colombia, eran muy apetecidos los dulces en caldo con frutas como el durazno, la papayuela, la papaya, la mora, la guayaba, el higo; también se consumía mazamorra de dulce con harina de maíz, leche, azúcar y miel, que luego evolucionó en la tradicional natilla. Usaban granos de maíz tostados al rescoldo y recubiertos luego con miel quemada, azúcar e higos secos y almendras. Eran muy usuales diversas jaleas de frutas, especialmente de la guayaba; el dulce de moras, espeso, servía para bañar la típica natilla. En el siglo XIX el café desplazó en parte al chocolate, pero los tradicionalistas continuaban tomándolo con queso y bizcochos aromatizados con canela. En la misma época, las altas clases sociales bebían té acompañado con ponqué inglés.

En Cuba, la refinada sociedad prefería en sus postres las frutas naturales, los quesos y los dulces secos; aunque también los había en caldo y elaborados con leche y huevos. El chocolate y el café eran las bebidas favoritas, al igual que el

ponche de yemas de huevos y azúcar, licor acompañado con galletitas y más confites.

En el siglo XIX, Martínez Carreño anota que el general Francisco de Paula Santander, gran francófilo, deseaba obsequiar a su excelencia Pedro Napoleón Bonaparte, sobrino del emperador, en su visita a Bogotá, con una comida donde el servicio de la mesa fuese afrancesado; respecto a los postres le sugiere a su hermana, quien haría de anfitriona: “Dos o tres postres solamente; dos o tres dulces y frutas. Café después. La profusión que se acostumbra en nuestras comidas es chocante a los europeos y costosa” (1985).

Se puede observar en la notas del general la referencia sobre las copiosas comidas que eran usuales en las colonias americanas para aparentar opulencia y magnificencia. Infortunadamente, la mayoría de visitantes captaba el arribismo criollo y lo dejaba consignado en sus apuntes de viaje.

Este síndrome aún persiste en la sociedad actual, que exhibe una falta de autenticidad ostensible y persistente.

Cada región fue agregando variables a las recetas europeas según la creatividad de sus cocineras y la de las monjas de los conventos, cuyos dulces fueron famosos sobre todo en la época colonial. Los virreinos del Perú, de Nueva España, de Nueva Granada y de La Plata fueron los que acogieron con mayor encanto las variadas reposterías, que además tampoco estaban al alcance de todas las mesas sino al de las de la aristocracia de la tierra y de los europeos de altos cargos. Los viajeros y comentaristas que escribieron sobre las costumbres de la sociedad colonial y del Virreinato se sorprendían de la abundancia de sus comidas, pero también de la falta de pericia de las cocineras para emular los platos europeos.

La magnificencia en vajillas y vestuario deslumbró a casi todos por igual, cuando se lucían en opulentas fiestas con ocasión de matrimonios, bautizos y todo tipo de reuniones sociales.

En torno al cultivo de la caña de azúcar en las plantaciones de América, una vez decretada la manumisión de los esclavos negros, y cuando estos ya pudieron manifestar los remanentes de su cultura, surgió un vistoso folclor acompañado de bailes, cantos, coplas, música y alegre vestuario que alegraba la dura vida de las plantaciones. En Colombia particularmente surgió una danza específica denominada *caña*, que con sus movimientos ondulantes y variados pasos de los bailarines dramatizaban, por así decirlo, todo el trabajo de la siembra, corte y molienda de la caña, procesos en los que tomaba parte activa la población negra. El baile acompañaba el trabajo cotidiano, como una inventiva de los trabajadores negros, de cuyo

tan alegres y dados a la danza y a la sensualidad insertada en sus diferentes pasos y atavíos. La caña es también bailada por la población campesina, pero su real impulso y sabor se lo imprimió la población de ancestro africano. En 1866, el conde Gabriac, en su libro *Paseo por América del Sur*, citado por Vargas de Jaramillo, describe el típico baile: “Los bailarines en número de cinco o seis parejas, formaban siguiéndose y saludándose, algunas curvas que representan todas las evoluciones de una caña de azúcar, cortada, transportada y triturada entre dos cilindros, lo que daba lugar a un verdadero ballet llamado *caña*” (Gabriac, citado en Vargas, 1981).

Bebidas alcohólicas derivadas de la caña de azúcar

El jugo de la caña de azúcar destilado produjo otra gran revolución en cuanto a licores se refiere, no solo en América, en donde se propagó con rapidez, sino también en Europa, por los rudos navegantes que la adoptaron con agrado por su sabor fuerte y por su precio tan cómodo en comparación con los whiskies y brandis y con el mismo vino. Estos se obtenían de costosos cereales, cepas y laboriosos procesos; en cambio el ron se obtenía de la melaza que en general se desechaba. Ritchie describe así el simple proceso de obtención del ron: “Para producir el ron, se cogían los residuos del proceso de fabricación del azúcar –los desechos líquidos de los moldes y las espumas sólidas de las calderas– se mezclaban con melaza fermentada y destilada. Así, todo lo que se extraía de la caña de azúcar era aprovechable y revestía en el beneficio del plantador” (1988).

El ron se convirtió, como vimos, en la bebida típica de los rudos bucaneros, piratas y también de los marinos ingleses, quienes la adoptaron como ideal para alegrar a la tripulación durante las largas travesías, en sustitución de la cerveza que se descomponía durante los viajes. Cuenta el citado investigador que el almirante Vernon resolvió mezclar la bebida con su doble de agua para hacerla rendir y morigerar su alto contenido alcohólico, dando lugar al grog, célebre bebida hasta nuestros días, compuesta de ron, clavo, canela, limón, azúcar y agua hirviendo.

Posteriormente en América, en los cultivos de caña, se fueron produciendo los distintos rones con sus nombres típicos como el ron de Jamaica, la *cachaça* del Brasil, el pisco en el Perú, los rones en Colombia, el ron caña de Cuba, el ron *matadiablos* de Nueva Inglaterra, etcétera. Estos rones dieron lugar a varias combinaciones a partir de la adición de otras bebidas, jugos de frutas, huevos, bebidas carbonatadas, que se consumen como licores típicos en las antiguas colonias europeas y que en la actualidad tienen los primeros puestos mundiales en

producción como Brasil, Cuba y Colombia, países que ocupan respectivamente el primero, segundo y tercer lugar.

Cocteles actuales con base en ron:

Daiquirí: ron blanco, azúcar, almíbar, clara de huevo, limón.

Bacardí: ron blanco, jugo de lima, granadina, azúcar.

Tom y Jerry: ron o brandy, leche caliente, mantequilla, huevos, azúcar, vainilla, nuez moscada.

Cuba libre: ron, limón o lima, coca-cola.

Piña colada: ron, piña en jugo y en tajada, crema de coco, crema de leche y cerezas *cherry*.

Canelazo (Colombia): ron, canela, azúcar, agua caliente.

Mistelas: bebidas que llevan ron o aguardiente, almíbar y jugos de frutas.

Guarapos y mieles

Los guarapos son los primeros productos obtenidos del jugo de la caña de azúcar que se recogen en recipientes especiales de madera o de metal llamados *pozuelos*; los guarapos son bebidos por la población campesina y las gentes de las plantaciones, solos o con adición de frutas picadas como la piña, para acelerar su fermentación. Los guarapos son purificados con lejía, potasa o algunas plantas como el balso (*Ochroma lagopus*) y el cadillo (*Triunffeta* sp.), entre otros, para producir mieles y melazas de diversas densidades, según los distintos caldos y su cocción. Las principales son las mieles vírgenes o ricas, obtenidas por evaporación abierta del jugo de caña a una densidad de 35° Baumé, según Vargas de Jaramillo (1981); se emplean en las distintas destilaciones de aguardientes y su derivado, el ron. Las mieles también se utilizan en el campo como edulcorante y en años pasados se envasaba en un zurrón de cuero de res, que servía para transportarla y almacenarla. Las melazas o mieles de purga se emplean como alimento de engorde para el ganado y en concentrados alimenticios para la cría de otros animales.

De la miel, a un punto de densidad determinado y mediante un conveniente batido, se obtiene la panela, que es un dulce compacto de color oscuro. En Colombia se le conoce desde la Colonia como *dulce macho*, en Venezuela como *papelón* y en México como *pilonos* o *piloncillos*. La panela ha constituido una importante fuente alimenticia de los pueblos cultivadores de caña y en algunos casos, su principal fuente energética, por su alto contenido de sacarosa, minerales, glucosa, calcio, potasio, cobre, hierro, flúor y fósforo. La miel a punto de panela produce

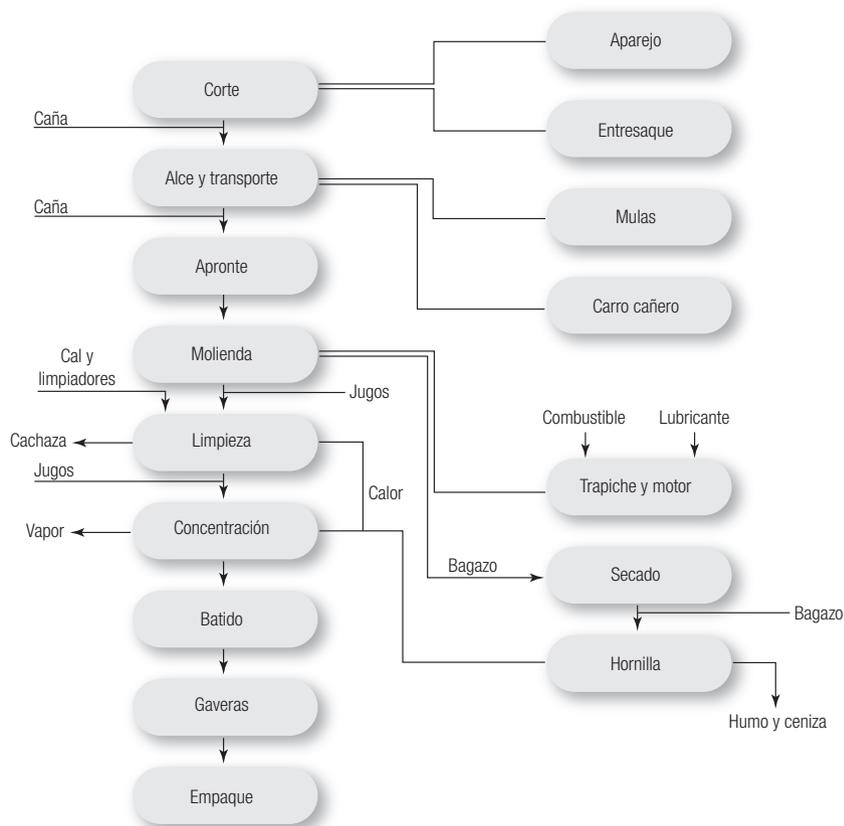


Figura 7. Proceso de producción de panela
 Fuente: Instituto de Investigaciones Tecnológicas (1978).

populares dulces típicos como los alfandoques y las melcochas. La miel también se adiciona al maíz o a las frutas para elaborar diferentes confituras.

La vid o viña

*¡Vino! Lo creó Dios. Es de las más hermosas muestras de su poder.
¿Quién será pues el tonto que lo desprecie? ¿A qué privarnos de él si
es tan bueno? ¿Si es malo qué bellaco será el que lo ha creado?*

— Omar Khayyam

El cultivo de la vid y la fabricación del vino son tan antiguos como la historia de la humanidad. Si recordamos el Antiguo Testamento, fue Noé, patriarca bíblico, quien descubrió los efectos de consumir el jugo de la uva fermentada, después de haber observado el extraño comportamiento de un macho cabrío al comer el fruto de la viña o parra. El Génesis dice: “Noé, agricultor, comenzó a labrar la tierra, y plantó una viña. Bebió de su vino, y se embriagó y quedó desnudo en medio de su tienda” (Sagrada Biblia, 1967).

Y los filisteos en la antigua Palestina, agricultores procedentes de Creta, tenían ricos campos en Sefelá sembrados de cereales y viñedos; anota Nelson Beecher Keyes: “Los valles de Sefelá estaban bastante regados y su suelo rojizo se hallaba cubierto por hermosos campos de cereales, además de huertos, olivares y viñas” (1965).

Y continúa más adelante: “Fue allá donde los primeros enviados de Moisés recogieron granadas, higos, y uvas como prueba de la riqueza del país” (Keyes, 1965).

Josué y Caleb, conquistadores de Canaán llevaron vino y vides a las nuevas tierras. Es así como la vid está ligada a los primeros tiempos de la historia de las civilizaciones, y en los cuentos de la antigua India se relaciona el conocimiento de la uva y de su jugo, desde épocas bien remotas. Las mitologías griega y romana tienen a sus famosos y bien conocidos dioses del vino y de las fiestas: Dionisio y Baco. Dionisio se lleva las palmas al simbolizar y prescribir toda clase de licencias y placeres para regocijo de los hombres, con el consumo de vino en abundancia. En su honor se celebraban las fiestas dionisiacas, de las que nació el teatro y posteriormente el arte desligado de la academia, más libre y de acuerdo con la imperfecta condición humana en contraposición con lo apolíneo, que preconizaba la perfección y la suma belleza.

La *Ilíada* ofrece un claro testimonio del gusto por el vino de los antiguos griegos, al avalar todos los momentos de importancia; leamos este canto: “Cuando en la abundancia del festín, han desterrado el hambre y la sed, Áyax hace una señal a

Fénix; Ulises la observa, llena de vino su amplia copa y dirigiéndose al héroe dice: Salud Aquiles” (Homero, 1968).

En el Antiguo Egipto también existe una hermosa evidencia de la vid en un fresco de la tumba de Rejmira, gran visir del faraón Tutmosis IV, con unos esclavos cosechándola. Esta y otras evidencias sitúan a los egipcios como grandes amantes y degustadores de vino. Heródoto, citado por Beltrán del Alisal, corrobora lo anterior y hace relación a las vasijas que lo contenían:

Voy a hablar de un hecho, que algunos de los que van a Egipto por mar habrán observado. De toda Grecia y de Fenicia se llevan a Egipto, dos veces al año, vasijas llenas de vino y no obstante, cuando estas vasijas han sido vaciadas, de tantas como son no vuelve a verse una sola (Heródoto, citado en Beltrán, 1978).

El citado investigador menciona a Ateneo de Náucratis, autor de la obra *Deipnosophistas*, quien amplía la evidencia del gusto de los antiguos egipcios por el vino:

Los egipcios son verdaderos apasionados por el vino. Lo demuestra el hecho de que entre ellos es ley comer berzas cocidas antes que ningún otro alimento. Ahora bien, la misma costumbre se observa todavía hoy en aquel país. Según esta práctica, muchas gentes empiezan por tomar semillas de berza para no emborracharse (Ateneo, citado en Beltrán, 1978).

Quinto Curcio, cronista latino citado por el equipo de investigadores sobre la vid del *Gran atlas mundial de la cerveza* (Revista de Geografía Universal, 1981), dice que el gran macedonio Alejandro recorrió todo el territorio de la India, completamente ebrio y haciendo paradas en cada sitio para tener verdaderas bacanales y luego, al llegar al sitio de Nya, actual Afganistán, anota:

Subieron a una montaña, que estaba cubierta de viñedos y hiedra y abundantes provisiones de frutas, y los soldados exaltados por la bebida, se cubrieron de hiedra y se coronaron de pámpanos y recorrían aquellos lugares danzando a modo de bacantes y cantando alabanzas al dios adorado en aquella ciudad (Revista de Geografía Universal, 1981).

Dice la misma fuente que en la China, en el año 2000 antes de nuestra era, el vasallo Yu dio a conocer el vino en su nación pero el emperador lo recibió muy mal al ver los efectos de la bebida y lo desterró. Sin embargo, según parece, por noticias

de Tche-Kong en su libro Tcheu-ly, hacia el año 1122 a. de C. existían florecientes cultivos de vid y debía, por lo tanto, también tomarse el vino. El famoso emperador Chi-Koang-ti, iniciador de la Muralla China, años 247 a 202 a. de C., fue gran entusiasta de la bebida y hacía importar al país toneles de vinos procedentes de Persia y de Samarkanda.

Portes y Ruysen, expertos enólogos, dicen que el segundo emperador de la dinastía Yan hizo sembrar vides en sus huertos y se aficionó tanto a la bebida que “le propició su ruina”. Los célebres historiadores del vino encierran, en una poética frase, toda la importancia que el vino ha tenido en lo que va corrido desde el origen de las civilizaciones y se puede aún ampliar hasta el presente: “[El vino ha sido] objeto de veneración entre los hombres y de guerra y de envidia entre los dioses” (Portes y Ruysen, 1889).

La introducción de la vid y del gusto por el vino fue transmitida por los griegos a los romanos y el gran Imperio romano seguramente lo transmitió al resto de Europa durante sus expansiones y conquistas; de Europa pasó siglos más tarde al Nuevo Mundo. El historiador Horacio, citado en la edición del *Gran atlas mundial de la cerveza* consignó lo siguiente:

A medida que, cansada de victorias y cediendo al ascendiente de una civilización superior, Roma se convertía en cautiva moral de la Grecia vencida, su agricultura se helenizaba, sin duda, como sus costumbres, y las manos griegas enseñaban a los nuevos dueños del mundo a hacer, con métodos y con viñedos griegos, vinos griegos en la misma Italia (Revista de Geografía Universal, 1981).

Para purificar los vinos los griegos agregaban en las cubas harina, miel y flores, con lo cual, según la citada fuente, al abrir el tonel de vino salía un delicado aroma a flores que perfumaba toda la estancia. En el canto XI de la *Ilíada* se lee también la costumbre de agregar queso de leche de cabra rallado al vino que tomaba Néstor: “[En la copa de cuatros asas] la mujer que parecía una diosa, le preparó la bebida: echó vino de Pramnio, raspó queso de cabra con un rallo de bronce, espolvoreó la mezcla con blanca harina y les invitó a beber así que tuvo compuesto el potaje” (Homero, 1968).

Según el citado Martínez Llopis (1987), la vid entró a la península ibérica llevada por los púnicos hacia el año VI a. de C. y su cultivo próspero con gran éxito en las regiones oriental y meridional de la península hasta el punto de que exportaban a otras zonas de Europa.

El historiador Plinio escribió que la vid más apreciada era la llamada *batisca*, denominada por los hispanos *coccolobis*, con dos especies o tipos: una de gusto seco que producía vino azucarado al envejecer y la otra de gusto dulce que daba vino seco al añejar, por lo cual era más cotizada, y anota Martínez que competía en el mercado romano con los famosos vinos Albano y Falerno. Continúa el autor informando que en excavaciones arqueológicas se han encontrado garrafas de vino con la inscripción *vinum gaditanum*, que puede pertenecer al famoso vino Turdetania, ancestro de los actuales de Andalucía.

De todas maneras, los vinos hispanos como los tarraconenses y los lauronenses, mencionados en sus cantos y escritos por Marcel y Plinio, son los antecesores de los actuales. Al respecto dice el autor lo siguiente, para orientar un poco sobre la bondad de tales caldos: “Debe tenerse en cuenta que a pesar de las alabanzas que tributaron a estos vinos los poetas clásicos, si un hombre actual los probase, todos, aun los más acreditados, le parecerían igualmente malos, acres, bastos, fuertes y su gusto a humus lo estimarían detestable” (Martínez, 1987).

Para la elaboración de los vinos de entonces se empleaban técnicas aprendidas de los griegos, cuyos vinos siempre se consideraron de gran lujo. Ellos solían mezclarlos con agua de mar y envejecerlos al sol. Algunos de los nombres de tales vinos fueron Leucochro, Tethla-Somenón, Phorinea, Coos, Thaleosite y Rodhio, de acuerdo con las notas del investigador español.

En la antigua Hispania, siguiendo el modelo anterior, adicionaban a los vinos, además del agua de mar, resinas, hierbas y también se ahumaban.

Los griegos legaron a los hispanos además de la preparación del vino, la forma de beberlo aguándolo, debido a que no era de buen tono beberlo puro; incluso en las recepciones estaba presente el *rex convivii* o *arbiter bibendi* para indicar las partes precisas de la mezcla. Años más tarde, cuando floreció la industria del vino en España, existían normas en favor de la salud en cuanto a aguar o no la bebida; sin embargo, se continuó realizando esta práctica en algunas preparaciones a las que se agregaban además abundantes especias, azúcar y miel.

La costumbre de rebajar el vino con agua y miel en la famosa hidromiel, según la tradición, fue inventada por el mismo Dionisio, pero luego también tuvo gran aceptación en la península ibérica durante la ocupación árabe, porque el Corán proscribía las bebidas embriagantes y en la anterior mezcla no se contravenía la disposición del profeta.

Los árabes también enseñaron a los hispanos el secreto de la destilación, que fue popular en la Edad Media en España, del aguardiente *aqua vitae* o agua de la

vida, que se obtenía del vino y se consideró fuente de juventud y de bondad para el organismo. La preciada agua se consideraba más que una bebida embriagante, un medicamento con las citadas cualidades y por esta razón se podía adquirir solo en las boticas.

En esa misma época Alfonso de Chirino, citado por Martínez Llopis (1987), alababa las propiedades del vino y también sus efectos, pero de todas maneras era menester aguar el vino para obtener sus mejores beneficios, aunque lo recomendaba blanco puro para las comidas con pescado.

En la antigua Grecia estaba bien establecida la cantidad de agua que se debía mezclar con el vino; el conocido como *phileter* tenía una mezcla de tres partes de vino por dos de agua; el *phercrates* mezclaba dos de agua por cuatro de vino y el *timodes* mezclaba mitad y mitad: una de agua y una de vino. Sin embargo, existían otras combinaciones según el gusto individual del bebedor, como lo anotado por Anacreonte que indicaba mezclar diez partes de agua con cinco de vino “de suerte que no me vuelva insolente, pero que tampoco me impida entregarme a todo goce”.

La fórmula también era bien explícita para realizar la combinación: era necesario poner primero el agua en la copa o cáliz y luego se vertía el vino encima.

En la península ibérica los árabes empleaban parte de la uva para elaborar el mosto cocido que tenía consistencia espesa, como de jarabe, que denominaron *rubb*, de la que salió la palabra *arrope* para sus jarabes empleados en dulces y repostería. El *rubb* se diluía en agua y se utilizaba como bebida en vez del vino entre los sarracenos. Más tarde, en los siglos XVI y XVII tuvo gran auge la bebida *aloja*, descendiente del hidromiel y el *rubb* árabe; era refrescante y por su suavidad tenía gran aceptación entre la población femenina.

Sobre la preparación de la bebida, muy condimentada con especias, existe una importante publicación del autor Jerónimo Pardo, titulada *Tratado del vino aguado* (1661), en la cual se consignan las numerosas variedades de la bebida de acuerdo con el alojero que la preparaba y de las aromáticas que tuviera a mano como jengibre, canela, nuez moscada, clavos, pimienta, etcétera. La bebida tuvo gran aceptación en la corte, tanto que Lope de Vega le dedicó un canto: “Soy un mixto que se hace de miel canela y especias, poco menos que jarabe” (1981).

Estas alojas también se tomaban acompañadas de galleticas, obleas y otras confituras y fueron las que entraron durante la época de la Colonia a América con el nombre de *mistelas*, tan gratas en reuniones y saraos. En la actualidad tal práctica de aguar y aromatizar el vino con frutas y especias aromáticas se denomina *sangría*.

Otra preparación de ancestro español, y que luego tuvo gran acogida entre la sociedad americana fue la horchata, muy popular en el siglo XVIII y que se tornó en el refresco más apetecido de las damas de gran alcurnia. Se trataba de aguas destiladas y aromatizadas con anís, azahar, romero, hinojo, canela, jazmín, etcétera, al igual que las llamadas *limonadas*, de limón, aunque también se daba esta denominación a todas las bebidas destiladas y refrigeradas.

Para enfriar las bebidas, además de adicionar nieve, se sumergían por varias horas las vasijas en un pozo, en el mar o en ríos y fuentes cercanas. También era frecuente ponerlas en los sótanos, en sitios oscuros y al sereno. La nieve en España era llevada a los lugares en donde no la había, por los comerciantes que la transportaban en acémilas dentro de una especie de odres de cuero. Las bebidas frías tuvieron tanta demanda en la península que dio origen a la preparación de helados y variantes de fruta espesa helada conocidas como *sorbetes*, preparación que persiste en las comidas autóctonas derivadas de las hispanas coloniales. Por ejemplo, en Colombia es usual el sorbete de la americana curuba para acompañar el no menos tradicional ajiaco santafereño, mezcla de plato nativo pues lleva papa con aderezos españoles.

La viticultura, que había florecido en España desde la época medieval, con seguidores y detractores, como se vio, tuvo un completo repunte en el Siglo de Oro, cuando se degustaban las bebidas anteriores con vino rebajado. También se empezaron a producir vinos, que con el correr de los tiempos se constituyeron en los ancestros de los afamados actuales, además de los que entraron a América desde el Descubrimiento, así como las cepas que también prendieron en el Nuevo Mundo a pesar de las prohibiciones que emitió la Corona con el propósito de proteger su industria nacional.

En Madrid se produjeron los vinos *moscatel*, derivados de la uva del mismo nombre, de baja graduación alcohólica; los más conocidos fueron los *carabanchel* blancos y tintos y el preciado *Valdemoro* que era el predilecto del rey y de la corte. Los moscateles, por su suavidad, eran preferidos por las damas que los bebían en generosa cantidad, según las noticias de la época. Martínez Llopis (1987) enumera otra cantidad de caldos producidos en diferentes regiones españolas, pero de calidad variada y algunos francamente malos. Las notas del historiador-gastrónomo guiarán la información que se incluirá en los próximos comentarios sobre la producción vinícola de la península. Si nos atenemos a su autoridad, el mejor vino de todos era el San Martín de Valdeiglesias, considerado “el néctar de las fiestas cortesanas” y que fue cantado por poetas y escritores, incluido Cervantes.

En general, los vinos de Cebreros merecían el calificativo de *preciosos*. La región toledana produjo vinos de mejor calidad, muy alabados por los literatos del gran Siglo, entre ellos, Cervantes, Lope de Vega y Tirso de Molina. Eran estos los vinos de Yepes, Ocaña y Esquivias. Igualmente famosos fueron los caldos de Sagra, entre los que se destacaban los claretos de Almonacid, Sonseca, Orgaz y Ajofrín. Muy aceptados también fueron los de Burgueillos, y en menor aprecio se tenían el Camarena, Borox, Cubas y Canales; algunos de estos fueron traídos en el equipaje de los primeros navegantes que llegaron al Nuevo Mundo.

Los vinos manchegos gozaron de gran reputación, y se conocían con la denominación de *vinos de Ciudad Real*, siendo el mejor de todos el de la Membrilla, de color rojo característico, aunque también lo había blanco. Los vinos secarrales de Castilla la Vieja, y los gallegos como el Caldelas, célebres en el siglo XVI, igual que los de Aragón, fueron cantados por los clásicos y degustados en todas las ocasiones.

Las *malvasías* de Aragón parecen descendientes directas de las cepas griegas que los catalanes aclimataron en España; eran suaves, licorosas y de alta reputación entre las damas durante los postres. Los vinos catalanes tuvieron gran auge en el siglo XVIII con la famosa Malvasía de Sitges. Extremadura produjo el loado vino de Guadalcanal, uno de los más cotizados de la península. Andalucía era ya uno de los grandes centros vinícolas desde la Edad Media, tradición que continúa hasta el presente con sus rutilantes vinos Cazalla de la Sierra, Puebla de Cazalla y el de Alanis, muy popular luego en las mesas de alto rango de las colonias americanas.

Según el citado historiador (Martínez, 1987), el rey de los vinos españoles es el jerez, que inclusive fue cantado por el mismo Shakespeare a través de su personaje Falstaff (en *Enrique IV*), encarnación de la alegría de vivir, tosco y pícaro, quien en una parte de su largo parlamento dice:

Un buen jerez produce un doble efecto: primero, se me sube al interior del wvuelven, le hace abierto, ágil, inventivo, pleno de concepciones ligeras, ardiente y deleitosas formas, todo lo cual, comunicado a la voz, la lengua que le da expresión, produce excelentes ocurrencias (1947).

Y así termina con encendido acento: “Si mil hijos tuviera, el primer principio humano que les enseñaría, sería abjurar de toda bebida insípida y dedicarse al jerez” (1947).

Las ciudades de Jerez de la Frontera, San Lúcar de Barrameda y el puerto de Santa María, limitadas por los ríos Guadalquivir y Guadalete, son las madres del

famoso jerez desde el siglo XV, época en que se sitúa su producción. Los árabes bautizaron la bebida como *scharich*, de donde se convirtió en *sherry*, como lo denominan los ingleses, sus principales admiradores y consumidores. Los vinos de tipo jerez, clasificados como finos, son los de mayor calidad por el equilibrio en su mezcla. Se pueden beber jóvenes y además envejecen con clase y son aún más agradables. Son secos, con gran aroma y paladar por los microorganismos del mosto. Además están celosamente vigilados por los expertos para que no pierdan el color y todas sus características típicas.

En calidad competían con el jerez el de Málaga y su famoso Pedro Ximenez, con cepas procedentes del Rin, y los marbella. Cada provincia producía en ese entonces uno o varios vinos de gran renombre como el Lucena de Córdoba y el de Montilla o amontillados; los Baeza, Ubeda y de Martos de la provincia de Jaén, intermedios entre los blancos y los tintos. A España continuaron llegando vinos italianos, griegos y algunos del Rin, pero los franceses, en forma inexplicable, no tuvieron acomodo en la España de la época; estos entraron a las colonias americanas por contacto directo con los criollos prominentes y por los franceses, a través de sus contactos comerciales y políticos; posteriormente, durante el afrancesamiento de la corte española con Felipe II, empezaron a cobrar importancia en la metrópoli; además, en el siglo XIX y siguientes años, como se sabe, Francia dictó la pauta cultural al mundo, empezando por su refinada mesa, bebidas y repostería; para solo mencionar lo que compete al tema en cuestión.

Los vinos y viñedos de América

los viñedos mexicanos se cuentan entre los más antiguos de Tierra Firme, pero su producción no fue muy abundante a pesar de que Hernán Cortés amparó su cultivo; incluso los indígenas tenían la obligación de sembrar diez viñas cada uno como trabajo obligatorio, con el fin de propagar el cultivo y abastecer las bodegas de los señores y de los misioneros, para su consumo y para officiar la Santa Misa. Sin embargo, por disposición de Felipe II se prohibió el cultivo de la vid en Nueva España para proteger los intereses comerciales españoles.

Como vimos, las primeras cepas fueron introducidas al Perú por Francisco Pizarro en 1545, y Bartolomé de Terrazas enseñó a los peruanos sus formas de cultivo en 1550; la escuela artesanal que él inició se extendió también a Chile más tarde. En el Río de la Plata las primeras vides prosperaron en Santiago del Estero, provincia con suelos propios para el cultivo, y luego se extendieron, con gran fertilidad, a las provincias de San Juan y Mendoza; estas han continuado hasta la actualidad con una producción

y un vino de gran calidad, perfeccionado a través de los años gracias a la asistencia de expertos inmigrantes italianos. Los viñedos más antiguos, descendientes de cepas europeas de la época de la Conquista, son actualmente denominados *criollos*.

A Chile entraron las vides una vez terminó su complicada conquista, y dieron muy buenos resultados debido a sus tierras, que se encuentran dentro de la llamada *franja del vino*, situada entre las latitudes 30° y 50° en el hemisferio sur y norte respectivamente. Comprende la parte occidental de México y California, el oeste de Europa, el norte de África y algunas zonas del este de China, que tienen inviernos fríos, veranos templados y terrenos secos y ricos en minerales. Existe documentación cierta sobre las cepas europeas llevadas a Chile, como la de uva gallonegra, de San Francisco; de Italia la negra y blanca y del país, negra. Estos viñedos tuvieron una abundante producción a pesar de las prohibiciones de la metrópoli en contra de la viticultura americana.

En California, la *Vitis vinifera* fue introducida vía México con el concurso de los padres misioneros. El padre Junípero Serra sembró las primeras vides en la misión de San Diego, hacia 1665. Sin embargo, fue después de muchos ensayos, hasta el siglo XIX, cuando Jean-Louis Vignes llevó las primeras cepas francesas con el ánimo de reproducirlas industrialmente, tiempo real en el cual se inició la producción que, a pesar de grandes altibajos, se ha posicionado como la segunda de América, después de la argentina. Otros abanderados de la vinicultura en Estados Unidos fueron: Johannes Frühling, Eugene Hilgard, William Wolfskill, Frank Schoonmaker, Karl Köhler y el coronel Agoston Haraszthy; este último, por sus denodados esfuerzos, ha sido llamado con razón el padre del vino californiano, porque realizó la explotación vinícola más importante de Sonoma en los viñedos de Buena Vista, en 1857. Se produjo allí el fino vino de mesa Zinfandel, considerado como el *beaujolais* de California. Pero tales esfuerzos por poco terminan en la quiebra de los cultivos, gracias a la famosa “ley seca” de 1919, en buena hora abolida en 1936, cuando a la agónica industria, que solo se sostenía con la producción de vino sacramental y algunos espumosos, se le inyectaron nuevos aires con lo cual gradualmente comenzó a crecer en firme.

Entre las cepas más importantes de origen europeo que se llevaron a California merecen destacarse la *pinot noir*, la *chardonnay*, la *cabernet sauvignon*, la *sauvignon blanc*, la *barbera* del Piamonte y la *sémillon*. En California, como rasgo característico, a los vinos genéricos se les denomina con el nombre de los colonos iniciadores de la vinicultura y los varietales llevan el nombre de las cepas europeas más usadas.

VINOS NORTEAMERICANOS MÁS CONOCIDOS

Varietales blancos, frescos y ligeros:

Johannisberg Riesling o White Riesling

Gewürztraminer

Grey Riesling

Green Hungarian

Emerald Riesling

Sylvaner

Varietales blancos de más cuerpo:

Pinot Blanc

French Colombard

Sauvignon Blanc

Chenin Blanc

Pinot Chardonnay

Sémillon

Vinos tintos genéricos:

Pinot-Saint Georges

Grignolina

Napa Gamay

Sonoma

Gamay Beaujolais

Vinos tintos frescos varietales:

Ruby Cabernet

Gamay

Vinos tintos de más cuerpo, varietales:

Pinot Noir

Barbera

Petite Sirah

Zinfandel

Genéricos espumosos tipo champagne:

Paul Masson

Korbel

Almaden

Beaulieu

Chandon Napa Valley Brut

Chandon Blanc de Noirs

El valle de Napa ha producido una excelente vinicultura por su adecuado clima, y según las crónicas, el explorador George Calvert Yount plantó en esta región las primeras vides llevadas a Sonoma, en 1838. Napa produce en la actualidad los mejores vinos espumosos y el *champagne* de Napa tiene mayor aceptación, por lo cual se ha dicho que “Napa es para los Estados Unidos lo mismo que la región de Champagne es para Francia”.

Otra variedad de vinos en los Estados Unidos se ha producido en el Central Valley, en donde por las condiciones climáticas similares a las mediterráneas se ha realizado la hibridación intraespecífica e interespecífica, que dio por resultado cepas de gran vigor, incluso superiores a las originales. Hasta el momento, los mejores híbridos son los franco-norteamericanos que prosperan en New Hampshire, Utah, Texas y el valle del Mississippi, según lo anotado por Philip Wagner (1976).

Como dato interesante que conviene conocer, en California no se acostumbra registrar la fecha de la cosecha del vino, como en Europa, porque, en general, estas son buenas, debido a la alta estabilidad del clima, en contraposición a las variaciones climáticas propias del Viejo Mundo, que sí lo ameritan.

El gusto por el vino en las colonias americanas arraigó gradualmente y durante

los siglos XVIII y XIX se estableció en las mesas y en las recepciones de los criollos, quienes por haber viajado o tenido buen contacto con los europeos, tomaron la costumbre para emular las del Viejo Mundo, como hemos visto. En el Río de la Plata ya por estos siglos, de acuerdo con la *Historia de América Latina* (AA.VV., s.f.), se tomaba el imperial vino Tokay, los de Cataluña con el Carlón a la cabeza, el Madeira, los oportos de Portugal, el champagne francés, brandis, ginebras, rones como el Caña de la Habana y el de Jamaica.

Los vinos de Mendoza ya empezaban a tener personería y se degustaban los dulces. En las reuniones cotidianas, se tomaban las limonadas españolas y los zucarillos. Los viñedos argentinos, aunque tienen sus cepas criollas que producen vinos robustos para acompañar sus fuertes platos típicos con carnes, también se han renovado a partir de varias cepas europeas con las cuales producen en la actualidad vinos de gran aceptación. Su vino Caballero de la Cepa obtuvo en Georgia, antigua Unión Soviética, el primer premio en la exposición vinícola de Tiflis entre 1.800 expositores, de acuerdo con la reseña de la Revista de Geografía Universal, *El vino* (1976).

Las principales cepas europeas que se aclimataron desde los comienzos son las siguientes, según la misma fuente: “Pedro Ximénez, semillón, pinot blanc, malvasía, riesling, trebiano, cabernet sauvignon, merlot, malbec y lambrusca” (Revista de Geografía Universal, 1976).

De estas cepas se obtienen vinos finos, de reserva y especiales, tintos, blancos, rosados y claretes. Las cualidades de los vinos argentinos se resumen en el siguiente párrafo:

[Los tintos] son vigorosos, bien equilibrados, robustos, generosos, ideales para acompañar los platillos nacionales y, fundamentalmente, los célebres asados. Los tintos tienen una graduación alcohólica de 12° a 13°. Los blancos tienen un aroma intenso, frutal, que los hace muy agradables al paladar. Los rosados tienen su personalidad propia no dada solo por el color: resultan armoniosos, frescos, ligeros (Revista de Geografía Universal, 1976).

Con el desarrollo de la viticultura en la actual República Argentina encontramos uno de los primeros ejemplos del aporte del Viejo Mundo al Nuevo, en donde en la actualidad existen productores de gran importancia como Bodegas y Viñedos Giol, Furlotti, Arizu, López, Flichamn, entre otros, y el Valentín Bianchi con su Don Valentín lacrado, de calidad excepcional.

En la sociedad limeña de los siglos XVII, XVIII y XIX, en sus suntuosos

banquetes que deslumbraron a los viajeros de entonces, los vinos que literalmente “corrían a chorros”, eran los oportos y el jerez, además de ginebra, aguardientes o ron y más tarde la cerveza. En el siglo XVIII, el poeta Ricardo Palma describió el gusto de los peruanos por el vino en la persona de Juan Izquieta, en su libro *Tradiciones peruanas*: “Juan Izquieta, que chupaba más que esponja, jamás hizo asco a un pellejo de mosto ni encontró bebedor que lo derrotase. A mala cama, colchón de vino, era su máxima favorita” (1986).

La industria vinícola en el Perú no arrancó con el entusiasmo de la argentina o la chilena, quizás por el freno que tuvo durante la Colonia, pero en los últimos años ha realizado importantes esfuerzos con sus vinos tacamas, que ya traspasan con éxito sus fronteras hacia mercados extranjeros.

En Chile, la gente de alta sociedad acostumbraba tomar, durante sus reuniones, ponches, vinos españoles y franceses de las marcas que solían traer a América los comerciantes. Sin embargo, a pesar de los enormes esfuerzos que desde la época de la Colonia hicieron los vinicultores europeos radicados en Chile y los criollos de alto rango, para producir vinos de la mejor calidad, los chilenos, debido al prurito por lo extranjero, que tanto hemos mencionado, los acogían con entusiasmo, pero no dejaban de preferir los vinos españoles, portugueses y franceses importados. Las cepas europeas introducidas a Chile en las distintas épocas, y de las cuales se obtienen sus vinos, son las siguientes según la Revista de Geografía Universal: “Para vinos tintos: cabernet, merlot, cot, pinot noir, verdot, aramón, malbec, etcétera, y las criollas romano y del país. Para los blancos: sauvignon, pinot blanc, semillón, riesling, torrentes e italia, estas dos últimas criollas” (1976).

El tipo *riesling* es muy conocido fuera de Chile, y en Europa lo prefieren por ser más seco que los rieslings de Alemania o de California. De gran estimación internacional son también los vinos tintos por su fino *bouquet* y por su cuerpo. Transcribiremos lo relativo a su famosa variedad: “Un híbrido interesante, de dos variedades clásicas de burdeos, el merlot y la malbecy de cabernet sauvignon, ha logrado reputación por su personalidad. El cabernet sauvignon es, según los expertos, uno de los mejores vinos que se producen en el mundo” (1976).

Los vinos en Chile se clasifican de acuerdo con su edad; los llamados *gran vino* que han envejecido por lo menos seis años en toneles de roble, el reservado de cuatro años, los especiales de dos años y los corrientes de un año o menos. Algunas de las casas productoras de vinos más importantes de Chile son Concha y Toro, Cousiño Macul, Santa Rita y otros.

México fue la zona más afectada por las disposiciones restrictivas de la Corona

en cuanto a cultivos de la vid se refiere y solo a principios del presente siglo intentó ingresar en el concierto vinícola americano con resultados fructíferos; sin embargo, su producción hasta la fecha se ha orientado hacia la destilación de brandis, a pesar de la dificultad y alta precisión que exige su preparación. Como asesor especializado ha contado con la casa Pedro Domecq de España y es la bebida más aceptada entre la población mexicana, algo reacia al consumo de vinos de mesa. Las cepas europeas de la producción actual son las moscatel, *sauvignon mane*, *sémillon*, palomino, *riesling* y *french colombard*, para vinos blancos. Para los vinos tintos las cepas son la *pinot noir*, valdepeñas, *merlot* y *ruby cabernet*, entre otras.

Las principales regiones en donde se cultiva la vid en México están situadas en la Baja California, Chihuahua, Guanajuato, Aguascalientes, Querétaro y San Luis Potosí.

En Cuba y su capital, La Habana, el refinamiento y ostentación de los poderosos era notable en sus célebres veladas llamadas *cunas*, en las que, con el pavo americano, el jamón de Westfalia, los quesos y confituras, se escanciaban vinos generosos de España, Portugal, Francia y Alemania, al no prosperar la viticultura.

En la Nueva Granada, las costumbres eran semejantes a las anteriores, en cuanto a vinos se refiere. En el siglo XIX era común en las mesas elegantes acompañar las viandas con vinos blancos, tintos, champaña, jerez, oporto y madeira, entre otros. Perú de Lacroix ilustra los gustos del Libertador, Simón Bolívar, quien prefería los vinos franceses, pero también elogiaba los portugueses: “[El Libertador] en la comida toma dos o tres copitas de vino tinto de Burdeos, sin agua, o de Madeira, y una o dos de champagna” (1978).

A lo largo del siglo, las costumbres se fueron refinando más y el gusto por lo extranjero llegó a un grado superlativo, aunque siempre era costumbre de “algunos ricachones” el gusto por lo foráneo, según anota Camacho Roldán (1946) en sus memorias, en las que reseña que en ese siglo las importaciones de productos suntuarios para la mesa incluían licores. Los importadores ofrecían en sus negocios estos finos productos, según lo anota Martínez Carreño en su libro: “[1855] La tienda de Vicente Sierra en Bogotá ofrece vino añejo, jerez... oporto, tinto, vino blanco, brandy blanco superior... Pereira Gamba y Camacho Roldán anuncian vinos tónicos... y Samper Uribe vende plus-café [sic] en cajas de 18 frascos, Cherry, cordial” (1985).

La influencia europea y el cambio de gustos de la sociedad capitalina y de las ciudades menores la ilustra a la perfección José Joaquín García en las *Crónicas de Bucaramanga*, citadas por la misma investigadora:

El ensanche del comercio y la introducción de multitud de artículos desconocidos ejercían su influencia en los vestidos y aún en los alimentos... los jipijapas de Girón quedaron suplantados por los cubiletes parisienses, los jamones del país, los pavos, las ensaladas y las carnes que se servían en las mesas de antaño se convirtieron en langostas, salmones y mortadelas, el picante de la tierra en refinado encurtido extranjero, y el vino tinto y las mistelas, que usaban nuestros abuelos, dejaron el puesto al brandy y a los vinos generosos, el chocolate se reemplazó por el café, el tabaco rodillero con el diminuto cigarrillo y las conocidas conservas con el dulce cristalizado (García, citado en Martínez, 1985).

Nótese que en esta quejumbrosa relación el autor añora lo español y lo indígena, que pierden importancia frente a las nuevas importaciones. A mediados del siglo XIX se registra otro acontecimiento bien significativo en cuanto al gusto por los vinos importados que relaciona escandalizado Camacho Roldán, citado igualmente por Martínez Carreño; el puerto de Ambalema sobre el río Magdalena recibía y movilizaba buena parte de las mercancías importadas y la gente de todos los estratos sociales, merced al auge de los precios del tabaco tuvo mejores ingresos, por lo cual se regocijaba no con un solo licor sino con todos a la vez; veamos:

[En Ambalema, Tolima] ya no se bebía el aguardiente de caña, sino cognac, ginebra y otros licores extranjeros a precios altos. Tampoco se le tomaba en dosis pequeñas de cinco centilitros a lo más, sino en vaso y aún en totuma. La perversión del vicio fue más lejos todavía, ya no se quería beber el licor puro y sin mezcla, sino una combinación extraña de licores y vinos: de aguardiente, brandy, vino tinto, de Málaga y de Oporto con el nombre calumnioso de “matrimonio”, y después con el más expresivo y verídico de tumbaga (Camacho, citado en Martínez, 1985).

Chicha versus vino, ron y cerveza

A pesar de la anterior cita que indica que los licores finos eran tomados por todos los que podían comprarlos, seguía teniendo gran preferencia la bebida autóctona llamada *chicha*, obtenida del maíz fermentado. En todas las zonas de ancestro indígena y economía de maíz, tal bebida era la preferida entre el pueblo y muchas veces por los señores de mayor rango social, con excepción de México,

en donde el pulque extraído del maguey gozaba de igual aceptación. En los otros sitios era la chicha de maíz la bebida favorita que se tomaba en totumas, recipientes obtenidos del árbol de totumo (*Crescentia cujete* L.). Al respecto de tan americano recipiente natural, dice el sabio botánico Pérez Arbeláez: “Ella [la totuma] constituye la bota del guarapo y de la chicha en vez de aquella de cuero y vino con cuyas caricias se recreaba el escudero” (1990).

La bebida se fermentaba en típicas ollas de barro de gran tamaño, en donde se conservaba fresca para su consumo. Posteriormente, las condiciones de higiene para su preparación empeoraron hasta tal punto, que la bebida atentaba contra la salud. En Colombia se prohibió por esos motivos y por su consumo excesivo que menguaba las posibilidades de trabajo. En Ecuador y en el Perú, la bebida tenía condiciones semejantes de preparación. Son conocidas las descripciones de los antropólogos sobre el entorno cultural del brebaje y sus condiciones de preparación antihigiénicas. La chicha, tras mucho batallar para sobrevivir en la clandestinidad, fue remplazada casi en su totalidad por los rones destilados de la caña de azúcar y luego por la cerveza (siglo XIX), que encontró casi de inmediato acomodo entre las clases populares que la denominan *agria* y acompañaba a los jugadores del indígena juego del turmequé; hoy es bebida predilecta en todos los estamentos, principalmente con las comidas típicas.

Conquistadores, colonizadores y viajeros describieron en detalle la curiosa bebida sacada del maíz y los efectos que tenía sobre quienes abusaban de este brebaje. Por esta razón, en todas la crónicas se encuentran prolijas descripciones de la chicha y de los expendios que florecieron, llamados *chicherías*, término que tomó connotaciones peyorativas cuando de denigrar un sitio se trataba.

Tenemos entonces que en América el vino se orienta en una dirección, la de las clases altas, aunque no se arraigó totalmente como en Europa, en donde es bebida infaltable en toda cena. En el Nuevo Mundo aún se considera bebida especial para las reuniones sociales y se emplea muy poco como acompañamiento cotidiano, a excepción quizás de Chile y Argentina que maduraron su sociedad al tiempo con su industria vinícola.

Como dato interesante es bueno conocer que los europeos, por su carácter etnocentrista, no confiaban mucho en los vinos americanos y miraban con desdén su producción, hasta el punto de que al presentarse la famosa plaga de *Phylloxera vastatrix* en 1860, que casi acaba con los viñedos europeos, se resistieron a injertarlos con las cepas americanas resistentes a la plaga por considerarlas vulgares, frente a las nobles del Viejo Mundo. Finalmente y ante la eminencia del desastre,

realizaron el injerto y fue esta la salvación contra la plaga, que según parece se había adquirido por contagio americano.

Los vinos franceses gozaron de gran aceptación en América y desplazaron algunas veces a los hispanos y portugueses, llegados desde la época de la Conquista. Vimos que el siglo XIX marcó el auge de la cultura francesa desde su cocina que hizo girar al mundo en torno a sus mandatos, hasta los vinos, sus acompañantes naturales de la más alta distinción y categoría; comenzando por el *champagne*, bebida espumosa de la región de su nombre, imprescindible en todas las grandes celebraciones.

Fue el monje benedictino Dom Perignon, director de las bodegas de la abadía en Hautvilliers, quien tras muchos ensayos y experimentos en los antiguos viñedos de Champagne, descubrió la sin par bebida. Según se dice, debido a su ceguera tenía más aguzados sus sentidos del olfato y del gusto, por lo cual realizó la mezcla perfecta de las diferentes uvas. El monje utilizó para su preparación las vides más finas como la *pinot chardonnay*, de la que salen los borgoñas blancos; la *pinot noir* de la que salen los finos borgoñas tintos y la *pinot meunier* negra que se utiliza en menor cantidad. Hoy por hoy es una de las champañas más finas del mundo y su precio en América alcanza cifras astronómicas.

Los vinos franceses más prestigiosos, algunos de los cuales llegaron al Nuevo Mundo, exceptuando el champagne, fueron los borgoñas, cuyas vides iniciales plantaron los romanos en la región, en el siglo II. Como quien dice, los vinos franceses tienen ancestros romanos, porque durante su ocupación de las Galias dejaron extensos cultivos en el valle del Loira y en París, en donde hermosos viñedos cubrían los campos.

A propósito del *champagne* o champaña y toda su aureola de gran clase, nos parece interesante reproducir un aparte del artículo de Inés de Salgar titulado “Entre burbujas de la champaña”, aparecido en el diario *El Espectador*, el 22 de diciembre de 1989. Veamos el significativo anecdotario sobre la rutilante bebida:

LAS CHISPEANTES ANÉCDOTAS DEL CHAMPAÑA

La historia que rodea a grandes personajes y sucesos está salpicada de las burbujas pequeñas y alegres del vino de champaña:

Kruschev: cuando el famoso estadista ruso visitó en 1960 la región francesa de Champagne lo recibieron con 300 salvas de otras tantas botellas destapadas simultáneamente.

Grace Kelly: la famosa princesa de Mónaco, antes de casarse con Rainiero, tuvo un romance con el actor Jean Pierre Aumont. Un fotógrafo

indiscreto los retrató arrullándose delante de una Magnum Mumm de Cordon Rouge.

Hitler: a la muerte del dictador nazi, en un muro de la que fuera su última guarida en Berlín, se encontró una leyenda: “Mistinguette! Champagne!”.

Churchill: el estadista inglés era tan aficionado al champaña como a los caballos. Puso el nombre de Pol Roger a uno de sus purasangres. Al morir Churchill, la casa Pol Roger colocó una banda negra en sus etiquetas.

La Bella Otero: era famosa bailarina española que alternaba con reyes. Un día hizo una fortuna en Montecarlo al ganar una serie inaudita de 7 rojos seguidos, en la ruleta número 9. Invitó a 37 camareras del hotel Carlton a tomar Piper Brut.

Gabriele D’Annunzio: el extravagante poeta italiano, viajaba rodeado de sus amantes, se hacía fabricar copas especiales en Murano y solo bebía el Dry Monopole que le regalaba una firma de Reims.

Josefina: al divorciarse de Napoleón, se negó a pagar las facturas del champaña que consumía en abundancia. La casa Ruinart todavía conserva colecciones de esas facturas impagadas.

Caruso: el gran tenor italiano, estaba cantando Payasos con una mano apoyada en una botella de champaña. Después nunca volvió a beber champaña porque le atribuía la culpa del terremoto de San Francisco.

Los clientes: un maitre del Café de París, de Montecarlo, decía: “A mis clientes americanos les ofrezco Mumm, a los alemanes, Taittinger, y a los españoles o suramericanos, Veuve Clicquot”.

Eugenia de Montijo: la española emperatriz de los franceses, odiaba a Sissi, y cuando la veía, ordenaba que le sirvieran una copa de Rossé Clicquot para alejar el mal. Sissi murió asesinada en Ginebra.

Kennedy: el día del asesinato del presidente de los Estados Unidos, en su alcoba se quedó esperándolo una botella de Dom Pérignon.

Pompadour: la amante de Luis XV, al salir de veraneo, adquiriría 200 botellas de Claude Moet.

Onassis: el armador griego, se hacía embotellar el champaña Roederer con una etiqueta especial.

Pommery: cuando los competidores de la dueña del imperio Pommery hicieron correr la voz de que estaba arruinada, ella compró en una subasta un cuadro de Millet por 300.000 francos y lo regaló públicamente al museo del Louvre. Desde entonces nadie volvió a acusarla de insolvente.

El príncipe Radziwill: jugador empedernido, perdió en una noche la fortuna amasada por su familia en 300 años. Desesperado, iba a tomar veneno, pero cambió de idea y se tomó una botella de champaña.

VCP: un falsificador fue condenado por poner a un vino de baja clase las siglas VCP (Veuve Clicquot Ponsardin). Se disculpó diciendo que querían decir: “Verdadero Cham Pagne” (Salgar, 1989).

De los viñedos de Borgoña salieron los vinos conocidos como Chablis, Beaujolais, Saboya, Côte de Nuit y Côte de Beaune, entre otros. Entre los burdeos degustados con fruición por las altas clases sociales americanas estaban el Medoc, Pomerol, Saint Emilion y Sauternes, aunque algunos de estos llegaron a territorio americano años más tarde.

Los famosos vinos italianos como los apulia, los piamonteses y los toscanos tuvieron una entrada gradual y tardía a los distintos sitios del Nuevo Mundo; quizás los más conocidos, según referencias escritas, fueron el Chianti y el Lachryma Christi, entre otros.

El trigo y el pan

El pan nuestro de cada día dánoslo hoy.

— Padrenuestro

El trigo y la cebada fueron los cereales que hicieron florecer las civilizaciones históricas de Sumeria, la India, el Mediterráneo y el Oriente Próximo; de ellas, al igual que de sus cereales, son herederas las sociedades occidentales. El auge de estas culturas se construyó sobre las ventajosas características de los cereales, particularmente del trigo, que ofrece la bondad de un alto contenido proteínico por su gluten, su facilidad de siembra, cosecha y almacenamiento, que si bien es cierto, demandaba esfuerzo comunitario durante sus dos recolecciones anuales, luego permitía gozar de un tiempo excedente para explotar otras actividades que permitieron el esplendor de aquellas civilizaciones.

El ancestro del trigo se encontró en estado silvestre con los nombres de *alforjón* (*Triticum diccum*), que parece ser el más antiguo; y el *escanda silvestre*, de grano más pequeño y escaso rendimiento. Según datos arqueológicos, el primero se encontró en las regiones del Cáucaso, Crimea y en el Oriente Próximo, en Turquía, Siria, Irak, Israel y los Balcanes. El segundo en varios lugares de Palestina y Persia. De todas formas, el cereal estuvo sometido a cruces fortuitos o voluntarios que

condujeron luego a la selección y siembra de los mejores granos. Según Vavilov, las evidencias más ciertas sobre trigo cultivado se han encontrado en Afganistán, noroeste de China, India, Alta y Baja Mesopotamia (antigua Sumeria), Persia y Turquestán.

El arqueólogo Gordon Childe (1954) cita una tercera variedad de alforjón (*Triticum vulgare*), que pudo resultar de un cruce de los primitivos con otra gramínea, puesto que no se le encontró antecesor silvestre alguno.

Durante las excavaciones del arqueólogo Samuel Noah Kramer en la Baja Mesopotamia, en donde se desarrolló la más antigua de las civilizaciones, la Sumeria, se encontró una serie de tablillas de cerámica escritas con las instrucciones que un padre daba a su hijo sobre la forma adecuada de cultivar el trigo, empezando por la irrigación de terrenos áridos, el uso del arado, la plantación de los granos, su cuidado, etcétera, con lo cual se deduce que hacia el año 4000 a. de C. ya esta antigua civilización no solo consumía el trigo sino que practicaba las técnicas de cultivo que imperaron por muchos siglos, hasta el advenimiento de la mecanización.

Tenemos establecido que a partir del cultivo organizado de los cereales es cuando realmente crecen las sociedades históricas, durante la llamada revolución neolítica agrícola, propuesta por Gordon Childe (1954), y que se puede situar hacia el año 6000 a. de C. Según se conoce por los hallazgos arqueológicos, tuvo un gran auge en el fértil valle del Nilo; y por el norte de África penetró al occidente europeo con los agricultores de hachas de piedra y de palos aguzados para remover la tierra.

Cada grupo consumidor desarrolló gradualmente sus particularidades de acuerdo con el lugar en donde se asentó su cultura, que se manifestó en su producción material, los rasgos sociales y políticos y desde luego sus gustos cibarrios, tema que nos atañe.

La inventiva en el cultivo de los cereales se fue perfeccionando con el paso del tiempo y de las experiencias acumuladas, hasta llegar al conocimiento de la astrología para predecir las épocas de lluvia, de siembra y el éxito o fracaso de las cosechas. La tecnología de siembra se mejoró con la aparición del arado y con el uso de los animales de tiro que emplearon para aliviar el trabajo en el campo, lo cual redundó en su productividad.

Bien se puede colegir la antigüedad del trigo y la cebada si ya figuraban en los textos más antiguos y en las excavaciones arqueológicas realizadas en el norte de África, Europa y en el Lejano y Cercano Oriente. En estas se puso de manifiesto una economía mixta con cría de animales, que no solo complementaban la dieta

sino que ayudaban en el acondicionamiento de la tierra y la siembra, como quedó dicho, y para mover luego las ruedas para trillar y moler los granos durante su proceso, hasta convertirlos en la harina, base de todos sus preparados alimenticios. Es interesante anotar que en los comienzos de las civilizaciones se molía en morteros de piedra y que esta labor era casi exclusivamente femenina.

El proceso de los granos para su consumo planteó a los antiguos neolíticos no pocos inconvenientes, porque los granos crudos eran poco digestivos y de no muy grato sabor, además de que la cáscara y barbas de la espiga dificultaban el acceso al grano. Fue así como idearon su cocimiento y surgió entonces la nueva inventiva de la elaboración de la cerámica, gracias a que las vasijas de barro podían pasar la prueba del fuego sin quemarse, y a la vez contener líquidos y sólidos para el cocimiento de las coladas y papillas de cereales. También inventaron una especie de trilladora de rodillos de piedra y el empleo del viento mediante un objeto adaptado para soplar, que permitía separar la paja del grano, el cual luego se recolectaba limpio de cáscara y de filamentos. Otra forma utilizada fue tostándolo sobre las brasas. Después se molía hasta convertirlo en harina y luego en colada, mezclada con agua.

Múltiples preparados con harina se ensayaron con el transcurrir de los años; los egipcios, los primeros panaderos de que se tenga noticia, le añadieron leche y huevos; los griegos le agregaban vino, los romanos propagaron por toda la Europa conquistada la harina cocida a la brasa en deliciosos panes, técnica aprendida de los griegos, quienes desarrollaron todo un recetario con panaderos dedicados al oficio; estos luego pasarían a engrosar las filas de las huestes romanas como hacedores del pan que fascinó a los romanos. Se cuenta que el mismo emperador Caracalla ponía la masa de trigo al fuego para cocer su pan, e igual procedimiento realizaban sus soldados. Los griegos, según parece, fueron los inventores del horno abovedado para su mejor preparación, aunque antes los egipcios habían desarrollado un horno cilíndrico, según lo anota en su artículo Eموke Ijjász: “El pan milenario: simbólico alimento” (1988).

Por otra parte, las antiguas Cartago, Etruria y Grecia fueron los pueblos que dominaron la producción y comercialización del trigo. Esta última tuvo su gran esplendor con la colonización del sur de Italia y Sicilia, conocidas como La Magna Grecia, en donde se acogió la cultura helénica y sus fértiles llanuras se convirtieron en uno de los graneros de Europa. Solo se detuvo su auge con el surgimiento de la otra gran potencia: Roma, que tenía que abastecer no solo a la gran ciudad, sino a su numeroso ejército emplazado en todo el mundo por esta conquistado. El trigo se convirtió para los romanos en su principal fuente de abasto durante

los largos sitios y ocupaciones; así lo anota Julio César en sus *Comentarios*: “El ejército pasó graves dificultades a causa de la escasez del grano, hasta el punto que, durante algunos días, los soldados estuvieron sin trigo y tuvieron que ir a los pueblos cercanos para buscar ganado y combatir el hambre” (1985).

Los romanos, como toda cultura dominante, propagaron en Europa, igual que otras costumbres, el gusto por el pan acompañado con aceitunas, vino y el uso del aceite de olivas.

Para asegurar el abastecimiento del preciado grano y subsanar la vulnerabilidad que presentaban al carecer del cereal, Julio César anexó a Egipto dentro de su órbita de dominación para asegurar el suministro, fuera de otras razones políticas. Al importante puerto de Ostia llegaban los barcos cargados, y, en especial era famoso el *Isis*, cuyo nombre hacía alusión a la diosa egipcia de los cereales. La Galia y la Gran Bretaña fueron también anexadas por iguales motivos.

El gusto por el pan entre los romanos queda expreso en la famosa sentencia de Juvenal: “Pan y el circo”, que sintetiza cómo durante el Imperio romano se lograba distraer a la gran masa desempleada dándole además la famosa canasta llamada *spartula*, que contenía pan, carne de cerdo, aceite y vino o cerveza, algunas veces.

Se encontraban ya algunas recetas de panes en el famoso y más antiguo libro de cocina romana, escrito por Gavio Apico (Gavius Apicius), titulado *De gulae irritamentis* o *Incitación a la glotonería*. Durante la ocupación a la península ibérica, en las florecientes regiones agrícolas de Turdetania (Sevilla), Málaga, Sagunto, Cartagena, Ampurias y Gades, se incrementó el consumo del pan horneado, gusto que pasó luego a las colonias americanas durante la Conquista y la Colonia en los siglos XV, XVI y siguientes, como hemos visto.

Es interesante anotar, antes de adentrarnos en América, que el trigo jugó un importante papel en la China antigua y durante la dinastía Han (206 a 221 a. de C.) se comía el pan y la pasta elaborados con harina de trigo. Todos los poblados situados al norte del río Yang-tzé se sustentaban con el cultivo del trigo, y los que estaban al sur, con el cultivo del arroz. Los chinos elaboraban la pasta en forma de largos fideos y en raviolis o chiao-tzu, especie de empanaditas de pasta rellenas con carne o verduras; se distingue de la italiana en su forma y en que jamás se sirven con ninguna salsa.

En cuanto al pan, se elaboró desde la antigüedad en variadas formas y tamaños: horneados, fritos o cocidos al vapor. Uno de los más conocidos es el *shao-ping*, que puede ser de dulce o sal y horneado hasta la actualidad, en hornos de carbón.

Según se dejó anotado, el cultivo del trigo en América tuvo bastante resistencia

por parte de los amerindios que seguían aferrados a su dieta de maíz, yuca o papa, según la región. Los hispanos en las encomiendas y en las haciendas obligaban a los indígenas a sembrarlo sin mucho éxito, y fueron los jesuitas, en sus grandes propiedades agrícolas y ganaderas quienes más lo impulsaron.

Patiño (1970) anota que en algunos países como Argentina, el consumo de pan y el cultivo de trigo solo se generalizaron en la época republicana. En el siglo XVII se continuaba importando a Santiago de Chile lo mismo que a Puerto Rico. En Costa Rica se sembró, pero en un principio lo consumían únicamente los hispanos. En Venezuela se dictaron algunas normas (1620) para remunerar a los indios que se dedicaron al cultivo y transformación del cereal, debido a la cantidad de trabajo que se derivaba de tales ocupaciones, y a manera de motivación para los indígenas, con el propósito de que las continuaran.

El auge del trigo en otras regiones americanas lo atestiguan las reseñas que quedaron sobre la existencia de molinos de trigo. Según nota del citado investigador, en Mérida, Venezuela, existían desde 1575; en el Nuevo Reino de Granada ya había varios molinos en 1547; en varias poblaciones ecuatorianas estaban prestando servicios desde 1538. Respecto al Perú, dice el cronista Bernabé Cobo:

En el año de 1539 se hicieron los primeros molinos y el siguiente de 40 [sic], por haber ya gran cantidad de pan de trigo para vender, hizo el cabildo su primera postura, y señaló el precio que había de llevar por la molienda, que fue por cada hanegada de trigo, tres almudes de molienda y a real la libra de pan (1956).

Técnicas de cultivo

Las técnicas de cultivo de los cereales en América, si bien mostraron algunas variaciones, continuaron las mismas pautas europeas en cuanto al uso del arado tirado por bueyes para adecuar la tierra, la irrigación artificial y la siembra al voleo, o sea, botando la semilla al aire, o también depositando los granos a cierta distancia uno del otro para evitar su desperdicio.

La cosecha y la siega se realizaban con una hoz de madera o de metal. Hoy en día todo el laboreo agrícola del trigo se ha mecanizado, igual que la labor de siega. Los molinos eléctricos desplazaron a los de agua de inventiva romana y a los de viento, utilizados en la antigüedad en el Medio Oriente y en otras regiones de Europa.

El trigo se aprovecha en todos sus elementos: el grano es fuente alimenticia, la

paja se utiliza como forraje y para la fabricación de embalajes y colchones; además, al procesarla se obtiene buen papel.

Utilización del pan

El pueblo desarrolló hasta sus últimas consecuencias la cultura de la cocina del pan, pan con tomate, tomaban los catalanes, pero también pan con aceite y pimentón, pan con aceite y uvas, pan con vino y azúcar tomaban todos los pueblos de España.

—Manuel Vásquez Montalbán

Según vimos, con el transcurrir del tiempo el pan pasó de cocerse al aire libre, a la cocción en brasas, luego en platos de cerámica y en planchas de metal, hasta que los griegos inventaron el horno de bóveda. Según Emoke Ijjász (1988), los egipcios ya tenían un horno cilíndrico y en la antigua Canaán se encontraron vestigios de hornos muy antiguos. Lo cierto fue que los griegos perfeccionaron la ya adelantada industria panificadora egipcia, y se regocijaron adicionándole otros sabores y especias, fuera de la leche y huevos de la antigua tierra faraónica, amén de pasas y miel para variar su sabor y su aspecto. La técnica del simple amasado de la harina con agua y levadura pasó a convertirse en un verdadero arte entre los antiguos helenos y el oficio de panadero floreció y se erigió en una admirada profesión; más tarde, cuando los romanos conquistaron buena parte de Europa, junto con sus subyugantes costumbres transmitieron el gusto por el pan, para lo cual llevaban algunos panaderos de origen griego.

Desde luego, la forma y los aderezos del pan variaron con el paso del tiempo, el gusto del panadero y las costumbres de cada sitio, hasta el punto de que, por su forma y decoración, se podía precisar su lugar de origen. Los antiguos egipcios, por ejemplo, marcaban el pan con un sello especial, y en la ruinas de Pompeya se encontraron varios con la firma del panadero. En algunas regiones mediterráneas y del Cercano Oriente los panes se trenzaban y enroscaban en artísticas formas, y su superficie era brillada con huevo y adornada con semillas y especias de grano para las festividades especiales. El pueblo judío elaboraba pan ácimo, sin levadura, para celebrar sus días santos. En Europa y en algunos países asiáticos, los panes de Navidad y Pascua tienen formas y decoraciones especiales que solo se elaboran para estas fechas, y para los ritos sociales como las bodas. Cabe resaltar que siempre se encontró una marcada diferenciación entre los panes cotidianos y los realizados para los diferentes eventos sociales y religiosos. En el Viejo Mundo

continúa el gusto por el pan, y Francia es un claro ejemplo; la cantidad y variedad de sus panes va de acuerdo con la de sus quesos dentro de su famosa trilogía gastronómica: vino, pan y queso.

En las colonias americanas los nativos lo acogieron con dificultad; criollos e hispanos fueron los consumidores del trigo y sus derivados. En la actualidad, si bien es cierto que el pan acompaña el desayuno de buena parte de los americanos, no siempre es imprescindible con las demás comidas como sucede en el Viejo Continente. Las tortillas precolombinas de maíz siguen ocupando un lugar relevante en la dieta de los mexicanos, aunque estas ya se elaboran con harina de trigo en forma de una delicada y fina oblea, para acompañar la mayor parte de sus platos.

En Argentina, que tiene un gran nexo con Europa, se consumen pan y vino como alimentos cotidianos con todas sus comidas; en la actualidad es uno de los primeros productores del grano, seguida por Chile, Brasil, Colombia y Perú.

De todas maneras, el gusto por el pan como agradable e infaltable alimento de alto valor nutritivo, ha estado siempre incorporado al sentir diario y se encuentra inserto en plegarias, literatura y en el sabio refranero popular. He aquí una muestra de esa tradición:

“Ganarás el pan con el sudor de tu frente”: sentencia bíblica que hace alusión a la dureza del trabajo y a que el pan, alimento básico, no se conseguirá con facilidad.

“Bueno como el pan” o “ser un pedazo de pan”: se refiere a la bondad de alguien o de algo.

“Poner el pan sobre la plancha”: se refiere al valor y al coraje para hacer algo, a la no medrosidad.

“Que con su pan se lo coma”: se refiere a que es el asunto de otro y no el propio; también refleja desprecio o despecho.

“Venderse como pan caliente”: se refiere a algo muy popular y del agrado de todo el mundo.

“Esto es pan comido”: alude a algo muy fácil de realizar.

“Largo como un día sin pan”: algo aburrido y tedioso.

“A pan duro, diente agudo”: cuando un problema es difícil, la solución debe ser también compleja.

“El pan no es para el que amasa, sino para el que se lo come”: no siempre el que trabaja recibe los beneficios.

“Al que se vuelve pan, se lo comen”: de las buenas personas todo el mundo abusa.

“No es por ti que viene el can, sino por tu pan”: se refiere a que alguna gente busca la amistad por interés.

“Con buena hambre no hay mal pan”: en caso de tener el estómago vacío, toda comida es exquisita.

“En la puerta del horno, se quema el pan”: nada puede darse por alcanzado, hasta que realmente haya concluido.

“Dios le da pan al que no tiene dientes”: se le dan dones al que no los aprecia.

“Al pan, pan y al vino, vino”: siempre hay que decir las cosas con claridad.

“No solo de pan vive el hombre”: en el hombre no solo importa lo material, sino también lo espiritual.

“A falta de pan, buenas son tortas”: en épocas adversas hay que resignarse con lo que se consiga.

“Venderse por un bocado de pan”: quiere decir hacer algo poco digno a cambio de un precio bajo.

“Nadie sabe el pan que se amasa en casa”: nadie está al tanto de los detalles privados de las personas.

“Comprar pan, para vender pan”: se refiere a negociar algo, sin una ventaja aparente.

“Quitarle el pan de la boca”: hacerle un daño a otra persona.

“Quitarse el pan de la boca”: refleja extrema generosidad y bondad.

“Comer el pan por lo extremos”: se refiere a conocer el asunto que se trae entre manos, porque se conoce a fondo y sabe manejarse.

“Nacer con el pan debajo del brazo”: nacer de padres ricos.

“Cada niño trae su pan debajo del brazo”: los niños no son ningún problema, y por el contrario, representan una bendición.

“Muerde la mano que le da el pan”: hace referencia a quien es desagradecido con su benefactor.

“Va a probar su pan blanco, después de haber comido hasta la saciedad pan negro”: recompensa que se obtiene después de un sufrimiento o privación.

Productos actuales elaborados con harina de trigo

- Pastas de todas clases
- Panés de infinitas variedades según cada región o país
- Galletería en general
- Pastelería en general
- En la elaboración de sopas
- En la elaboración de coladas o gachas

- Para espesar salsas o darles cuerpo
- Para elaborar bebidas
- Tortas - *soufflés*
- Se usa en cosmetología

Algunas preparaciones con harina de trigo

PONQUÉ NEGRO PARA BODAS

Harina de trigo, mantequilla, azúcar, huevos, polvo para hornear, ciruelas pasas, nueces, quemado de panela, brevas azucaradas, vainilla, ralladura de naranja y de limón, nuez moscada, clavo en polvo y vino.

SALSA BECHAMEL

Harina de trigo, leche, mantequilla, sal y pimienta.

SALSAS EN GENERAL

Usualmente, llevan harina de trigo, mantequilla, caldo de carne, vino y otros ingredientes y aderezos.

SALSA DE CEBOLLA

Harina de trigo, cebollas, jamón picado, sal, pimienta, jugo de limón, mantequilla.

BISQUE DE LANGOSTINOS

Langostinos, harina de trigo, vino blanco, zanahoria, puerros, apio, laurel, tomillo, sal, pimienta, crema de leche, jerez y pimienta de Cayena.

TRUCHA CON CHAMPAÑA

Trucha, harina de trigo, mantequilla, aceite, crema de leche, salsa inglesa, almendras, champaña, sal y pimienta.

FILETES DE PESCADO ESCABECHADOS

Filetes de pescado, harina de trigo, huevos, aceite, mantequilla, jugo de limón, sal y pimienta al gusto.

ESCABECHADOS EN GENERAL

Los escabechados se hacen con harina de trigo o miga de pan de trigo y otros ingredientes.

SOUFFLÉ DE QUESO

Queso parmesano, harina de trigo, huevos, mantequilla, leche, nuez moscada, pimienta, claras de huevo batidas a punto de nieve.

MASA PARA PIZZA

Harina de trigo, mantequilla, agua helada, sal.

MASA PARA PASTAS

Harina de trigo, huevos, mantecillas, agua y sal.

HOJALDRES

Harina de trigo de óptima calidad, agua helada, aceite de oliva, mantequilla, sal, huevos, jugo de limón.

BLINIS

Harina de trigo, leche, levadura, mantequilla, huevos, crema de leche, sal y aceite.

MASA PARA ÑOQUIS

Harina de trigo, agua, pimienta, nuez moscada, mantequilla, huevos, queso parmesano, sal.

MASA PARA TORTAS

Harina de trigo, mantequilla, agua helada, azúcar y sal.

FONDUE DE QUESO

Queso *gruyère* (otros quesos), harina de trigo, mantequilla, leche, huevos, miga de pan, sal y pimienta.

FLAN DE PUERROS

Puerros, harina de trigo, mantequilla, huevos, sal, leche, nuez moscada, crema y queso *gruyère*.

PROFITEROLES CON SALSA DE CHOCOLATE O CHANTILLÍ

Harina de trigo, agua, mantequilla, azúcar, sal, huevos. Las salsas acompañantes se elaboran de acuerdo con la receta tradicional.

CRÊPES

Harina de trigo, sal, azúcar, vainilla, huevos, leche, mantequilla.

Las crepes se rellenan con frutas, carnes y verduras al gusto.

La salsa para acompañarlas está invariablemente elaborada con harina de trigo.

BUÑUELOS

Harina de trigo, huevos, sal, agua, aceite.

GOULASH

Carne de res, harina de trigo, ajo, paprika, cebolla, aceite, tomate, pimientos rojos y verdes, laurel, tomillo, mejorana, perejil.

PANCAKES

Huevos, harina de trigo, leche, sal, aceite.

WAFFLES

Harina de trigo, leche, huevos.

BIZCOCHOS

Mantequilla batida con azúcar, harina de trigo cernida, huevos, leche, polvo para hornear.

GALLETAS

Harina de trigo, huevos, azúcar, mantequilla, polvo para hornear; siempre se meten al horno.

PANES

Harina de trigo, mantequilla, levadura, agua tibia, huevos (opcional), azúcar, sal, leche. Se dejan en reposo después del amasado y luego se hornean. Los panes se elaboran de múltiples formas, con hermosas decoraciones y variados ingredientes, pero su esencia principal se basa en la mezcla de los anteriores componentes.

Cebada y cerveza

La cebada (*Hordeum vulgare*), según se ha anotado, fue otro de los cereales ligados a la historia de la humanidad, por cuanto sirvió para hacer panes, sopas y bebidas, pero su grano rústico y de fácil cultivo se prefirió para elaborar la bebida fermentada más antigua de la humanidad: la cerveza.

Evidencias de su cultivo se encontraron en Sumeria, Palestina, Asia Menor, Afganistán, Persia y Turquestán. El mencionado arqueólogo Kramer encontró en sus excavaciones en Sumeria la prueba de la elaboración de la cerveza a base de cebada, en una serie de tablillas de cerámica donde se daba cuenta del cultivo hacia el año 4000 a. de C.

La cebada y la cerveza han estado rodeadas de leyendas en torno a sus propiedades nutritivas y medicinales para conservar la salud. Tiene una antigüedad mayor que la del vino y su preparación no ha sufrido mayores variaciones, puesto que la fórmula primitiva se basaba en la mezcla de cebada germinada, agua hirviendo y levadura. La preparación, con ligeras variantes, se reduce a moler el grano germinado, mezclarlo con agua caliente y dejarlo enfriar; enseguida se le agrega el lúpulo y luego la levadura; y se pone a reposar de nuevo hasta obtener la fermentación al cabo de varios días.

La cerveza así obtenida tiene un bajo contenido de alcohol (3 a 5%) y sirve en realidad para refrescar y calmar la sed.

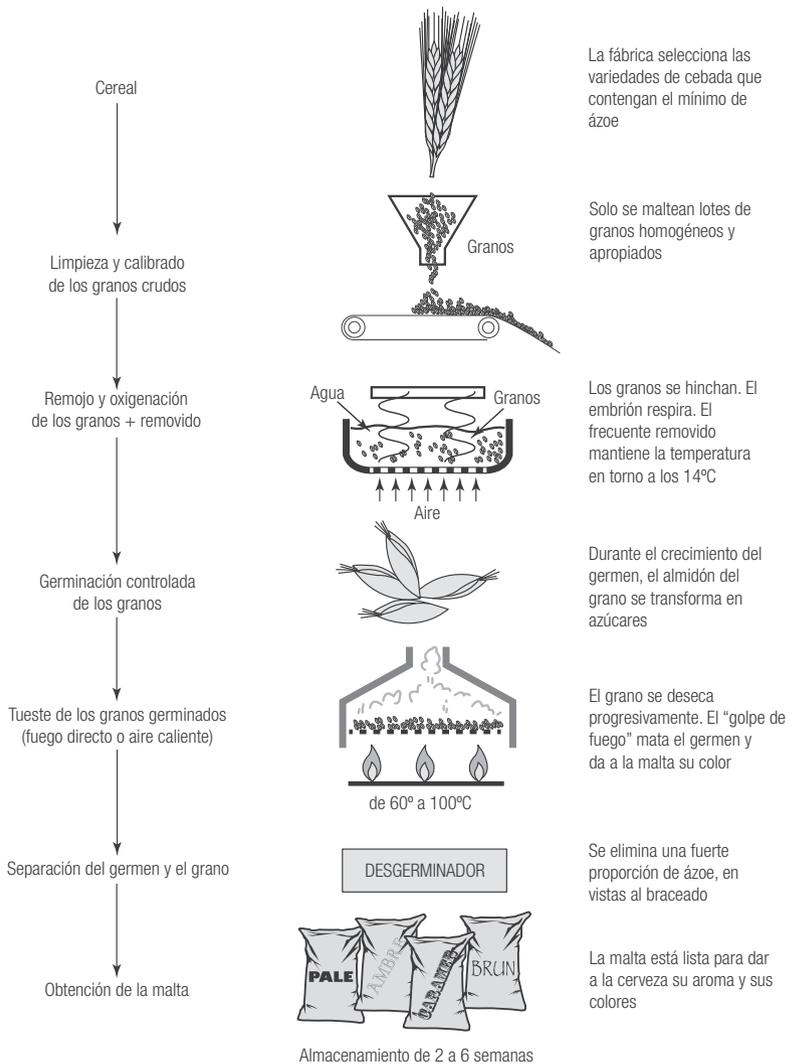
A pesar de la relativa facilidad de su elaboración, se necesita un equilibrio perfecto para lograr el resultado ideal, por lo cual a lo largo de los años se fueron formando maestros cervecedores, muy apreciados por su arte, pero que además tenían gran responsabilidad en la preparación de la bebida; se cuenta de severas penas, que incluso conducían a la muerte, a las que eran sometidos los malos cervecedores o quienes adulteraban la bebida. En Asiria, los infractores eran ahogados en los

toneles de su mala cerveza; en la antigua Inglaterra los que producían bebidas de mala calidad pasaban por la pena del potro o los obligaban a meter la cabeza en un tonel de excrementos; en Alemania, las ruinas de Stockenfels, cerca a Ratisbona, de acuerdo con la reseña de Boxo de Montesinos, se conocen desde tiempos inmemoriales como el averno de los cerveceros, porque durante siglos se han escuchado sus almas en pena, pagando la culpa cometida por producir mala cerveza; el castigo consiste en que no cesan de beber su mala pócima y por esto siempre gimen en forma lastimera.

De Gambrinus, el maestro cervecero de Carlo Magno, se dice que fue el inventor de la cerveza en Europa –típica actitud etnocentrista del Viejo Mundo– y que su especial arte se lo había concedido el diablo a cambio de su alma. En época posterior, cuando el rey de España Carlos V se retiró al convento de Yuste, llevaba entre sus principales acompañantes a su maestro cervecero para que velara por la calidad de una de sus bebidas favoritas, amén de que también integraban el séquito expertos cocineros para complacer la conocida gula del monarca. Bien se puede colegir el alto aprecio que por la calidad de la cerveza se tenía en las distintas civilizaciones históricas.

Volviendo a Sumeria, el primer centro cervecero de la humanidad, parece que allí ya se elaboraron varias clases de cervezas y con la bebida llamada *sikaru* no solo se honraba a los dioses y se recompensaban las acciones, sino que también se curaban las enfermedades. El auge de la bebida continuó con el transcurrir del tiempo hasta el esplendor del Imperio babilonio que reglamentó su consumo en su rígido Código de Hammurabi, que también propugnaba por la buena calidad de la cerveza hasta el punto de que los maestros cerveceros casi eran objeto de veneración. En Palestina tuvo una popularidad similar con el nombre de *shekar*.

Los antiguos egipcios, según parece, perfeccionaron su aprendizaje con la observación del arte de los cerveceros de Mesopotamia, y lo incrementaron en su gran Imperio, hasta abrir grandes centros cerveceros en el delta del Nilo, desde donde comerciaban con los pueblos mediterráneos. El gran patrono de la cerveza dentro del panteón egipcio era Osiris, así como Isis era la diosa de los cereales. A pesar de que la bebida se consumía con las comidas cotidianas, estaba como todo lo egipcio fuertemente ligado a lo funerario y a su complejo ritual; por tal razón, grandes cántaros de cerveza formaban parte del menaje de quien moría, para que bebiera durante su travesía a la tierra de los muertos.



La fábrica selecciona las variedades de cebada que contengan el mínimo de ázoe

Solo se maltean lotes de granos homogéneos y apropiados

Los granos se hinchan. El embrión respira. El frecuente removido mantiene la temperatura en torno a los 14°C

Durante el crecimiento del germen, el almidón del grano se transforma en azúcares

El grano se deseca progresivamente. El "golpe de fuego" mata el germen y da a la malta su color

Se elimina una fuerte proporción de ázoe, en vistas al braceado

La malta está lista para dar a la cerveza su aroma y sus colores

Figura 8. El malteado, previo a la cerveza

Fuente: Berger y Duboë-Laurence (1988).

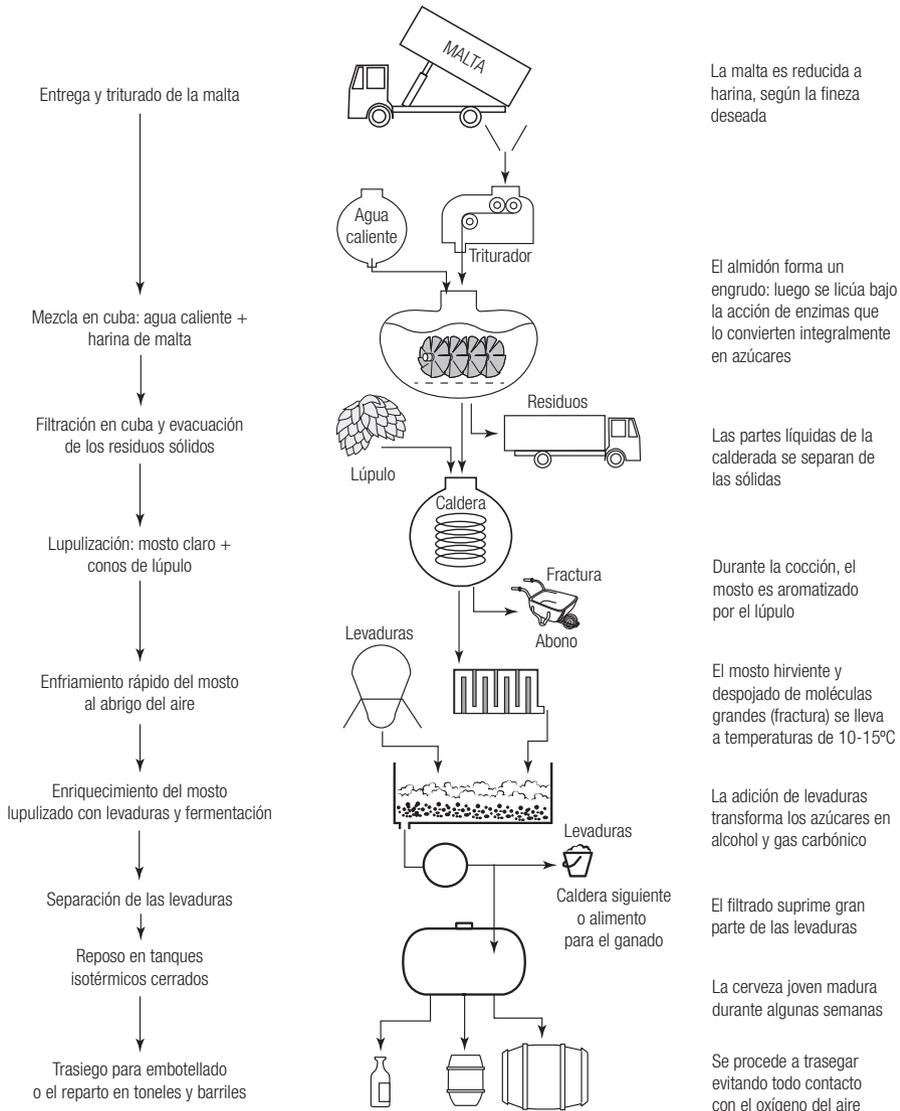


Figura 9. De la malta a la cerveza

Fuente: Berger y Duboë-Laurence (1988).

De Berger y Duboë-Laurence, tomamos la siguiente transcripción del famoso *Libro de los muertos*:

Atum, creador de la primera pareja divina, habla del siguiente modo por boca de un muerto: He venido a vosotros en la apariencia de quien-es-hijo-y-es-hija, y me siento en mi trono que está en el horizonte; recibo las ofrendas de mis altares, al caer la noche bebo los cántaros de cerveza, en esta mi dignidad de Señor de todo (Berger y Duboë-Laurence, 1988).

Dentro del mismo Imperio, la cerveza llamada *zythum* adquirió además la calidad de valor de cambio, como símbolo de hospitalidad, ofrenda ritual y pago de salarios. Es probable que en los países del Mediterráneo su consumo hubiera crecido cuando Egipto fue tomado por los romanos.

Estrabón mencionaba que los ibéricos también tenían un licor de cereales llamado *zythos*, y Cayo Plinio la denominó *celia* o *cerea*. Durante la caída de Numancia a manos de los romanos, Orosio, citado por Martínez Llopis, describe su preparación:

Por medio del fuego se extrae el jugo del grano de cebada previamente humedecido, lo dejan secar y después de reducirlo a harina, lo mezclan con higo fresco, que luego hacen fermentar, lo que da un sabor áspero, y al beberla se siente un calor embriagador (Orosio, citado en Martínez, 1987).

Se dice que los guerreros numantinos se embriagaban con cerveza antes de dar las batallas, ¿sería esta la razón de su derrota?

Sabemos que en España la cerveza fue una bebida tan común como el vino y que se introdujo a América durante las épocas de la Conquista y la Colonia, aunque tuvo más movilización el vino debido a que soportaba mejor las largas travesías marítimas y los cambios de temperatura. Sin embargo, fueron los ingleses, insignes tomadores de cerveza desde la antigüedad, quienes la traían en grandes toneles a las islas del Caribe, sus sitios de parada y asiento durante sus no muy santas incursiones de comercio y piratería. Luego, como vimos, fue substituida por el ron de caña que llegó a convertirse en la bebida típica de los bucaneros, más acorde con el gusto de tan ásperos usuarios.

La cerveza entró a formar parte de los hábitos de bebida americanos en época bien tardía del siglo XIX.

En la actualidad, México es el octavo productor de cerveza en el mundo, si bien nunca desarrolló un estilo propio sino que reprodujo la fórmula alemana de la pilsener, original de Bohemia. En México la industria cervecera ha alcanzado gran

calidad y aceptación mundial. Sus cervezas más conocidas son Dos Equis, tipo vienés; la Bohemia de la cervecería Cuauhtémoc; la Bavaria de la cervecería Mochizuma; la Carta Blanca, que se toma con sal y limón, es una de las más populares. Se puede ubicar el inicio de la cervecería mexicana hacia 1865.

En Estados Unidos sí se desarrolló una cerveza típicamente americana y fue la *anchor steam beer* o cerveza de vapor, que se logró con el ensayo americano de la fermentación por arriba y por abajo, con lo cual se acumulaba bastante presión o vapor y de ahí su nombre; además, porque al abrir la llave para servirla el ruido recordaba a un tren de vapor. En la actualidad, esta particular cerveza solo se produce y consume en San Francisco. Estados Unidos produce hoy alrededor de 130 millones de hectolitros de cerveza, por lo cual se sitúa entre los primeros productores mundiales. Sus cervezas tienen la característica de ser frescas y ligeras, para calmar la sed. Una de las más populares es la Old Tank, una de las pocas *ales* de origen inglés reproducidas en EE. UU.; la Miller, la Pabst, la Anheuser, la Busch, la Schlitz, todas con características similares.

En América los mayores consumidores de cerveza son Canadá, Estados Unidos, Venezuela, Colombia, Argentina y Perú. En EE. UU. se continúa usando el estilo de fermentar por arriba, que es el más antiguo y tradicional, igual que en Alemania, Bélgica y Gran Bretaña; es decir, se fermenta a mayor temperatura y en menor tiempo. En Latinoamérica es común la fermentación por abajo; esta técnica se empezó a usar en el siglo XVIII y consiste en mantener la temperatura de fermentación baja para evitar que la levadura suba a la superficie y enturbie el líquido, con lo cual se conserva por más tiempo la bebida.

Los tipos de cerveza más conocidos que se producen con esta técnica son *dort*, *pilsener*, *munder*, *bock* y vienés.

En cuanto al color, la cerveza oscura se obtiene cuando la malta se ha sometido a tostado, y la clara resulta de la malta fermentada sin tostar.

Posteriormente, con el aporte de Pasteur, las cervezas comenzaron a pasteurizarse y solo las llamadas *del barril* no se someten a tal proceso; según la opinión de los bebedores consumados porque se pierde en parte su auténtico sabor.

El lúpulo (*Humulus lupulus*) no fue adicionado a la cerveza desde los comienzos de su elaboración y se tienen noticias de que se empleaba en la antigüedad solo para curar la lepra. Según parece, empezó a usarse en Bavaria y en Bohemia, países maestros de la cervecería actual, hacia el siglo IX.

En Brasil coexisten dos grandes consorcios cerveceros: en Río de Janeiro está el Brhama y en São Paulo la Antártica; ambos producen cervezas del tipo *pilsener* o *pils*.

En Argentina se elaboran las cervezas Schneider, Estrasburgo, y la Bieckert especial; en general son suaves y bajas en alcohol. También se producen las negras del barril y la famosa de invierno llamada Quilmesbock, pero a pesar de contar con esta variedad, los argentinos se definen más como tomadores de vino que amantes de la cerveza; es decir, no se distinguen por ser ni grandes bebedores, ni grandes productores, según datos del *Atlas mundial de la cerveza* (Revista de Geografía Universal, 1981).

España contaba con importantes cervezas desde el siglo XV; se trataba de bebidas secas, de color claro, baja densidad y moderado nivel de alcohol; la más notable era la San Miguel. En la actualidad las más populares son la Águila, cargada de lúpulo, con lo cual su sabor amargo incita a tomar otras más, la Dann, la Sköl, la Mahou y la Negra CCC.

En Colombia la cerveza se comenzó a producir como industria casera hacia el año 1826, por el señor Samuel Sayer, según datos de Martínez Carreño (1985). Sin embargo, de acuerdo con los archivos de Bavaria, la producción industrial fue iniciada por los escritores Ángel y Rufino José Cuervo. El segundo nació en 1844 y murió en 1911. Estos gramáticos intentaron infructuosamente producir cerveza en el país pero fracasaron por la baja calidad de las maltas, y además porque fue muy difícil educar paladares acostumbrados al gusto de la chicha y el guarapo.

En 1889 se inició, ya industrialmente, la cervecería Bavaria Alemana de Kopp, fundada por Leo Siegfried Kopp, sus hermanos y su esposa Mary Castello. Las primeras cervezas producidas en el país tenían nombres granadinos, hispanos o que recordaban la ascendencia alemana del fundador, como la Doppel, Boock, Tres Emperadores, Don Quijote y La Pola, esta última lanzada con ocasión del centenario de la Independencia en 1910.

No pocos altibajos tuvo que sortear la joven industria cervecera, antes de llegar a imponerse con apoyo de la Presidencia de la República y en especial del presidente Rafael Reyes, quien resolvió avalar personalmente la bondad de la cerveza por sus propiedades higiénicas y alimenticias, su fotografía estaba impresa en la etiqueta de la bebida para mayor garantía de la botella, que deberían acoger los colombianos en contra de la antihigiénica y malsana chicha de maíz, de ancestro indígena. El golpe final de defunción al brebaje autóctono se lo asestó la Ley Bejarano, promulgada por el entonces ministro de salud Antonio Bejarano en 1948. A partir de ese momento, ya sin rivales, se abrió paso la industria cervecera con el Consorcio Bavaria S. A., hoy uno de los más grandes de Latinoamérica, con importantes proyecciones en el Viejo Mundo.

La población finalmente aceptó la bebida, que en el lenguaje popular se designa como *amarga*, *agria*, *espuma*, o *pola*, en memoria de la que se había producido en los comienzos. La cerveza es la bebida cotidiana de los habitantes de tierras frías y acompaña no solo las comidas típicas sino el juego de ascendiente indígena llamado *tejo* o *turmequé*. Las principales marcas de bebidas colombianas son: Bavaria, Águila, Clausen, Costeña, Costeñita y las maltas de gusto más dulce y cuerpo más denso.

La cerveza en cocteles y otras preparaciones

En el ámbito mundial la cerveza se toma también mezclada con otros licores en deliciosos cocteles que deben servirse invariablemente en grandes jarros cerveceros; veamos algunos de los más conocidos:

Rachel: cerveza, oporto y azúcar mezclados.

Terciopelo: se vierte en forma simultánea champaña y cerveza en un jarro cervecero.

Mule: cerveza, jugo de limón y ginebra.

Moscow Mule: cerveza, jugo de limón y vodka.

Donaoson: vino, soda, cerveza, cáscara de limón, nuez moscada, azúcar, hielo picado.

Refajo colombiano: cerveza, maltina y la bebida carbonatada llamada *Colombiana*.

Ponche de cerveza: cerveza caliente, ron, huevos, azúcar y canela.

Cerveza a la mexicana: se pone sal y limón sobre la tapa de la lata de cerveza, para que resbale lentamente dentro del líquido cada vez que se toma.

Submarino: aguardiente y cerveza. Se vierte una copa pequeña del aguardiente dentro de la jarra de cerveza. Los bebedores consuetudinarios dicen que aleja el malestar típico de una noche de tragos.

Milk-Ale: cerveza caliente, azúcar, jengibre en polvo, nuez moscada, leche hirviendo.

Island-Grog: cerveza *pilsener* (*pils*) bien caliente, azúcar en polvo, ron blanco.

Madureira: cerveza *pilsener* y vino de Madeira por partes iguales. Se bebe fría.

Cerveza, carnes y guisos

La cerveza también se usa ampliamente para realzar y mejorar el gusto de carnes, aves y diversos platillos y guisados. He aquí su utilización:

Pierna de cerdo/cordero asada: pierna con especias y cocinada al horno con cerveza negra.

Pollo/aves, con cerveza: las porciones se adoban y se cuecen en cerveza a fuego bajo, la cual se adiciona de nuevo cuando se consume, hasta que las carnes queden tiernas y jugosas.

Steak de buey con cerveza: se condimentan los filetes con mostaza, yerbas aromáticas y mantequilla, después se impregnan, para la cocción, con cerveza.

Arroz con cerveza: se hace un arroz con verduras y carnes y se cuece todo en cerveza dorada, en lugar de usar agua.

Barbacoa (*barbecue*) con cerveza: las costillas de cerdo y cordero adobadas con pimienta y sal, se asan a la brasa y se rocían con cerveza negra hasta que estén cocidas y doradas.

La cerveza como bebida medicinal

Durante su larga historia, la cerveza se ha relacionado con la salud por su propiedad de transmitir energía y bienestar, debido a su contenido de gluten, proteína indispensable para el buen funcionamiento orgánico. De la obra *El libro del amante de la cerveza*, de Berger y Duboë-Laurence, extractamos la tradición oral que los autores recopilaron sobre las bondades de la cerveza:

Para el hígado delicado: ... Los ácidos, aminoácidos, volina, icina, etc., abundantes en la cerveza, ayudan a estimular el buen funcionamiento del hígado.

Estreñimiento. Dos vasos de cerveza, serán suficientes para aliviar el problema, puesto que la cerveza contiene 95% de agua, y sustancias que facilitan la secreción salivácea, digestiva, biliar, gástrica e intestinal. La presencia de ácido láctico, hace además de las cervezas un buen desinfectante del intestino como el yogur.

Nerviosidad [sic]. Fortificante como es, la cerveza es un soberbio sedante, pues a sus propiedades gustativas, el lúpulo añade propiedades tranquilizantes e hipnóticas debido a su lupulina. El Doctor Parrish es concluyente: uno o dos vasos de cerveza son definitivamente preferibles a los sedantes y narcóticos.

Anemia: ... la cerveza se presenta como alimento complemento, si bien la cerveza no contiene mucho hierro, sí posee cobre y manganeso, importantes como fijadores del hierro en el organismo (1988).

El arroz

*Una cocina sin arroz, es como una mujer
hermosa a la cual le faltara un ojo.*

— Confucio

El arroz es otro de los cereales milenarios; se conocen veintitrés especies de las cuales la *Oryza sativa* y la *Oryza glaberrima* son cultivadas; las demás son silvestres. La primera se encontró en el sudeste asiático, Indochina y las regiones situadas al sur del río Yang-tsé. La segunda en África, en los valles del Níger, pero la *Oryza sativa* se expandió con mayor celeridad en detrimento de la *Oryza glaberrima*.

En la antigua civilización hindú se cultivó y consumió en gran cantidad, de acuerdo con evidencias arqueológicas halladas en las cuevas de Hastinapur, en el estado de Utar Pradesh al norte de la India, donde se encontró arroz carbonizado datado en el 750 a. de C. Igualmente, existen escritos del 1300 a. de C. que describen su sistema de cultivo. Vavilov sitúa a la India como el segundo centro de origen de las plantas cultivadas.

En China, se tiene noticia del cultivo del arroz durante la cultura Longshan de la época neolítica, con 5.000 años de antigüedad. De esta época se encuentran evidencias no solo del cultivo del cereal y de su fermentación, sino además de la presencia de animales domésticos como el caballo, la oveja, la gallina, el perro y el cerdo. Durante la dinastía Shang, del siglo XVI a. de C., ya se cultivaban con propiedad el mijo, el arroz y el trigo, y tenían dominio de la cría y beneficio del gusano de seda, labor en la cual alcanzaron la excelencia desde la antigüedad y fue uno de los bienes de comercio que posteriormente acercó a Oriente con Occidente a través de la famosa “ruta de la seda”. Durante las dinastías Qin y Han, épocas del mayor auge comercial de China con Japón, Filipinas y Corea, se expandió así mismo, el tráfico de la seda y con esta el de sus productos alimenticios. Hacia el occidente se conectó con Persia, Afganistán, India y Nepal, hasta llegar al Mediterráneo y los confines del Imperio romano. Se puede colegir que por esta ruta se expandió a Europa el gusto por las comidas a base de arroz.

En la antigua China la gramínea fue considerada la planta de la vida, porque sustentaba a la mayor parte de la población, y figura por tal causa en los más antiguos escritos y en su literatura y poesía.

En el siglo XI a. de C. aparece el primer ideograma alusivo al cereal con la mención *tao* para el grano de arroz ordinario, y el *tan* que identificaba el glutinoso con el que elaboraban el pan. Durante las dinastías del sur, 420 d. de C., la

producción fue tan notable que inclusive llegaron a recolectar dos cosechas por año. Angladette, en su libro *El arroz* (1969), dice que después de la China el cereal pasó a Corea, luego al Japón y después se propagó a Malasia e Indonesia por los Deutero durante su migración en el siglo XV a. de C. El mismo investigador agrega que la *Oryza sativa* se propagó al Asia occidental y luego al Mediterráneo bajo el Imperio persa. Según parece, la expansión más importante del arroz la realizaron los árabes desde el siglo IV a. de C., primero a Egipto, después a la costa oriental de África, luego a Marruecos y de ahí a la península ibérica, con lo cual se implantó el cultivo y consumo del cereal en el Mediterráneo.

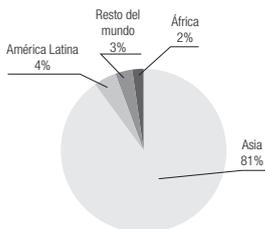
Los griegos tuvieron conocimiento de su cultivo con la incursión de Alejandro Magno por la India, de acuerdo con los datos que aporta Theophrasto, compañero del macedonio (320 a. de C.) y de Estrabón quien también realiza una descripción. Los griegos conocieron el grano con el nombre de *oruza*, derivado del drávida *arruzz*. En Roma, el nombrado gastrónomo Apicio ya menciona el arroz como tisana o colada, tal como lo preparaban los hindúes o como el agua de cebada de los romanos.

El cultivo de arroz ofrece cierta complejidad y la técnica de su laboreo fue también transmitida de unos pueblos a otros durante su expansión. En un comienzo se cosechó en terrenos inundados y luego desecados, para lo cual era necesario adecuarlos mediante un conjunto de diques de inundado y desagüe, usados cuando era necesario; posteriormente se sembró una variedad de arroz denominado seco, que no requiere tan complicado sistema. En general, el grano necesita aproximadamente 140 días con buena luz solar para su completa maduración, y que se le siembre en primavera para cosecharlo en otoño.

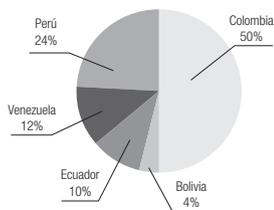
El grano, en varios países de Asia, sirvió como valor de cambio y para pagar impuestos y trabajos. También era relacionado desde la antigüedad con rituales de fecundidad, costumbre originada en la India y que pasó a Occidente y luego a América, en donde aún se practica arrojar manotadas de arroz a los novios en su fiesta de bodas, para propiciar su fertilidad. Los árabes la acogieron y la expandieron a las tierras que ocupaban.

El arroz, como el trigo y la cebada, representó un duro reto para sus consumidores, porque el grano estaba resguardado por una cascarilla que era conveniente retirar para poderlo cocinar y preparar. Fue necesario idear la forma de trillarlo y ventilarlo con el propósito de retirarle su cubierta. Sin embargo, el exceso de trilla no fue tan benéfico porque al realizar tal operación se le retiraba la rica capa nitrogenada y el cereal perdía gran parte de su calidad nutritiva; por tal razón, los pueblos que se sustentaban solo del grano sufrieron una seria

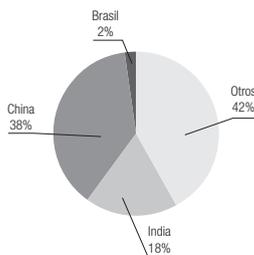
Producción: 520 millones Tn/mtcas



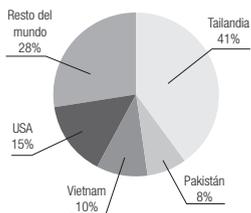
Producción



Consumo



Comercio: 12 millones tn/mtcas
déficit de 13 millones de tn/mtcas (FAO - 1992)



Mapa arrocero



Figura 10. Algunos, indicativos sobre la producción mundial del arroz
Fuente: Fedearroz (1992) y Hernández y León (1992).

Figura 11. El arroz en los países andinos
Fuente: Fedearroz (1992).

enfermedad llamada beriberi debida a la carencia de la vitamina B₁ o tiamina. La enfermedad finalmente se conjuró consumiendo el salvado de arroz, cuyas propiedades nutritivas son indiscutibles, según estudios de científicos y nutricionistas. Además, el arroz integral conserva intactas sus propiedades nutricias por ser rico en carbohidratos, riboflavina, proteína, bajo en calorías y de rápida absorción por el organismo.

La denominación del cereal con el nombre de *arroz*, derivado del árabe *ar-rozz*, aparece en el libro *Calila e Dimna*, que el rey Alfonso X el Sabio patrocinó en 1251.

La autora Lourdes March, en su libro *La paella y los arroces* (1985), anota que ya aparecen recetas con arroz en uno de los libros más antiguos del año 1520, escrito en castellano antiguo, con el nombre de *Arros en cassola al forno*.

Bien se puede apreciar la importancia que tal comida tiene en España desde esas fechas, hasta el punto de que Valencia proclama su célebre plato, arroz a la valenciana, como uno de sus manjares típicos. Según vimos, la costumbre de comer arroz de los ibéricos también fue transmitida a sus colonias del Nuevo Mundo por los distintos conquistadores; a México lo introdujo Hernán Cortés y a Perú, Francisco Pizarro.

Sin embargo, para Brasil existen referencias tardías sobre su cultivo, iniciado en el siglo XVII. Allí se encuentran más de veinticinco variedades, según Pérez Arbeláez (1990). En la actualidad, Brasil y Estados Unidos son los principales productores del cereal en América, aunque su aporte, relacionado con la producción asiática, solo alcanza el 5%, comparado con los de China, Asia Oriental, Corea y Japón.

En Colombia, el cultivo y producción se han incrementado en forma notable hasta llegar a ocupar el primer lugar en rendimiento en Latinoamérica, con 5,4 tm/ha (tonelada métrica por hectárea) y el sexto lugar mundial. En la costa sur del Perú se ha logrado la mayor productividad del mundo con 10 tm/ha, pero a pesar de esto, es un país importador.

Del arroz no solo se utiliza el grano por sus propiedades alimenticias, sino que tiene otras aplicaciones, como la paja, que sirve para trabajos de cestería, para techar casas y como cama para el ganado, por sus propiedades para absorber la humedad. La cascarilla se utiliza para abonar los sembrados y como base nutriente de los cultivos hidropónicos. Como cosmético, se usa en la elaboración de los tradicionales polvos de arroz, responsables del hermoso cutis de porcelana de las mujeres chinas y japonesas.

Con la harina de arroz se preparan deliciosas recetas en panadería y pastelería y como bebida; hay una variedad de cervezas de gran consumo en Oriente, elaboradas

con arroz partido, fermentado y mezclado con malta de cebada. Los alcoholes de arroz más conocidos son el *chum-chum* vietnamita, el *samau* de Malasia y Java y el sake del Japón. Esta última es una de las bebidas más conocidas, aunque su consumo no se ha extendido mayormente en Occidente. Todas se preparan a partir de sacarificar el almidón y de efectuar su fermentación alcohólica, pero sin realizar la destilación. El sake se bebe en vasos pequeños de porcelana y la mayoría de las veces caliente. En España y América se consumen otras bebidas fermentadas a partir del arroz como son el masato, el guarrazo y las horchatas, bebidas muy populares desde la Colonia.

El arroz y la salud

En los últimos años el arroz ha sido muy nombrado como panacea para los males de la sociedad moderna: el colesterol y la obesidad. Serios artículos se difunden para propiciar el consumo del arroz para curar las enfermedades del siglo XX. En la clínica Kempner, en Estados Unidos, se somete a los pacientes a la dieta del arroz, para mejorar la alta presión arterial y las enfermedades de los riñones y corazón. Se tiene como alimento insustituible para bajar el colesterol porque en las investigaciones realizadas en China sobre los contenidos de mal colesterol se ha encontrado que son notablemente bajos comparados con los altos niveles que se encuentran en Estados Unidos. Se ha comprobado, además, que el salvado de arroz aumenta el hdl o colesterol bueno.

También se ha descubierto que posee 33% más de hierro que el maíz, 55% más que las pastas y 40% más que la papa.

Los japoneses han obtenido el “inositol”, especie de vitaminas sacadas del salvado, que según los médicos nipones previene la grasa del hígado, la remueve, cura la cirrosis, disminuye la incidencia del cáncer del colon, y también lo previene si se toma con regularidad; según J. P. Gaines (1990b), una sola firma de fármacos produce al año 400 toneladas de inositol.

En el Grupo Andino, el arroz se ha tomado como el abanderado de la revolución verde, porque además aporta mayor número de proteína no animal a precio más económico, con lo cual se puede remediar el hambre de los países pobres. A partir de 1990, se registró por lo anterior uno de los mayores índices de crecimiento en cuanto a siembra y consumo. En el área andina se cultiva 1.000.000 de hectáreas aproximadamente: en Colombia se sembraron 400.000 hectáreas, en Perú 200.000, en Venezuela y Ecuador un promedio de 150.000 y en Bolivia 170.000. En EE. UU. los cultivos mayores se encuentran en Luisiana, Arkansas y Mississipi.

Como dato interesante sobre la producción actual de arroz en el mundo y sus

costos generales, la revista *Arroz* de Fedearroz muestra los siguientes datos sobre lo que cuesta en cada país producir una tonelada del cereal:

Estados Unidos: 1 ton arroz blanco, us\$417 dólares.

Japón: 1 ton arroz blanco, us\$3.352 dólares.

Colombia: 1 ton arroz blanco, us\$ 376 dólares.

De los estudios sobre el cereal se ha desprendido, además, que el grano cuenta con complejos carbohidratos que se transforman en saludable energía y no en grasa como otros productos; se descubrió que la proteína del arroz procesado es más eficiente que la del trigo; que es uno de los alimentos que más rápido se digiere, permanece en el estómago máximo 1 hora; es la alimentación ideal para ancianos, niños en crecimiento y atletas; además, no produce alergias y por el contrario, parece que ayuda a curarlas; el integral previene las enfermedades del estómago y ayuda a corregir el estreñimiento, que suele producirse por falta de fibra.

Arroz nativo o *wild-rice*

Se conoce con el nombre de *wild-rice* a una especie de arroz que crece silvestre en la región de los Grandes Lagos entre Estados Unidos y Canadá. Es un producto recolectado y consumido por los indígenas de la región, por lo cual también se conoce con el nombre de arroz indio. Tiene todas las propiedades del arroz integral, pero su color es más oscuro y el grano más alargado; además, despiden al cocerlo un fuerte olor característico, semejante a la malta de la cebada. Su alto contenido de sodio hace innecesaria la adición de sal para su cocción. En Norteamérica ha alcanzado gran popularidad y se prepara con carnes y verduras como el arroz blanco.

Preparados con arroz

Quizás el arroz, por su antigüedad, es uno de los productos que cuenta con el mayor número de recetas y de formas de prepararlo, casi tantas como cocineros existen en las diversas regiones del mundo. Es sorprendente que al hojear los libros de cocina sobre preparaciones con el cereal, existen no menos de treinta recetas en cada uno sobre sopas, platos variados, tortas, pasteles, dulces y postres; es decir, el arroz va bien con todo y combina aún mejor con todo, en las comidas regionales y en las internacionales.

Para la presente obra y a manera de información general, hemos tomado los ingredientes de las más populares recetas de la península ibérica y luego de los sitios de América que han adoptado el cereal como base de sus principales

platos. Quedan además insertos algunos ingredientes de los famosos arroces chinos u orientales, por haber alcanzado en el mundo una enorme aceptación, pero naturalmente adaptados a los gustos de cada país, pues cualquier persona que haya viajado a Oriente y probado los famosos arroces chinos, sabe que estos distan mucho de parecerse a los que con tal nombre se preparan en Occidente y en Norteamérica, que fue el país que más los expandió. Se debe reiterar que la presente publicación apunta en dirección diferente a la estrictamente culinaria, por lo cual se limita a citar los ingredientes de las preparaciones del alimento analizado. Quien esté interesado en la preparación del plato como tal, debe remitirse a la bibliografía general, en donde se anotan los datos de los libros consultados y en los que aparecen las recetas en detalle. Es necesario aclarar que en general todas las preparaciones en las que interviene el arroz son de suyo bastante complejas y requieren distintos tiempos de elaboración y de cocción.

Arroz a la valenciana/paella valenciana (March, 1985)

Arroz de grano medio, pollo, conejo, judías verdes (habichuelas), garrofó seco, caracoles, tomate, aceite de oliva, azafrán, sal, pimentón.

Paella valenciana, típica de la huerta (Martínez, 1987)

Arroz, garrofó (¿algarrobo?), tavella, bajoqueta, caracoles, pollo, conejo, tomate, aceite, ajo, pimentón, azafrán, sal, limón.

Arroz con calamares a la valenciana

Arroz, calamares, repollo, tomates, cebollas, pimiento rojo, aceite, sal, perejil, ajo.

Arroz al horno (ribera del Júcar, Valencia)

Arroz, garbanzos, papas, gallina, carne de cordero, carne magra de cerdo, huevos, piñones, pan rallado, sal, azafrán.

Arroz tonkinés (Ciontescu, s. f.)

Arroz cocinado, aceite, vinagre, atún, tomates, yemas de huevos, perejil, cebolleta, gelatina y colapiscis, cubo de caldo, jerez o vino blanco.

Los siguientes ingredientes fueron tomados de Lourdes March (1985):

Arroz al horno-rossejat

Arroz de grano medio, papas, tomates, ajos, garbanzos cocidos, tocino, caldo de cocido, carne cocida, aceite, pimentón, sal, cebolla, morcillas.

Arroz con hígados de pollo y verduras

Arroz de grano medio, hígados de pollo, guisantes, arvejas, alcachofas, tomate, ajo, aceite, pimentón, azafrán.

Arroz con pollo

- Arroz, pollo, guisantes, alcachofas, ajo, aceite, azafrán, pimentón, tomate.
- Arroz con cerdo y pollo**
Arroz, costilla de cerdo, aceite de oliva, azafrán, pimentón, judías –fríjoles frescos–, ajo, garrofo fresco y seco.
- Arroz con garbanzo y chorizo al horno**
Arroz, garbanzos, chorizo, tomate, aceite, azafrán, pimentón, ajo.
- Arroz con guisantes y jamón**
Arroz, espinacas, jamón, lomo de cerdo, azafrán, tomates, aceite, pimentón.
- Pimientos rellenos con arroz**
Arroz, pimientos rojos grandes, cebolla, orégano, azúcar, sal, cerdo magro, tomates, sal.
- Arroz con conejo**
Arroz, conejo, costilla de cerdo, tocino, garbanzos, cebolla, aceite, azafrán, ajo, pimentón.
- Arroz con pescado**
Arroz, caldo, pescado preferido, aceite, cebolla, pimentón.
- Arroz con anguilas o congrio**
Arroz, anguilas o congrio, alubias secas, ajo, tomate, azafrán, aceite.
- Arroz con atún**
Arroz cocinado, atún fresco, ajo, tomate, cebolla cabezona, mayonesa, perejil, se sirve como ensalada o plato frío.
- Arroz a la marinera**
Arroz, mariscos o pescado que se encuentren en el respectivo país, calamares, mejillones, cabeza de merluza, langostinos, camarones (gambas), tomate, cebolla, ajo, harina de trigo, aceite.
- Arroz con langostinos**
Arroz, langostinos, laurel, perejil, pimienta blanca, ajo, tomates, aceite, cabezas de pescado, cebolla.
- Arroz con sardinas y pimientos**
Arroz, sardinas frescas, pimientos verdes, perejil, azafrán, tomates, ajo, sal.
- Arroz con bacalao y cebolla (España y Venezuela)**
Arroz, bacalao, tocino, tomate, pimentón, caldo de carne, aceite, cebolla.

Nota: el arroz con bacalao, según la autora antes citada (March, 1985), se puede también acompañar con diversas verduras como coliflor, espinacas, habichuelas, alcachofas, garbanzos, habas, guisantes, arvejas, patatas, etcétera, realizadas las preparaciones en platos individuales o con las verduras mezcladas.

Arroz con verduras/legumbres (March, 1985)

A la preparación de estos arroces no se les incorpora carnes; pueden ir en forma mixta o separados. Así, surgen infinidad de preparaciones de acuerdo con las legumbres de cada región o país, por ejemplo: arroz con brócoli, con maíz tierno, con alcachofas, con alubias (fríjoles), con champiñones, zanahorias, calabacines, etcétera.

Arroz con pasas (receta popular)

Arroz, coca-cola, pasas, sal, cebolla, almendras, azúcar, aceite.

Arroz blanco

Este arroz sirve para acompañar toda clase de platos a base de carnes, cereales, mariscos y verduras. Sus características son su color blanco y el grano seco y suelto. Se prepara con aceite, cebolla, ajos, sal y agua a razón de dos porciones de agua por una de arroz.

Arroz con coco/titoté de Cartagena, Colombia (Román, 1987)

Arroz, agua de coco, azúcar, sal, mantequilla.

Otras recetas de arroz con coco de la misma autora (March, 1985) son, a saber:

Arroz con coco y pasas

Arroz con coco y camarones

Arroz con coco y mojarras ahumadas

Arroz con coco y queso

Arroz con coco y carne salada

Arroz con coco y fríjoles (judías)

Arroz con coco, auyama y plátano

Arroz con coco y lentejas

Arroz con chorizos

Arroz con muelas de cangrejo

Arroz guisado a la cartagenera

Arroz con cerdo

Arroz con menudillo

Arroz con almeja, sábalo y ostiones

Arroz con mariscos

Arroz con pato

Arroz con plátano maduro

Arroz con chipi-chipi

Arroz con nueces y cabello de ángel

Arroz con berenjena

Arroz con cerveza

Pato relleno con arroz de los ocho tesoros (típico plato chino) (AA.VV., 1992)

Paella a la valenciana (versión colombiana)

Arroz, pollo, chorizos, langostinos o camarones, almejas, jamón serrano, cebolla, pimientos morrones, lomo de cerdo, ajo, perejil, aceite de olivas, manteca de cerdo, azafrán, pimienta, apio, laurel.

Arroz con pollo cubano

Arroz, pollo, orégano, pimientos morrones, vino seco, arvejas (guisantes), espárragos, aceite de oliva, pasta de tomate, cebolla molida, ajo.

Arroz chino/frito (*chow fan*)

Arroz frito, raíces chinas, pollo, jamón, cebolla picada, cebolla larga, salsa soya, perejil, champiñones.

Las recetas de arroz chino y oriental son casi infinitas, y se hacen combinando y recombinando ingredientes, su sabor característico lo dan la salsa, la base de soya y las raíces chinas, por lo general.

Los siguientes ingredientes fueron tomados de la autora María Elvira Álvarez del Real (1988):

Arroz “asopado” puertorriqueño

Arroz, pollo, jamón, ají pimiento, tomate, orégano, pimienta, ajo, cilantro, pasta de tomate, espárragos. El plato es una sopa.

Croquetas de arroz

Arroz, huevos, mantequilla, nuez moscada y pimienta.

Sopa de arroz con mondongo (callo, menudo)

Arroz, mondongo (callo), zanahoria, cebolla, papa, cominos, ajo.

Arroz chaufa (Bolivia)

Arroz, aceite, huevos, salsa china, jamón, salchichas, cilantro, mantequilla, cebollas chinas.

Arroz con quimbombó (Cuba)

Arroz, quimbombó (ocra), limón, carne de cerdo, jamón, ajo, pimientos morrones, vino seco, aceite, ají verde, salsa de tomate, cebolla.

Arroz con espárragos (El Salvador)

Arroz, crema de leche, queso crema y rallado, espárragos. Este plato se hornea.

Arroz chilote (Chile)

Arroz, aceite, cebolla, pimientos rojos y verdes, zanahoria, cubo de caldo de cerdo, ajo, chorizos, limón, perejil, comino, pimienta, sal.

Cazuela de arroz con mariscos (Perú)

Arroz, calamares, langostinos, almejas, mejillones, cebolla, aceite de oliva, ajo, azafrán, hierbabuena, guisantes, pimienta, pimientos morrones.

Arroz mexicano

Arroz, jitomate (tomate), chorizos, manteca, chícharos (fríjoles), perejil, huevos cocidos, aguacate, ajo, chile serrano.

Arroz guaicaipuro (Venezuela)

Arroz, ajo, cebolla, tomates de perita, salchichas, tocineta, jojotos (maíz tierno), cubo de caldo de carne, sal.

Arroz tico (Costa Rica)

Arroz, chorizo, ajo, cebolla, zanahoria, tomates, chiles dulces, repollo.

Arroz fantasía (Guatemala)

Arroz, mantequilla, huevos duros, cebolla, apio, harina de trigo, laurel, pimienta, tomillo, cebolla. Este plato es una torta o molde de arroz.

Otros preparados de arroz de la misma autora (Álvarez, 1988):

Arroz con camarones (República Dominicana)

Arroz con juyes (Puerto Rico)

Gallina con arroz (Chile)

Gallo pinto con arroz (Costa Rica)

Guiso de pollo con arroz (Paraguay)

Arroz con porotos-fríjoles (Paraguay)

Arroz al horno con queso (Uruguay)

Arroz a la valenciana (Cali, Colombia) (Ordóñez, 1986)

Se puede apreciar en las diversas preparaciones insertadas que aunque la fórmula original de la paella viene de España, los ingredientes, con excepción del arroz, el pollo, el azafrán y el pimentón, son por lo general bastante diferentes porque el preparado original no solo lleva conejo, sino que la mezcla de ingredientes no es tan variada como en las cocinas americanas; veamos otra preparación colombiana del arroz en mención: arroz, longaniza, pollo, costillitas de cerdo, zanahoria, habichuelas, arvejas, guiso de cebolla y tomate, pimentones rojos y verdes, ajíes criollos dulces, alcaparras, pasta de tomate, ajo, tomillo, orégano, azafrán, pimienta negra, perejil, cominos.

Del mismo autor (Ordóñez, 1986) son los siguientes platos de arroz de la cocina paisa y vallecaucana:

Arroz, atollado de toyo, raya o pescados ahumados
 Molde de arroz y vísceras
 Arroz marinero
 Arroz con chorizos
 Arroz atollado de pato o perdices
 Arroz verraco
 Arroz negro de Navidad
 Arroz flojo
 Torticas de arroz

Ai-tsao

Pasteles de arroz, se comen en China el día de difuntos (AA.VV., 1992).

Risotto

Arroz, caldo de gallina, cebolla cabezona, jamón, pimentón, apio, vino, pechugas de pollo, queso parmesano (Nestlé, 1988).

Arroz en dulces y postres:

Budín de arroz (Ordóñez, 1986)

Arroz, leche, azúcar, huevos, vainilla, ralladura de limón, frutas cristalizadas, crema batida.

Arroz con leche

Arroz, leche, agua, azúcar, yemas de huevo, rajas de canela y canela en polvo, pasas, mantequilla y una pizca de sal.

Arroz “conde” (March, 1985)

Arroz, leche, nata, melocotón, vainilla, azúcar.

Arroz con leche y merengue

Arroz, huevos, corteza de limón, canela en polvo, azúcar, corteza de naranja. El postre va cubierto con claras batidas a punto de nieve.

Otros platos de la autora (March, 1988):

Crema de arroz con avellanas, crema de arroz con leche tostada, corona de arroz con bizcocho, flan de arroz con almendras, crema de arroz a la naranja, manjar blanco (manjar blanco, con harina de arroz, agua de rosas, canela, corteza de limón, maicena y azúcar).

Tsung-tzu

Arroz, azúcar, miel, trozos de piña (AA.VV., 1992).

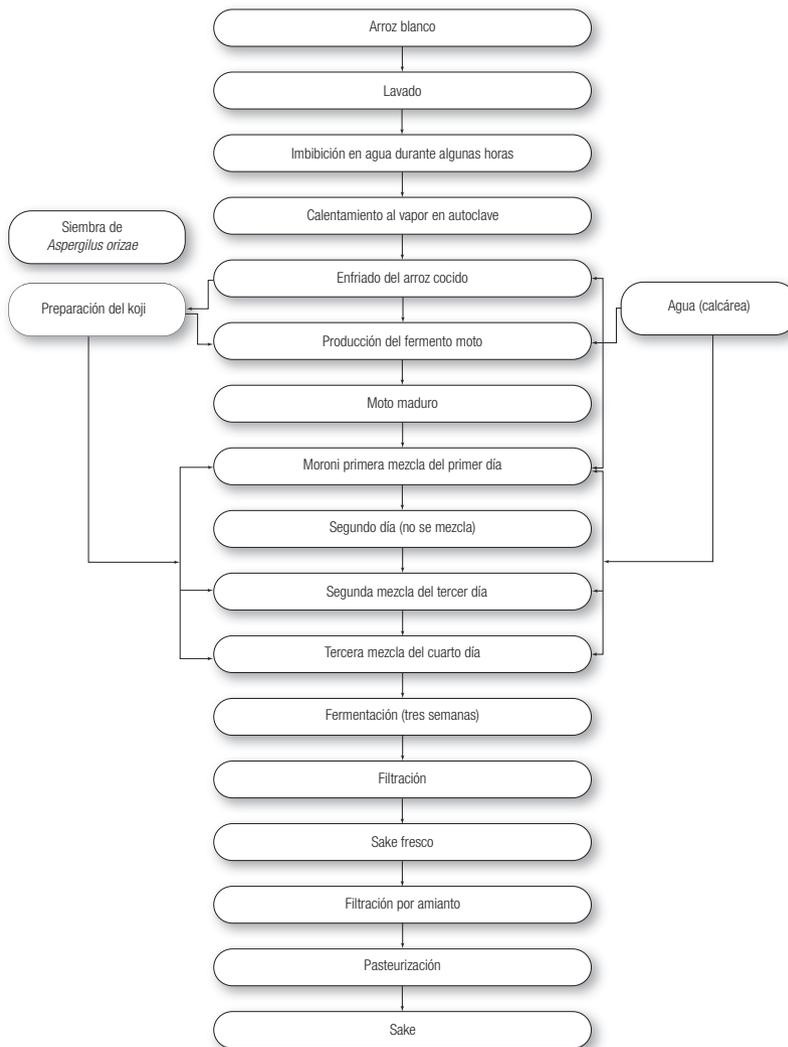


Figura 12. Producción del vino de arroz: sake

Fuente: Angladette (1969).

Bebidas derivadas del arroz**Sake japonés**

Bebida alcohólica de compleja preparación (ver fig. 12).

No se ha generalizado su consumo en América.

Hsing-jen cha

Bebida dulce de almendras y arroz.

Cervezas de arroz

Son comunes en Asia y utilizan por lo general, además la cebada para obtener la fermentación; tienen bajo contenido alcohólico.

Masato

Arroz, agua, piña pelada y picada, azúcar en almíbar, clavos de olor y canela en polvo. La bebida se fermenta por lo regular a los dos días. Los masatos, en general, se pueden preparar con otros cereales, pero se denomina *masato* solo al de arroz.

Guarruz - agua de arroz

Es la bebida fermentada, exclusivamente elaborada a base de arroz, tiene corteza de limón, granos de anís y azúcar. Es muy apreciada por la población rural. María Luisa Rodríguez de Montes (1964), dice en su estudio sobre el léxico en la alimentación que la palabra *guarrús* es un derivado de la palabra *agua de arroz* y sin duda se trata de la misma bebida.

Horchata de arroz de Castilla

Arroz, agua, corteza de limón, azúcar. También se hacen horchatas con avena, cebada, remolacha, almendras y frutas.

Otros granos: garbanzos, habas, lentejas, arvejas

*Dejemos la cocina,
y vamos aturo trote,
sin que vindamo gamote,
nin garbanço a la vicina ...*
—Sor Juana Inés de la Cruz

Los garbanzos (*Cicer arietinum*), fueron otros de los importantes granos que entraron a América como aporte de la cocina ibérica, y en efecto, lograron calar gradualmente hasta el punto de integrar la dieta cotidiana de los habitantes del Nuevo Mundo; Chile, por ejemplo, produce en la actualidad, cantidades notables para la exportación.

Es un grano de mucha antigüedad; los romanos lo tenían como comida

cotidiana del pueblo raso. En la cocina hispana es aditamento fundamental del cocido madrileño, y suele acompañarse con vísceras y embutidos. Los granos mencionados se suelen preparar también fritos, guisados, tostados y aderezados con vinagretas en las salsas. En América, los *Cicer arietinum*, en algunas regiones, reciben el nombre de *mulatos*.

De los garbanzos como leyenda antigua, se dice que no fue otro el “maná” que comieron los israelitas en el desierto durante su larga travesía hacia la Tierra Prometida.

Las arvejas –alverjas– guisantes (*Pisum sativum*, L.) fueron otro de los alimentos traídos al *Orbe Novo*, insustituibles en la dieta americana para acompañar sopas, arroces, ensaladas y purés para bebés, por su agradable sabor y alto valor nutricional, regulador y energético. Sus cultivos más antiguos se localizaron en la India, Roma y Grecia.

El consumo de la arveja tierna y fresca se incrementó durante el siglo XVII para elaborar las delicadas ensaladas francesas, de donde se difundió su nombre como *petit pois*. En España se conocen con el nombre de *chícharos* o *guisantes*; en Chile y Venezuela como *arveja* y en Inglaterra y en Estados Unidos como *pea*.

Es interesante anotar el concurso de la arveja o guisante para el conocimiento de las leyes genéticas de la herencia; Gregorio Mendel (1822-1884), al realizar estudios en distintas generaciones de guisantes, descubrió las leyes de la herencia o Leyes de Mendel.

Las habas (*Vicia faba* L.) son plantas muy antiguas conocidas por los egipcios, pero su consumo estaba rodeado de tabúes y leyendas y por tal causa a los sacerdotes faraónicos les estaba vedada; los romanos, por extensión, les atribuían nexos demoníacos y en Grecia servían para contar los votos en las elecciones.

En algunas regiones de España se emplean como forraje de ganado, a excepción de Mallorca donde es bien apreciado su uso en la cocina, y de allí probablemente pasó a América la costumbre de comerlas; según vimos, venían en el equipaje de los conquistadores. En las altas regiones andinas, en donde se cultivan y producen en forma abundante, se comen cocidas, tostadas y en las conocidas sopas o cuchucos de harina de trigo de gran raigambre en la zona rural; son platos típicos de gran acogida.

Las lentejas (*Ervum lens* L.), otro de los cereales de gran antigüedad, son originarias de la cuenca mediterránea, según Vavilov (1951). Entre los cristianos son muy conocidas por el relato del Antiguo Testamento, según el cual, Esaú vendió los derechos de primogenitura por un plato de lentejas. En la antigua Roma formaron parte del condumio de los ejércitos. En España se consumen con gran

deleite y su gusto pasó también a las colonias del Nuevo Mundo desde principios del siglo XVI.

Las lentejas por lo general se acompañan con arroz, papa picada, tocineta, salchichas y condimentos. Es un plato muy apetecido por su gran contenido energético y su riqueza en hierro, que lo hace ideal en las dietas de las personas anémicas.

Los cereales introducidos del Viejo Mundo, hoy en día se consumen ampliamente en diversas preparaciones. En los países del Nuevo Mundo, su uso se incrementó por constituir uno de los ejes alimentarios de la cocina ibérica, igual que el ajo, que entró con vigor a la comida americana.

Otros preparados con garbanzos, arvejas y lentejas

Garbanzos a la catalana (*Vinos y bebidas*)

Garbanzos, huevos, manteca de cerdo, cebolla, tomate, jamón, almendras tostadas, hierbabuena, azafrán, galletas de soda, clavos, vino añejo, perejil, sal.

Ensalada variada

Garbanzos, lechuga, fríjoles, habichuelas, cebolla cabezona, mostaza, aceite, vinagre, pimentón, huevo duro, cilantro, azúcar, apio, cebollina.

Tamales americanos

Los tamales de harina de maíz, de ancestro precolombino, se aculturaron con la inclusión en su relleno de garbanzos, ajo, tocino, aceitunas y zanahoria, entre otros ingredientes.

Torta de arroz con garbanzos y chorizo

Arroz, garbanzos, pimentón, chorizo, pimienta, tomate, cebolla, sal.

Fideos a la cazuela (Nestlé)

Fideos, arvejas, chuletas, cebollas, tomates, ajo, azafrán.

Corderos y puerros a la cazuela

Arvejas, chuleta, puerros, zanahoria, menta o hierbabuena, rábanos blancos.

Ensalada de atún

Arvejas, atún, cebolla, pasta en forma de conchitas, mostaza, pepinos encurtidos, pimentón, crema de leche, aceite.

Ensalada rusa

Arvejas, habichuelas, papas, champiñones, jamón, cangrejo, huevos duros, mayonesa, vinagreta.

Arvejas à la *bon femme* (varios recetarios)

Arvejas, jamón, cebollitas, hierbas aromáticas, yemas de huevo, nuez moscada, sal, pimienta, azúcar.

Lentejas con tocineta

Lentejas, tocineta, cebolla cabezona, tomates, mantequilla, laurel, tomillo, pimienta.

Lentejas con cerdo

Lentejas, salchicha, ajo, laurel, tomillo, perejil, mantequilla, clavo, cebolla, carne salada, pimienta.

La ganadería y sus derivados

Es necesario que se envíe alguna cantidad razonable de carneros vivos, aún antes de corderos corderitas, más fembras que machos, e algunos becerros y becerras son menester.

— Cristóbal Colón

Aún se debate en los medios científicos si primero el hombre domesticó a los animales o si previamente descubrió la agricultura; una y otra posición tienen decididos partidarios con muy serios argumentos. Personalmente, pienso que la actividad prevaleció de acuerdo con el medio en que florecieron los primeros focos de civilización: un entorno favoreció el pastoreo por contar con praderas y pastizales naturales; otro, por contar con abundancia de tierras y aguas favoreció el desarrollo de la agricultura. En fin, lo cierto fue que ambos eventos, separados o simultáneos, constituyeron la base sobre la cual se desarrollaron las sociedades antiguas. Además, evidencias de cultivos, semillas y fauna silvestres se han encontrado en investigaciones de campo y trabajos de arqueología. Según parece, la actividad de domesticación de animales útiles al hombre ha sido relativamente pequeña si se tiene en cuenta que de las ochocientas especies de mamíferos reseñadas solo sesenta son domésticas.

Los investigadores Bobilov, Pigarev y Potokin (1979) enumeran seis focos de domesticación que se han podido identificar durante el periodo neolítico, época en que se dio la gran revolución cultural de la humanidad por la práctica de la agricultura y la domesticación de animales, entre otros factores, que permitieron disponer de tiempo libre para desarrollarse en cuanto a lo comunitario, económico y político. Estos animales se difundieron de un continente a otro durante las migraciones, invasiones y contactos comerciales que realizaron en la antigüedad los diferentes grupos humanos. Los focos citados por los autores son los siguientes:

Asia sudoccidental (Asia Menor, Cáucaso e Irán): se domesticó ganado bovino, equino, ovino y porcino.

India: búfalos, cebús, pavos reales y ovejas.

Indochina, archipiélago malayo: cerdos, búfalos, patos, gansos y gallinas.

Centro Mediterráneo (litoral del mar Mediterráneo): bovinos, equinos, caprinos, conejos y patos.

Centro y noroeste de África: a pesar de ser rico en animales salvajes, solo se han domesticado cuatro especies: camello, burro, gato, gallina de Guinea y avestruz.

Centro andino (América del Sur y los Andes del norte): pavos americanos, perrillos, curíes, patos, gallinetas, llamas, vicuñas y alpacas.

Se tiene como foco más antiguo de domesticación el Asia Central, y por las excavaciones realizadas en Anau, cerca de Ashjabad, se corroboró la existencia de fauna doméstica asociada con núcleos de vivienda del Neolítico.

Según parece, el perro fue el primer animal domesticado y sirvió al hombre por ser poco exigente, cooperar en las labores de caza, pastoreo y también por ayudar a eliminar desperdicios y sobrantes alimenticios.

Las cabras y las ovejas han reportado una antigüedad aproximada de 7.000 años, el cerdo de 6.000. Los herbívoros y el caballo fueron incorporados posteriormente. Aunque de todas maneras no se puede afirmar nada categórico, la domesticación de los animales debió estar sujeta a las necesidades de los hombres y sus particularidades ambientales.

El uro se ha reconocido como el antepasado de la raza bovina; pastaba en forma silvestre en Europa y Asia. Los últimos parientes de este espécimen desaparecieron en el siglo XVII.

El muflón, el argalí y el arcar, se han identificado como las especies salvajes de las ovejas; pastaban en el Mediterráneo y en el Asia Central.

De los cerdos, existen tres antepasados salvajes en distintas áreas, unos son los jabalíes europeos, que probablemente dieron lugar a los ejemplares de orejas cortas y largas; esta especie se extinguió en Gran Bretaña por la excesiva caza a que fue sometida por los británicos. El jabalí asiático es el progenitor de las variedades porcinas de Asia y de las costas mediterráneas. En la China se ha encontrado una variedad de jabalí salvaje semejante al europeo.

El urogallo se identifica como una variedad muy antigua de gallinácea. Es de vistoso plumaje y es el gallo salvaje de mayor tamaño; de este y otras variedades parecen descender las aves de corral actuales.

De las cabras no se conoce un nombre específico, porque se encuentran muchas variedades en Transcaucasia y el Himalaya.

Los animales domésticos se convirtieron en los acompañantes inseparables de los hombres a través de los tiempos, y es por esta razón que cuando se emprendió

la colonización del Nuevo Mundo en el siglo XV, los primeros que fueron embarcados para alimentar, ayudar y acompañar a los colonizadores fueron los porcinos, ovinos, bovinos, aves de corral, variedades de perros y los infaltables asnos y caballos para carga y transporte.

Ganado bovino

En esta reseña se pretendió, hasta donde fue posible, seguir la pista de los primeros bovinos que entraron al Nuevo Mundo y que serían precursores de las ganaderías criollas americanas. Según se desprende de las investigaciones de Emigdio Pinzón Martínez (1991), los ganados procedían de las dehesas de Extremadura, Andalucía y Galicia, que a su vez tenían un antiguo origen en las praderas africanas y del Medio Oriente.

Del Puerto de Sevilla o de las Islas Canarias llegó invariablemente el ganado a La Española (Haití-Santo Domingo), de donde en forma gradual se difundió por las Antillas y las costas e interior de Tierra Firme. Dice el mencionado investigador:

En todo caso la introducción del vacuno al Nuevo Mundo fue muy lenta y bastante difícil debido a diversos factores, principalmente por la dificultad que implica la salud y la nutrición de los becerros de corta edad, y la imposibilidad de manejar y de alimentar animales adultos, poco mansos, en pequeñas naves, durante una larga y dispendiosa travesía por el Océano Atlántico (Pinzón, 1991).

Esta cita resume toda la dificultad que implicó el manejo de los enormes animales. Según las notas de cronistas como Gonzalo Fernández de Oviedo (1959), Castellanos (1955) y Cieza de León (1962), en diversas partes del continente y en la misma Española, el ganado se aclimató y prosperó con relativa facilidad en el Nuevo Mundo y a enorme velocidad en la Nueva Granada y en el Río de la Plata, hasta el punto de que en el siglo XVII y siguientes, los ganados vagaban silvestres, a la buena de Dios, por las sabanas, praderas y pampas. La Española, en sus inicios proyectaba convertirse en una gran dehesa ganadera, por lo cual se dictaron normas para evitar su irradiación hacia el interior sin ningún control. Diego Colón, en 1511, hacía cumplir con celo las disposiciones sobre concentración de ganado en la isla, con lo cual se fomentó el monopolio del ganado en manos de unos pocos, dentro de los cuales se encontraban las órdenes religiosas, que gozaron durante la Colonia de grandes estancias de ganado.

Las palabras *ganadería*, *ganado* y *ganadero* son exclusivas del idioma español. Se originaron durante la Colonia para significar una ganancia directa, sin mayor inversión de capital; porque los abundantes pastos naturales de las pampas y sabanas vírgenes eran el sustento de los animales que al reproducirse aumentaban el patrimonio de sus propietarios.

Los ganados ibéricos que se multiplicaban en el continente sin ninguna selección, dieron origen a las razas criollas, y si bien tenían ancestro hispano con cruces, recruces y adaptación natural a las nuevas tierras, desarrollaron otras características. Dentro de estas, para el caso colombiano, se encuentran la blanca orejinegra –en adelante bon–, la romo sinuano, la chino santandereano, la hartón del Valle y la costeña con cuernos o CCC.

Al Perú los bovinos entraron por el Pacífico y de ahí se expandieron a Ecuador y Chile, también procedentes de las dehesas andaluzas de Extremadura y Galicia. Una buena cantidad de ganado bon atestigua la procedencia de zonas comunes, mezclado de cacereño con berrendo andaluz.

De las mismas dehesas entraron al resto del continente, y en Brasil las razas criollas más populares, descendientes de las ibéricas, son el caracú y el mocho nacional. En Argentina y Uruguay existen también los cornilargos, los mochos o topos y el *hereford* mocho, de gran aprecio por su producción de carne.

Desde fines del siglo XVII ya había proliferado el ganado en América, a tal punto que los amerindios, criollos e hispanos tenían derecho a disfrutar en su mesa de por lo menos un pedazo de carne en diversas preparaciones. En general, en las zonas de pampas y de praderas se prefería comer la carne asada, a la brasa salada, en bistec y en barbacoa dependiendo de cada lugar.

A finales del siglo XVIII y en el XIX tenían una nítida configuración los pintorescos personajes encargados de las rudas faenas de la ganadería, que además de ser habilísimos jinetes de veloces caballos desde los cuales arreaban y manejaban rebaños, también exhibían una vestimenta típica, cantaban y expresaban su sentir de modo tal que el vaquero en América cobró desde entonces fisonomía y casi cultura propia. Véase si no el gaucho de Argentina y Uruguay en el poema *Martín Fierro*, de José Hernández; “los llaneros” de Colombia y Venezuela, bravos participantes durante las gestas de independencia, fueron bien descritos por Rómulo Gallegos en su novela *Doña Bárbara*; y los célebres *cowboys* del Oeste norteamericano, inmortalizados por Hollywood en innumerables películas, con el legendario “Pecos Bill” a la cabeza.

El país donde el ganado se multiplicó y llenó las pampas en proporción

sorprendente fue Argentina. Numerosos viajeros consignarían en sus apuntes el exceso de carne que había en la zona, a diferencia de Europa donde un pedazo de carne tenía precio de oro, a tal punto que un gaucho sacrificaba una vaca para sacar un bife para su almuerzo y el resto de carne se desperdiciaba. Lo que tenía mayor valor para comerciar era la manteca y los cueros, lo que derivaría en una floreciente industria de marroquinería.

Como se vio anteriormente, la Corona española deseaba tener el monopolio del ganado americano, por lo cual las razas que proliferaron posteriormente sin aparente cuidado eran las descendientes de las primeras ibéricas introducidas. Al respecto dicen los expertos en este campo, que fue la bon, la antecesora de las ganaderías latinoamericanas. Solo cuando se estableció el libre comercio con Inglaterra a finales del siglo XIX, y a partir de los conocimientos sobre selección de razas de los ingleses, América comenzó a importar razas europeas para mejorar las llamadas *razas criollas*, en forma gradual. A partir de ese comienzo en el siglo XIX, a las distintas regiones ganaderas del continente llegaron ejemplares para mejorar la producción de leche o la de carne, según los propósitos de las ganaderías.

Gómez Picón (1976) y Emigdio Pinzón (1991) anotan las razas europeas que se importaron para mejoramiento, y que con las criollas, o cruzadas, conformaron las actuales ganaderías del Nuevo Mundo. De algunas se conoce su fecha precisa de entrada, de las otras no fue posible ubicar tal información, aunque se presume que siguieron llegando en los años siguientes; veamos los nombres:

Aberdeen-Angus (1849?)	Holstein (1872)
Normanda (1859)	Hereford (1855)
Durham-Shorthorn (1860)	Cebú (1901)
Red poll (1910)	Pardo suizo (1939)

Otras razas introducidas fueron *brahman*, indobrasil, *guzerat*, *gyr* y *nellore* como razas cebuinas más comunes; gradualmente entraron las razas *jersey*, *aryschire*, *santa gertrudis*, *quemersy*, *keny*, *dexter*, *chaianina*, *devon*, *friesian*, *british white poll*, roja danesa, *charolais*, *simmental*, *lomousin* y otras.

A partir de la introducción de ganado seleccionado, la industria ganadera en América ha crecido en forma notable, con grandes adelantos de tecnificación en la cría, formas de nutrición y manejo. También ha logrado grandes adelantos en el procesamiento de los lácteos y de la carne, una vez sacrificadas las reses.

El país pionero en exportación de carnes fue Argentina que realizó exitosos envíos a Europa, desde 1794; los ganaderos de Buenos Aires y Montevideo habían

solicitado permiso al gobierno para poder exportar carne a Europa, que al decir de Ritchie (1988) “suspiraba por un filete”, mientras que en la pampa se perdía la carne. Según anota el autor, en 1862 se registró la primera exportación de carne, si bien sus ganancias en realidad fueron bien pocas, por cuanto la producción ganadera era tan descontrolada, como deficiente la forma de conservar la carne, y salarla no era una opción satisfactoria para la enorme cantidad que se perdía irremediablemente. La solución al problema se encontró con el barco de vapor *Frigorifique*, del Capitán Tellier, que pudo transportar exitosamente la carne congelada al Viejo Mundo en una cantidad de 5.500 fardos en perfectas condiciones. A pesar de algunos contratiempos naturales, el sistema de congelado continuó y Argentina pasó a tener una gran industria de ganado y de carne. Colombia solo adoptó tal tecnología hasta 1969.

La introducción de bovinos al Nuevo Mundo ha generado importantes beneficios en los países dedicados a su explotación. Hoy, en la asociación ALALC, están agrupados once países, con una producción extensa de ganado y exportación de sus excedentes.

Estados Unidos encabeza la producción, seguido de Brasil, Argentina, México, Colombia, Venezuela, Uruguay y Chile, en lo referente a producción americana.

La producción de leche en el Nuevo Mundo la encabeza Estados Unidos, seguido de Argentina, México, Colombia y Venezuela.

La raza “beefalo”

En Estados Unidos se han logrado los cruces y mejoramientos genéticos más importantes en América. La ganadería norteamericana es descendiente de los pura sangre ingleses, que desde el siglo XVII serían los precursores en la selección de las mejores razas para perfeccionar las características de los hatos lecheros o de carne. Anota Pinzón Martínez (1991) que los ganaderos norteamericanos Robert Bakewell y los hermanos Colling fueron los abanderados en el mejoramiento o concentración de sangre para obtener ganaderías altamente productivas de mejor calidad y hermosa estampa, con lo cual los resultados de la ganadería norteamericana saltan a la vista, a diferencia de los demás países americanos, que solo comenzaron la selección de sus razas hace menos de cien años.

El *beefalo*: fue en California donde, tras quince años de investigación, se logró obtener esta raza mediante el cruce genético del legendario bisonte o búfalo americano con las razas europeas *charolais* y *hereford*. El resultado fue exitoso puesto que el nuevo *beefalo*, como se bautizó, heredó las ventajas de adaptabilidad

y fortaleza del bisonte, unidas a las características de las razas europeas. Fue así como se obtuvieron bóvidos que se alimentaban de yerbas silvestres, alcanzaban rápido crecimiento, sorprendente aumento de peso, un contenido de proteínas en la carne mayor que el del ganado vacuno, pero con poca grasa, lo cual beneficia la dieta humana. Gómez Picón (1991) agrega en su obra que las 1.000 cabezas de ganado obtenidas del primer experimento pesaron cada una 450 kilos al llegar al matadero, desarrollo logrado en el increíble tiempo de 8 meses y 28 días, cuando el ganado selecto normal alcanza peso similar en casi 18 meses de ceba intensiva.

Según parece, a pesar de las ventajas de la nueva raza y de que el sabor de su carne, ligeramente más fuerte, agradó a quienes la comieron, no se ha popularizado mucho debido a que conservó las características genéticas del bisonte, un animal excesivamente indómito y peligroso para mantenerlo en un corral o en una manada cercana a granjas habitadas.

Leche y quesos

*Carecían de bestias de carga y leche, cosas tan provechosas
como necesarias para la vida, y así estimaron mucho el
queso, maravillados de que la leche se cuajara.*

— Francisco López de Gómara

La producción de quesos como derivados de la leche se inserta bien profundo en la historia al lado de la domesticación de algunos animales como vacas, cabras, venados y yaks. No existe un dato preciso de su comienzo, pero es probable que al descubrir la bondad de la leche de las hembras lecheras, también por observación y mucho azar, se reparara en que el líquido, después de almacenarlo por algunos días en un recipiente, se cuajaba, y una vez retirado o escurrido el suero resultante, el producto así formado era agradable de comer. En la antigua Mesopotamia, hacia el año 3550 a. de C., ya se realizaba el ordeño del ganado, según el antiguo relieve encontrado en Al Ubaid en un sello o tablilla de Nask que atestigua tal práctica. En Egipto, en la tumba del rey Horus-Aha de la primera dinastía, en el año 3000 a. de C., se encontraron registros escritos y recipientes cerámicos que evidencian el consumo de leche en esa época.

Sin duda, la costumbre de tomar leche y de elaborar quesos llegó a Europa en la misma forma en que entraron los animales domésticos y también, por intercambio de experiencias y de información con los grupos asiáticos y africanos, este continente conoció la utilización de la leche cuajada. En Macedonia y en Tesalia

en el sureste de Europa, también se encontraron registros del ordeño de leche y elaboración de quesos hacia el 6000 a. de C.; las vasijas cerámicas en forma de coladores, para armar el queso y separar el suero, son un testimonio arqueológico de la realización de esta práctica alimenticia.

Datos precisos sobre el consumo de leche por parte de griegos y de romanos se encuentran en su literatura más temprana; de otra parte la rica mitología griega cuenta que los dioses le concedieron “un regalo a los hombres y les enseñaron a hacer queso” (Graves, 1987).

En el valle del Indo, a pesar de estar reseñado como cuna de domesticación de bovinos, no se ha encontrado una referencia precisa sobre el consumo de lácteos; seguramente por un tabú religioso muy antiguo, puesto que dentro de este grupo las vacas tienen carácter sagrado y los derivados lácteos deberían tener, desde época muy remota, connotaciones de ofrenda sacra y no deberían, por lo tanto, ser alimento común de la población.

Los vascos de la península ibérica tienen desde épocas muy antiguas vocablos específicos para nombrar la leche y el suero, y por tratarse de uno de los grupos más antiguos de la península se asume que tales alimentos eran muy comunes en esa zona. De todas formas, en el Viejo Continente era usual la manufactura de quesos de diferentes clases y sabores ya en el siglo XV, cuando se inició el Descubrimiento, y los quesos curados eran alimento de gran importancia para los viajeros en sus largas travesías.

Ahora bien, del conocimiento sobre la forma de cuajar la leche, que no fuera por fermentación natural, existe tal cantidad de hipótesis, unas razonables y otras francamente alucinadas, que no vale la pena considerarlas y solo nos limitaremos a afirmar que la observación, el azar y seguramente la transmisión de experiencias individuales debieron conjugarse para llegar a elaborar los quesos. De productos artesanales, con el transcurrir de los siglos han pasado a constituirse en objetos de gran finura alimenticia y en gran industria, en los lugares en donde empezaron como ensayo de error-aprendizaje. Por ejemplo, hoy en día se dice que en Francia se producen más de trescientos quesos diferentes o también que allá se puede degustar un queso distinto cada día del año.

Entre los países actuales que llevan la vanguardia en antigüedad y tradición en la elaboración de quesos están Alemania, Francia, Italia, Gran Bretaña, Suiza, Holanda, España y algunos países escandinavos. Muchos de sus quesos entraron en el Nuevo Mundo en forma paulatina, y otros no lograron popularizarse por los particulares gustos de los americanos.

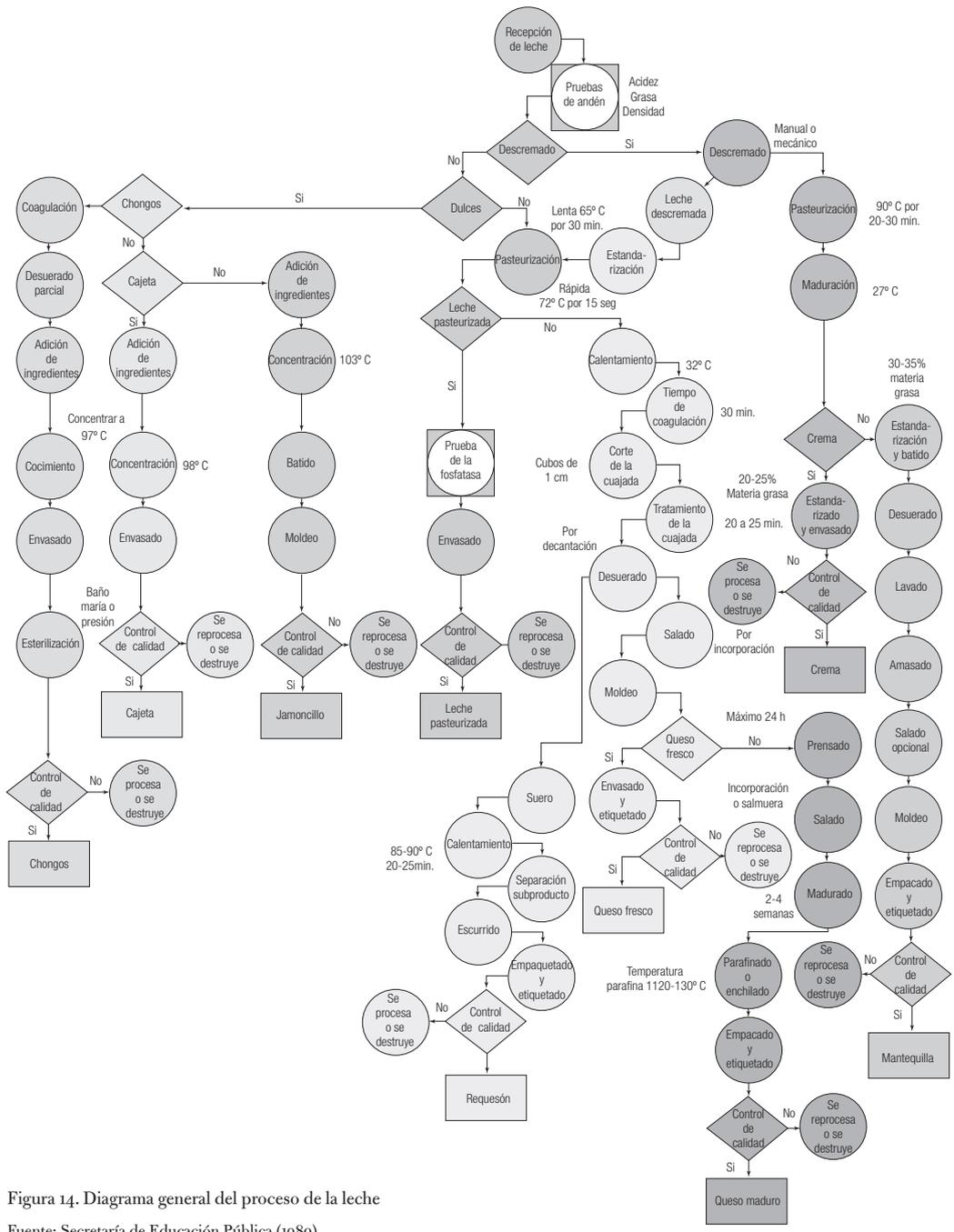


Figura 14. Diagrama general del proceso de la leche
 Fuente: Secretaría de Educación Pública (1980).

Desde la elaboración del queso fresco hasta el compacto y maduro se produjo un gran avance en cuanto a su conservación, sumada la adición de sal que además mejoraba el sabor. En Europa, durante la Edad Media, cuando proliferaron los monasterios, los monjes se ocupaban de multitud de menesteres, como por ejemplo, socorrer a los enfermos, a los peregrinos, transcribir libros y además criar ganados y realizar grandes sembrados. También se convirtieron en los principales fabricantes de cervezas y a la vez poseían los secretos para la fermentación y elaboración de quesos. Bien se conoce que el famoso queso *camembert* se debió a un monje que enseñó a una campesina el secreto para elaborarlo. Por muchos años fueron estos centros religiosos los rectores de tales productos, y muchas de las experiencias de los monjes serían transmitidas a comerciantes y gentes del exterior, con lo cual se montaron primero modestas ventas que luego devinieron en las grandes industrias actuales.

En el *Atlas mundial del queso* (Revista de Geografía Universal, 1980), leemos que la expansión del lácteo en el Viejo Mundo creció en forma notable, gracias al comercio que se estableció con los vikingos hacia el siglo XI, quienes realizaron en el interior de Europa expediciones de saqueo de las cuales aprendieron el gusto por los quesos. En años posteriores, el pillaje se trocó en transacciones comerciales y llevaron los productos a todo el norte de Europa, la península escandinava, Normandía, Bretaña y por el este hasta Bizancio.

Una vez que este último centro perdió su hegemonía, algunos comerciantes se trasladaron a Venecia y expandieron así sus productos de lujo y comestibles por todo el Mediterráneo. Uno de los productos más beneficiado fue el queso, que por su demanda generó una mayor producción en todos los pueblos europeos en donde procuraron cada vez sacar más variedades con sabor, textura y apariencia distinta a las de sus competidores.

Holanda fue uno de los países que inició con mayor ahínco su industria quesera y hoy produce los quesos más aceptados y populares del mundo. Por su gusto definido y manufactura prensada, que les confería mayor durabilidad y mejor facilidad de transporte, fueron los preferidos por los viajeros durante sus recorridos.

Durante siglos se continuaron aplicando las mismas técnicas originales y propias de cada región, y solo hasta el siglo XIX se introdujo una gran innovación en la manufactura, con la pasteurización descubierta por Louis Pasteur, que permitía mediante el calor destruir los microorganismos dañinos de la leche y del queso, como también de otros productos. Según parece, fue el ruso Ilya Metchnikov, compañero de investigación del científico francés, quien aplicó tal

técnica de desinfección a la industria quesera. Los avances en investigación de la bioquímica permitieron obtener bacterias liofilizadas en polvo (deshidratación en frío), de utilidad para la maduración de los quesos; y también se identificaron los agentes que intervienen en su aroma y sabor, con lo cual se ha logrado no solo mejorar algunos quesos, sino producir otros nuevos.

Hoy en día, a pesar de que la mayoría de los quesos se elaboran con procesos industriales, su degustación y cateo de todas maneras queda en manos de expertos queseros que utilizan el antiguo sistema de poner en juego sus cinco sentidos: olfato, vista, gusto, tacto y oído para evaluar la bondad de los quesos, tal como se hacía desde épocas remotas. El oído, aunque parezca raro, se considera fundamental en tal menester, porque el sonido que produce un queso al ser golpeado informa al experto sobre su estado de maduración.

Variedades de quesos

Decíamos que había tantos quesos como sitios de ordeño hay en el mundo. El queso tiene un rasgo cultural que lo identifica y que solo se aprecia dentro de los grupos humanos que tienen afinidades gustativas, y por esto en las nuevas naciones de América que no estaban acostumbradas a tomar leche, ni menos a comer comida sólida fermentada, los maduros y olorosos quesos del Viejo Mundo generaron alguna resistencia en su aceptación. Aún en la época contemporánea, las jóvenes naciones americanas se resienten ante los rancios quesos que son para los europeos delicados bocados. Es cierto que hoy en América ya se encuentra buena cantidad de quesos europeos, pero en general se aceptan sin aprensión los frescos. Veamos cuáles son las características de los primeros:

Quesos duros: son los que tienen mayor proporción de materia seca como proteína, minerales y azúcar láctea. Un queso con estas características será el que contenga aproximadamente un 65% de materia seca y 35% de humedad, por ejemplo: *emmental*, *gruyère*, parmesano, *sbrinz*, *cheddar*.

Quesos semiduros: tienen 60% de humedad y 40% de materia seca, por ejemplo: *gouda*, *stilton*, *tilsit*, *cheshire*.

Quesos blandos: contienen 80% de humedad y 20% de materia seca, por ejemplo: *camembert*, *brie*, *brinza*, *limburger*, que son untuosos y apropiados para comer con pan.

Por el tiempo de maduración los quesos se clasifican en frescos, semimaduros y maduros, según si el agente de maduración sean hongos o bacterias. Los primeros tienen aroma suave como el *cottage* y el *ricotta*; los segundos tienen fuerte aroma

y sabor en proporción a su madurez. Así mismo, una mayor maduración incide en el mayor tamaño de los agujeros de las paredes, porque los agentes como hongos y bacterias han tenido mayor tiempo para actuar. También la maduración está indicada por la aparición de venillas como las del queso de tipo *stilton* o el mantillo blanquecino del *camembert*.

Por la clase de leche usada los quesos se clasifican en: de vaca, cabra, cebú, oveja, de venado en Laponia, de yak en el Tíbet y de búfalo en el Mediterráneo italiano. El país o región de origen da nombre a los quesos, como por ejemplo los holandeses, *tilsit*, *camembert*, parmesano, *roquefort*, suizo y otros.

La corteza es una característica esencial de los quesos: a mayor añejamiento más dura es su corteza y los frescos, como es lógico suponer, no tienen corteza puesto que no hay tiempo para su formación. La corteza seca es la que se forma naturalmente durante la maduración. Otros quesos presentan en la superficie una cubierta de moho blanco como el *camembert* y otra de color azul que se puede extender desde el fondo del queso hacia afuera; a este último grupo pertenece el fino queso *roquefort*, del cual se elabora la refinada salsa del mismo nombre; el *cheshire* azul inglés que sin embargo tiene también venillas de color naranja, y el gorgonzola italiano con la corteza bañada con vino, salmuera o cerveza. Existen varias clases de quesos de corteza bañada y sobre esta algunas veces se realizan cultivos de la bacteria *Breyibacterium linens*, que confiere a la superficie un aspecto grasoso de colores variados, rojos y amarillos.

El contenido de grasa de los quesos también se mide con precisión y expresa sus calorías. El gusto por los quesos grasos varía de un país a otro; el *camembert* y el *emmental*, por ejemplo, tienen 45% de grasa.

Otros factores de gran importancia para la identificación de estos lácteos son su tamaño y forma: por ejemplo, son típicas las bolas rojas y amarillas de los quesos de Holanda; el *camembert* en su cajita de madera; los *mozzarella* trenzados, los de pera italianos, los parmesanos rallados o enteros con su enorme tamaño cilíndrico prensado, y el *emmental* con sus grandes agujeros y enorme tamaño, entre otros.

El color, que es otro factor de clasificación, va desde el blanco hasta todos los matices de amarillos y cremas, el rojo y el marrón.

Como dato complementario se relacionarán algunos de los quesos más conocidos y su lugar de origen, con datos obtenidos del *Atlas mundial del queso* (Revista de Geografía Universal, 1980) y la *Guía de los quesos* (Carr, 1981).

QUESOS ESPAÑOLES

Los quesos que entraron a América durante la Conquista y la dominación española, provenían esencialmente de los elaborados en la península, donde existía una apreciable variedad. Los más conocidos eran los manchegos, aromatizados con hierbas y elaborados con leche de ovejas de la región de La Mancha, con un fuerte y característico aroma. De estos quesos se conocen las variedades viejo, curado y fresco; además del manchego en aceite de oliva, de color oscuro y corteza dura.

Otros quesos hispanos son los de la Serena, el oropeza de Toledo, los pedroches de Córdoba, de sabor bastante picante y algo salado, el idiazabal vasco, y el orduña madurado por los hongos de las cuevas en donde se añeja.

Entre los quesos frescos los más conocidos son el burgos, el villalón y el aragón, elaborados los primeros con leche de oveja y el segundo con leche de cabra y oveja mezcladas. El villalón se conoce también con el nombre de *pata de mulo*. De los quesos de vaca, los más conocidos son el san simón, semimaduro y ahumado; el cebrero o cebreiro que tiene una forma especial de hongo y se procesa tanto fresco como maduro. Otro semimaduro es el conocido ulloa, llamado también *queso gallego*, de color amarillo suave y madurado con sol y aire al amparo de un cobertizo. El cabrales o cabraliego es el campeón de los quesos azules españoles.

Algunos de estos quesos debieron ser los que en un comienzo entraron al Nuevo Mundo, pero no ha sido fácil encontrar un documento que informe sobre los sitios de origen y sus procedencias, debido a que los cronistas y apuntadores de la época anotaban solo generalidades sobre las comidas, para relatar con mayor atención y detalle lo relacionado con el oro, su máximo embeleso. Como vimos, los barcos que llegaban a las Antillas y al continente, a Cartagena, Santa Marta y al Callao, traían invariablemente quesos maduros, pero no los identificaban.

QUESOS ALEMANES

Los alemanes que entraron a América trajeron, tanto para su consumo como para comercio, algunos de sus conocidos quesos, aunque es dudosa la aceptación que tuvieron en el Nuevo Mundo, porque estos productos son particularmente fuertes y picantes. En los años posteriores, creció su demanda cuando grandes grupos de inmigrantes germanos se asentaron principalmente en Venezuela, Colombia, Brasil y Argentina.

A manera de información es interesante conocer en forma somera las principales variedades de quesos de cada país, que ocasionalmente llegaron a América durante

las distintas entradas de los europeos al Nuevo Mundo. De los quesos alemanes se sabe que adoptaron como propios los provenientes de otras regiones europeas, imprimiéndoles luego alguna característica que los distinguiera. Dentro de estos está el *emmental* de Suiza, el *romadur* y el *limburger* de Bélgica; el *tilsit*, procesado originalmente por holandeses que vivían en tierra germana, fue adoptado por estos. Los únicos quesos auténticamente alemanes elaborados artesanalmente con leche agria son el *suermilchkäse* y el *buttermilchquark*, frescos, elaborados también con leche agria y descremada.

Otras variedades de quesos alemanes frescos y aromatizados que gozan de gran aprecio entre los *gourmets* son: el *doppelrahmfrischkäse*, queso supercremoso, el *rahmfrischkäse*, el *speisequark* (cuajada) y el *schichtkäse*. Existen otros quesos de muy fuerte olor y sabor como el *altenburger ziegenkäse*, el *tieflanderkäse* muy parecido al *emmental*, el *tollenser* que es el nombre del *tilsit* en Alemania y los *ziegenkäse* que son los quesos elaborados con leche de cabra.

QUESOS INGLESES

Cheddar: es el más popular de los quesos de Inglaterra, aunque por esta razón se le ha llamado injustamente *queso de ratonera* por su gran abundancia, a pesar de que todas sus variedades frescas y maduras son de gran calidad.

Cheshire: con sus variedades blanco, azul con mohos naturales y venillas azules, y el rojo con color artificial. Es el más antiguo de los quesos británicos y su sabor característico se debe a los típicos pastos de la zona con que se alimentan las vacas lecheras. El *blue cheshire* es otro fino queso azul de la región.

Blue stilton: se le conoce como *queso real* por su finura. Se prepara para la época de Navidad, como preciado bocado, aunque en la actualidad también se puede conseguir en otros meses del año. Es suave y de textura aterciopelada, surcado de venillas azul-verdosas.

Doble gloucester: añejo muy fuerte, de color naranja brillante y corteza encerrada. El mejor queso *gloucester* es el elaborado con leche de verano.

Cotswold: es una variedad del anterior, pero con adición de cebollas picadas. En Inglaterra es tradicional sazonar los quesos con yerbas y especias aromáticas.

Leicester: es de color naranja, artificial, muy costoso por su finura y complejidad de procesamiento. Tiene un ligero gusto a limón, y su aspecto externo es muy atractivo.

Blue wensleydale: muy fuerte, de gran personalidad, preferido por los amantes de los buenos quesos.

Lancashire: se prepara en forma artesanal en las granjas, es el más blando de los quesos ingleses, de color blanco, algo salado y con corteza blanda.

Cottage cheese: es fresco, artesanal, y por su consistencia granulosa suele venderse en barriles y tarros.

Curd cheese y pot cheese: frescos, artesanales, untuosos.

Lo más interesante de los quesos ingleses es que cada uno, según su zona de origen, está envuelto en bellas leyendas de gran antigüedad, que vale la pena conocer en las publicaciones especializadas, junto con su gran variedad, de la cual aquí solo se incluyó una muestra.

QUESOS ITALIANOS

“Los quesos italianos, son tantos, se comen de tantas formas, se usan para condimentar tal cantidad de platos, que su diversidad supera a todas las obras de literatura itálica a lo largo de los siglos” (Bunyard, citado por Carr, 1981).

Los quesos de Italia son bastante variados, debido a que durante el auge del Imperio romano las huestes conquistadoras no solo servían de difusoras culturales, sino que también incorporaban a la propia cultura lo que les parecía de interés, les convenía y les agradaba. Los quesos, por supuesto, no escaparon a esta práctica y muchos de los que se continuaron preparando en la península itálica tenían fórmulas de otras regiones. Además, según anota el *Atlas mundial del queso* (Revista de Geografía Universal, 1980), llegaron al punto de que si les gustaba un producto luego lo querían solo para ellos, como fue el caso de la ciudad de Cheshire en Inglaterra, en donde se producía su famoso queso, que fue amurallada para evitar que sus habitantes se dedicaran a otra labor distinta a la de producir los deliciosos quesos que subyugaron a los romanos. Los principales quesos italianos se pueden agrupar en las siguientes categorías:

Mozzarella: en sus comienzos, hacia el siglo XVI, se elaboró con leche de búfalo. Es un queso fresco y suave muy aceptado por todos los gustos. Es el queso italiano más conocido después del *gorgonzola* y el parmesano.

Ricotta: tiene los tipos *forte*, *dolce* y *moliterno* y las variedades R. romana, R. toscana, R. sarda y R. siciliana. Son quesos frescos elaborados a partir de suero, el último es seco y salado.

Provolone: hecho con leche entera de vaca, amasado y compactado en forma de pera, tiene las variedades *dolce* y *piccante*.

Parmesano: es uno de los quesos más antiguos, se dice que se originó de una receta etrusca del siglo X a. de C. Es duro, seco pero de sabor suave, se elabora

en grandes tamaños, y por su dureza se suele usar rallado. Su nombre original es *parmigiano reggiano*, y se fabrica solo entre el 1º de abril y el 11 de noviembre por rígidas disposiciones del control de calidad. El parmesano se clasifica en cuatro tipos: *giovane* (joven), *vecchio* (viejo, entre dos y tres años), *stravecchio* (madurado entre tres y cuatro años) y *stravecchione* (super curado añejado por más de cuatro años).

Asiago: procede de la región de Vicenza, es también de gran dureza por lo cual también se suele rallar. En la antigüedad se elaboraba con leche de oveja, pero hoy también se hace con leche de vaca.

Gorgonzola: se madura en las cuevas de Valsassina y Lodi, de donde se obtiene el moho que le da su sabor característico y su color azulado. Es el más importante de los quesos azules italianos. Existe la variedad blanca, que tiene consistencia blanda y es menos aromático.

Fontina: se considera uno de los quesos más finos de Italia. Es tan sofisticado que se elabora con leche de vacas ordeñadas en verano; es semimaduro, con corteza dura de color café y tiene escasos y pequeños huecos redondos.

Pecorinos: son quesos de oveja elaborados en la isla de Cerdeña; sus variedades son el romano, sardo, *pepato* y *senese*.

Bel paese: de suave y agradable sabor, es uno de los más conocidos quesos italianos en el mundo. Fue inventado en 1906 por Egidio Galbani y desde entonces la firma Galbani es la única autorizada para fabricarlo.

QUESOS FRANCESES

Los siguientes son algunos de los quesos más conocidos y difundidos fuera de Francia y los que, presumiblemente, entraron al Nuevo Mundo durante la época de libre comercio y en distintas épocas en forma gradual. No sobra decir que los reseñados corresponden a un muy pequeño porcentaje de su producción total, porque es bien conocido que Francia no solo es uno de los mayores productores de los mejores quesos del mundo, sino también uno de los mayores consumidores. Según estadísticas, en ese país existe un consumo anual entre quince y veinte kilos de queso per cápita.

Gruyère: es de los más famosos del mundo, se produce en la frontera franco-suiza y se llama el *queso de la montaña*; presenta pocos ojos y bastantes grietas. Tiene tres variedades: *emmental*, *beaufort* y *comté*.

Emmental: es una variedad del *gruyère*, aunque ya bastante diferenciado, tiene corteza dura y gran cantidad de ojos como característica especial; se elabora en gran tamaño.

Comté: otra variedad del *gruyère*; tiene la particularidad de ser elaborado con leche de vacas ordeñadas la víspera y del día siguiente, tiene corteza áspera y dura, cepillada durante su elaboración, con ojos de mediano tamaño que indican la calidad del queso.

Beaufort: otra variedad del *gruyère*; se elabora con leches muy ricas en grasas por lo cual es de los quesos más grasos, Brillat-Savarin (1987) decía que este era “el príncipe de los gruyères”.

Roquefort: es uno de los quesos azules más famosos del mundo y preferido por los chefs y *gourmets*; se prepara con leche de oveja y se madura en las cuevas naturales del Combalou, por lo cual el moho *Penicillium roquefortii* le confiere su sabor característico. Dentro de las leyendas que tienen la mayoría de los quesos, a este le conferían propiedades afrodisíacas, que la ciencia desmintió y los roquefort se quedaron sin su leyenda. Tiene las variedades: *pliny*, *charlemagne* y *casanova*.

Brie: a este fino queso le cabe el honor de haber sido elevado a la categoría de rey de los quesos (*le roi des fromages*), durante el Congreso de Viena celebrado en 1815. Su sabor especial se lo confiere el moho *Penicillium candidum*. Es de corteza color marfil, consistencia blanda, con olor a hongos o frutas frescas. Ya existía *brie* en el siglo XIII y era el preferido por la realeza; se dice que Luis XVI antes de ser ejecutado pidió vino tinto y queso *brie*.

Camembert: queso lleno de leyendas y gran antigüedad. Fue preparado por la campesina Marie Harel en la aldea de Camembert en Normandía, hace doscientos años, y se dice que Napoleón III, en 1863, al pasar por la aldea y quedar fascinado con su sabor lo bautizó con este nombre: queso *camembert*. Debido a que por su blandura era difícil llevarlo a otras regiones, el ingeniero Ridel le acondicionó su famosa caja, según anota Jean Marc Dupuich (1992). Agrega el autor que a la tímida campesina le enseñó la fórmula del lácteo un monje que se encontraba en la aldea, asilado por haberse visto envuelto en problemas políticos. Seguramente le enseñó la adición del moho blanco *Penicillium candidum*, que le confiere su sabor y olor característicos.

Neufchatel: queso cremoso, salado y de suave sabor, elaborado en Normandía, en forma de corazón (*coeur*), barra (*briquette*), bloque cuadrado (*carré*) y cilíndrico (*bondon*).

Sainte-maure, *ourde*, *molo*, *bruccio*, *sartenais*, son algunos de sus conocidos quesos de leche de cabra o de oveja, muy apreciados dentro y fuera de Francia.

QUESOS HOLANDESES

Gouda: es uno de los más celebrados de Holanda; tiene sus variedades juven-*lunchkaas* y maduro-amsterdam, con un complejo proceso de elaboración.

Edam: de acuerdo con los tamaños, sus principales variedades son: *baby edamm*, que pesa hasta 1 kilo; el *commissiekaas*, el *middelbar* de gran tamaño, hasta de 6.500 gr cada pieza, y el *brodkass* que es algo salado. Esta clase de quesos se elabora artesanalmente en granjas, como en fábricas altamente tecnificadas. Se distingue por la capa brillante de cera que lo cubre, su forma esférica o de “bola” y su formato, que obedece a necesidades de maduración; tiene una antigüedad de más de 600 años. Sandy Carr, en su libro *Guía de los quesos* (1981), anota que existen documentos del siglo XVII que atestiguan la exportación de este queso a las colonias holandesas de ultramar, además de que en las Antillas Holandesas existe un plato típico de carne y pescado con *edam* al horno.

Mimolette: es el *edam* con la corteza coloreada de naranja.

Friese nagelkaas: este queso tiene la característica de estar aromatizado con clavo y cominos. Es áspero y está hecho con cuajada de leche entera.

Friese kanterkaas: es similar al anterior, sin especias.

QUESOS SUIZOS

Sbrinz: se obtiene de sus famosas vacas pardo suizas; es un queso maduro muy añejo y de gran tamaño; duro, picante y muy oloroso. Es el más antiguo y conocido de los quesos suizos; Plinio lo denomina *caseus helveticus* (queso helvético), con gran aceptación entre los romanos. Se elabora con leche sin pasteurizar.

Appenzell, vacherin y mont d'or: son quesos semiduros y semimaduros, por su aroma y sabor son utilizados en los típicos *fondues*. Los primeros se elaboraron aproximadamente hacia el siglo VIII.

Rasskase: es una variedad picante del *appenzell*, elaborado con leche descremada.

Bagnes, raclette, gomser, orsières, heida, simplon, walliser: son delicados quesos semiduros, tipo *raclette*. Indicados para comer con bebidas diferentes al vino. Se comen usualmente raspados, calientes, con papas cocidas, cebollas y pepinillos.

Sapsago: llamado *queso de los pobres* por su alto rendimiento, puesto que solo se come en pequeña cantidad por su olor y sabor excesivamente fuertes. También se conoce como *queso verde* por su corteza verde clara. Se empezó a elaborar en el cantón de Glaurus por unos monjes, hace más de quinientos años.

Gruyère suizo: es el auténtico queso que tuvo su origen en Suiza en el siglo XII.

Emmental suizo o *queso suizo*: los suizos dicen que aunque todos producen queso *emmental*, solo ellos producen el genuino, por los siglos de experiencia que tienen en prepararlo.

Tomme vaudoise: queso pequeño de maduración rápida. Su corteza está cubierta de moho blanco con venas rojas. Tiene sabor suave con gusto a especias.

Tilsit o royalp: elaborado según fórmula de Prusia oriental. También lo procesan con humo de maderas y se conoce como *tilsit* ahumado. En el extranjero se le denomina *royalp*. Tiene dos variedades: con leche pasteurizada y etiqueta de color verde; y sin pasteurizar, con etiqueta de color rojo.

Nidelchäs: queso blando cremoso con corteza cubierta con moho blanco.

Cottage y petit suisse: son quesos frescos y cremosos ideales para untar y preparar tortas y diversos platos.

Alpkäse: es la denominación genérica para los quesos de la montaña. Tienen forma de rueda con corteza dura y agujeros de diferentes tamaños.

QUESOS AMERICANOS

La leche, uno de los principales productos de la ganadería bovina, fue otro de los alimentos que mayor impacto produjo en las sociedades amerindias en donde, a excepción de la leche materna, no utilizaban otro lácteo. Algunos cronistas reseñan que las indias amamantaban a sus hijos por largos periodos, inclusive Álvaro Núñez Cabeza de Vaca (1963) comenta fastidiado tal costumbre de los antiguos mexicanos: “Los hijos de ciertos mexicanos *maman hasta* que son de edad de doce años”.

Tal práctica no solo fue común en varios grupos amerindios, sino que pervive entre algunos grupos actuales. El calcio para el desarrollo normal del organismo lo suplían con el consumo de pescado, mariscos, algas y algunas legumbres ricas en este elemento, a los cuales eran aficionados antes de que el conquistador los redujera a comer solo lo indispensable para no morir de inanición, aunque en algunos casos la situación fue tan desesperada que el suicidio fue acogido como medio de liberación de tan oprobiosa condición.

Según parece, de las vacas que llegaron con los conquistadores y colonizadores se obtenía la leche necesaria para criar a sus hijos y para algunas preparaciones culinarias. Si bien es cierto que los quesos derivados de esta selección ya aparecen relacionados en el siglo XVII, se continuó con la importación de quesos maduros de la metrópoli. Sin embargo, su aceptación fue lenta y en general se preferían los quesos frescos y de fácil preparación.

Durante la Colonia, cuando entraron productos alimenticios nuevos, algunos de ascendencia árabe, según vimos, como los buñuelos y las almojábanas, el queso tomó auge como principal ingrediente en su preparación; luego hizo gloriosos mestizajes con los pandeyucas y las arepas de maíz, que se rellenaron con el lácteo en una estupenda fórmula amerindia. También de esta época parece haber surgido otro matrimonio amerindio, el conformado por la sin par taza de chocolate con queso, que tomaban mañana y tarde las damas españolas y también las criollas, que emulaban casi todas las costumbres de las primeras. Prolijas referencias de la degustación de queso y chocolate se encuentran en la literatura costumbrista americana y también en las relaciones de viajeros a las que hemos venido haciendo referencia.

En la Nueva Inglaterra, posteriormente Estados Unidos, por ser heredera de un imperio productor de quesos se elaboraron desde tempranas épocas los mencionados quesos *cheddar*, según se encuentra descrito en las crónicas de los peregrinos. Además, su gusto por los lácteos continuó y hoy Estados Unidos figura como el mayor productor y consumidor de quesos del Nuevo Mundo; es más, como ocurre casi siempre, el alumno superó al maestro y su producción industrial se realizó primero en Norteamérica que en Europa. Se sabe que cuando el Viejo Mundo comenzó a industrializarse, en Norteamérica alrededor de 1880 ya existían más de 3.000 fábricas de quesos, que reproducían no solo los tipos de quesos enumerados sino otros nuevos.

ESTADOS UNIDOS

Nuworld o *new world*: se considera un queso típicamente americano que tiene la característica del queso azul, pero su color se ha tomado blanco, por la poco tímida tecnología norteamericana, que sustituyó sin reparo los hongos para su maduración por el uso de rayos ultravioletas. Sin duda, cualquiera puede apreciar que se trata de una tecnología muy moderna, empleada para sustituir un amoroso proceso artesanal ligado al moho de cavernas naturales.

Liederkrantz: se originó en Nueva York, y se fabrica en la actualidad en Ohio. De corteza bañada, blanda, trata de imitar al queso alemán *bismarck schosskäse*.

Cheddar americano o *American*: se tiene como una variación del original por la adición de especias y licores. Está clasificado como *cheddar aa* y *cheddar a*.

Creole: se hace de cuajada fresca de leche de vaca. Es oriundo del estado de Luisiana.

El *colby cheese* de Winsconsin, el *jack* de Monterrey, el *sweet curd*, el *wipped*

cream cottage y el *camosun*: se dice que son nacionales pero lo cierto es que corresponden a quesos frescos, blancos y cremosos de ascendencia inglesa, variedades de *cheddar*. El *pennsylvania dutch* tiene moho exterior por la adición de esporas y corresponde a unos de los pocos quesos maduros. En realidad se elaboran otras clases de quesos en América del Norte, tipo cabaña, pero todos corresponden en una u otra forma a los ancestros del Viejo Mundo.

American blue: es una imitación del *roquefort* con la adición del hongo *Penicillium roquefortii*. Quesos similares son el *nauvoo*, *maytag* y *oregon blue*.

Brick: su nombre se debe a su apariencia de ladrillo; se inventó en Wiconsin en 1870, por un emigrante suizo. Sandy Carr (1981) dice que es el menos insípido de los asépticos quesos norteamericanos.

Cottage cheese: el más conocido de los quesos de Estados Unidos, es fresco y granulado.

ARGENTINA

Después de EE. UU., le sigue en importancia, consumo y producción, con un estimado aproximado de 300.000 toneladas de queso al año. Se ha visto cómo este país acogió desde la Colonia los usos y costumbres europeas, y puede definirse como el país latinoamericano con mayores rasgos europeos, incluido naturalmente su gusto gastronómico. Se encuentran en este país todos los quesos del Viejo Continente, particularmente los ingleses y los italianos, aunque también elaboran los holandeses, suizos y franceses.

Dentro de los que se pudieran clasificar como nacionales o criollos, que se empezaron a producir hasta el siglo XIX, están los siguientes: cuartirolo, queso fresco y suave; el blanco fresco; el pategrás, de bola semimaduro; el quesillo cremoso; el medisuiss y el mensirella, especie de variedad de mozzarella; el molitemo, cuando se elabora con leche de oveja, se conoce como *pecorino molitemo*; el pepato es el molitemo con pimienta; el reggianito es un queso duro similar al parmesano; y el tybo que es semiduro y de gusto suave.

BRASIL

Tiene una producción anual aproximada de 60.000 toneladas de queso. Aquí se reproducen con muy buen acierto los quesos del Viejo Mundo y los nacionales son de excelente calidad, como el *minas*, cuya producción se inició en el siglo XVIII con algunas variantes como el *frescal*, que es fresco y salado; el prensado, que es un queso maduro; y el *requijao*, fresco. Otros quesos de gran calidad son

el *prato*, inspirado en el *gouda* holandés; el *mozzarella* y el *quartirolo*, semejante al argentino.

COLOMBIA

Desde la Colonia produce quesos frescos blancos, envueltos en hojas de plátano o de chisgua (*Canna coccinea Ait.*). Entre los nacionales se pueden mencionar el costeño, del área del caribe; el queso de bola de Mompós y el paipa de Boyacá, que pueden clasificarse como semimaduros. En la actualidad se elaboran algunas variedades de quesos holandeses en el departamento de Nariño, en donde se encuentran las vacas lecheras y un clima parecido al país de origen, por lo cual se ha montado una gran fábrica procesadora. También elaboran diversos quesos europeos las industrias Nestlé, Alpina, Colácteos y otras menores con el resultado de que Colombia en la actualidad produce algo más de 50.000 toneladas de quesos al año.

CHILE

Consume en general quesos importados y también elabora algunos de tipo europeo. Entre los nacionales se destaca el chanco, queso maduro con ojos, con corteza dura de color ocre y de muy grato sabor que también llaman *mantecoso*. Produce además quesos y quesillos frescos en granjas, para consumo inmediato.

EL SALVADOR

Procesa dos quesos de identidad propia como el fresco *enredo*, y el coyolito, semimaduro de muy buena aceptación, que se baña con salmuera y leche de coco.

MÉXICO

Entre sus principales quesos se encuentran: el añejo de leche de cabra, seco y salado (cuando lo cubren de chile molido se conoce como *queso enchilado*), el chihuahua (blando y fresco), el asadero, también llamado *oaxacaque*, es tipo pasta filata, o sea, con cuajada procesada en agua caliente y luego amasada, y el queso de bola, similar al *edam* de Holanda.

Los demás países latinoamericanos consumen quesos de ascendencia europea y además, variedades de quesos frescos llamados *quesos campesinos*, *de granja*, o *criollos*, pero sin una característica especial; aunque algunos se prensan para obtener otras variedades de fácil elaboración, como es lo usual en el Nuevo Mundo.

La mantequilla

La mantequilla es otro derivado de la leche que entró al Nuevo Mundo de la mano del queso, para ser degustada en mesas tanto selectas como populares. En realidad, el delicioso aderezo se integró enseguida a las comidas nativas como las arepas de maíz y las mazorcas de maíz asadas, con lo cual se intensificó y realzó su sabor.

De Francia llegaron posteriormente a América las incomparables salsas preparadas con mantequilla, esenciales para los platos de alta cocina, y se reconoce que no existe receta de gran prosapia que no realce su gusto con la sin par mantequilla. Sin embargo, a pesar de haberse adoptado como la grasa por excelencia, en los países mediterráneos prefirieron el aceite de oliva por contar con grandes olivares desde la antigüedad. Recordemos que desde tiempos bíblicos los olivos tuvieron un papel protagónico en las costumbres gastronómicas del Medio Oriente, luego en Grecia y posteriormente en Roma que los difundió por toda Europa durante sus conquistas y expansiones. En América su cultivo se generalizó en Argentina, México y Perú, y en menor escala en Colombia.

Entre las más famosas y publicitadas salsas están la bechamel y la linajuda *bercy*, esta última elaborada con vino caliente, tuétano de buey, perejil, zumo de limón, pimienta molida y sal. Según Caius Apicius (1992, marzo), se sirve tibia, para acompañar pescados y carnes asadas y a la parrilla.

La mantequilla, junto con el azúcar y la harina de trigo, formaron la tríada imprescindible en la elaboración de pasteles, galletas, ponqués y cremas de repostería, que entraron gloriosamente al Nuevo Mundo.

El suave lácteo formó guarnición perfecta con panes, ensaladas, y, además, se le atribuían propiedades medicinales, desde épocas muy remotas, como aliviar quemaduras y afecciones del pecho, aplicada caliente en fricciones muy trabajadas, y para descongestionar los bronquios, tomada una vez disuelta a temperatura alta con ron o con elegante coñac, que era el remedio preferido de los caballeros siempre tan reacios a las medicinas.

Algunos preparados con quesos y mantequilla

Pastas italianas (de todas las clases), siempre se complementan con el queso parmesano rallado, y con el *mozzarella*, que es la base de la *pizza*.

Omelettes. Llevan invariablemente quesos de varias clases, huevos y otros ingredientes y condimentos.

Fondue. Es el plato típico por excelencia, elaborado a partir de quesos fundidos. Según parece, la palabra *fondue* se deriva del vocablo francés *fondre*, que quiere decir

derretir o fundir, y el delicioso plato de complicada ceremonia de preparación, en realidad funde los quesos en un recipiente especial dentro del cual se cocinan cubos de carnes y pan, de acuerdo con la preparación seleccionada. De Inés de Salgar, experta gastronoma colombiana, tomamos los principales ingredientes del *fondue* del Chalet Suizo, uno de los restaurantes de comida suiza más antiguos de Bogotá: “Queso *emmental*, queso *tilsit* picante, queso amarillo, vino blanco seco, *kirsh*, ajo, sal, pimienta, nuez moscada, harina de maíz (maicena) y pan francés” (Salgar, 1990).

Bien se puede apreciar la aculturación del tradicional plato europeo con la criolla harina de maíz refinada, para conferirle un temple especial al preparado.

Soufflés de queso. El ingrediente básico es el queso, como su nombre lo indica, además de mantequilla, leche y otros componentes.

Platos y sopas gratinadas. El gratinar o dorar se logra a base de queso rallado o esparcido en la superficie antes de llevarlo al horno.

Postres y *pies*. Buena cantidad de estos preparados llevan queso y mantequilla, el más conocido es el *cheese cake* norteamericano y las tortas de queso latinoamericanas.

Salsas para acompañar platos de sal. Las más conocidas son la *roquefort*, la bechamel, la *bersy* y la simple mantequilla derretida a la cual se agregan especias.

Cremas dulces. Invariablemente llevan en su preparación derivados lácteos, como queso, crema, mantequilla y también yogurt.

Panes criollos. Los pandeyucas, pandebonos, almojábanas y buñuelos incorporaron queso a las fórmulas originales; vimos que los últimos tienen su origen en la cocina árabe.

En fin, existen infinidad de platos preparados a partir de los lácteos, solo que por conocidos se enuncian únicamente los que aparecen en las más famosas recetas internacionales y que han encontrado mayor aceptación en el *Orbe Novo*.

Ganado porcino, jamones y embutidos

*Los cochinitillos serranos
que en esta tierra se crían
son un sabroso manjar
que rellena y atiborra.*

— Tonadilla popular española

El ganado porcino entró con los conquistadores desde el inicio de la Conquista y por su pequeño tamaño, resistencia física y facilidad de alimentación, ofreció

mejores condiciones que el ganado bovino. Por esta razón, en La Española los hispanos y algunos de los más conocidos exploradores como Pizarro, se dedicaban a su cría y comercio. De aquí pasaron al interior del continente, y en Santa María la Antigua del Darién, la primera fundación en el continente, se multiplicó una enorme piara de cerdos que, según parece, fue lo único que prosperó en la inhóspita región.

A diferencia de las razas de los primeros bovinos que entraron al Nuevo Mundo y que han sido identificadas, de las porcinas no se tienen adecuadas reseñas y solo se reconocen como criollos los cerdos denominados *zungo*, *sanpedreño* y *casco de mula*, para Colombia, y *cuino* y *pelón* para México. Si nos atenemos a que los porcinos introducidos procedían de la península pero con aclimatación en Santo Domingo, es probable que todos pertenecieran a las variedades anotadas, que se identifican como las razas fundadoras de las porcinas americanas.

Posteriormente, para el mejoramiento genético de las criollas, se introdujeron especies europeas de mejores linajes para obtención de animales de fácil engorde, carne fresca y grasa; además, para producir jamones y carnes curadas como veremos adelante. Estas variedades se conocen como *bacon*, ideales para curar su carne y realizar embutidos, y los *pork*, para consumo de carne fresca.

Según anota Goodwin, en su libro *Producción y manejo del cerdo* (1975), las razas introducidas en América con tales especificaciones, son las siguientes:

Tabla 1. Razas de cerdo introducidas en América

<i>Bacon</i>	<i>Pork</i> - consumo fresco	Doble propósito (<i>bacon</i> y <i>pork</i>)
<i>Large-White</i>	<i>Middle-White</i>	<i>British Saddleback</i>
<i>Landrace</i>	<i>Berkshire</i>	<i>Large Black</i>
<i>Welsh</i>		<i>Gloucester Old-Spot</i>
<i>Tamworth</i>		<i>Duroc-Jersey</i>
<i>Hampshire</i>		<i>Yorkshire</i>
<i>Yorkshire</i>		<i>Poland China</i>
		<i>Wessex</i>
		<i>Lacombe</i>

Fuente: Goodwin (1975).

Los *bacon* producen carnes magras, que en la actualidad son más apreciadas por su bajo contenido en grasa y sirven para obtener jamones, embutidos y patés. Del *pork* se obtienen las succulentas y jugosas chuletas y filetes, que suelen asarse a la brasa, al horno o fritarse, acompañadas con salsas de frutas y aromatizadas con especias.

La carne de cerdo desde épocas muy antiguas ha tenido buena aceptación tanto en Oriente como en Occidente, porque saciaba el apetito en forma más rápida y además, por cumplir con los requerimientos nutricionales del organismo al contener proteínas de gran calidad, complejos aminoácidos, variedad de minerales y por suministrar las vitaminas del grupo B, en especial la B12, que no se encuentra sino en los grupos alimenticios cárnicos, incluidos los bovinos.

Del consumo de la carne curada de cerdo se tiene noticia desde épocas bíblicas, cuando además estuvo sujeto a tabúes religiosos, igual que entre los grupos islámicos, en los cuales su ingestión está definitivamente prohibida.

Entre los judíos solo puede consumirse si su sacrificio en el matadero sigue reglas precisas, vigiladas por inspectores religiosos. Una vez cumplidas las diligencias se marcan con el sello de *kosher*, que en lengua hebraica quiere decir “debidamente preparado”, o sea que cumple con las leyes mosaica y talmúdica.

Pero, a excepción de la citadas prohibiciones, los demás pueblos han exaltado y aún cantado durante distintas épocas a la carne de cerdo, a los jamones, chuletas y tocinos; veamos a Homero, en la *Odisea*, en una de las centenares de veces que describe la preciada comida:

Traed el mejor de los puercos para que lo sacrifique en honra de este forastero venido de lejanas tierras, y nos sea de provecho a nosotros que ha mucho tiempo que nos fatigamos por los cerdos de blanca dentadura y otros de comer impunemente el fruto de nuestros afanes (Homero, 1968).

Y más adelante continúa Homero en su descripción: “Diciendo así, cortó leña con el despiadado bronce, mientras los pastores introducían un gordísimo puercito de cinco años que dejaron junto al hogar” (Homero, 1968).

Ahora relata su preparación:

Ellos lo degollaron, lo chamuscaron y seguidamente lo partieron en pedazos. El porquerizo empezó tomando una parte de cada miembro del animal, envolvió en pingüe grasa los trozos crudos y espolvoreándolos de blanca harina, los echó en el fuego. Dividieron lo restante en pedazos

más chicos que espetaron en los asadores, los asaron cuidadosamente y, retirándolos del fuego, los colocaron todos juntos encima de la mesa (Homero, 1968).

La cocina del Siglo de Oro español, exaltada por numerosos escritores, dedica inigualables páginas al cerdo. Y por su parte, Rabelais, en su monumental *Gargantúa*, no para de describir el inigualable sabor del chanchito y de todo tipo de comida que saciara los desordenados apetitos de sus protagonistas. Pero admiran y sorprenden las loas de la sin par condesa Emilia Pardo Bazán a los preparados del cerdo, y al mismo cerdo, en el siglo pasado. Veamos esta pequeña muestra, citada por Alberto Huerta en su artículo “La condesa de Pardo Bazán”:

Cochino soberbio, el del alcalde, cebado con castañas, algo más, chico, pero que ¡Qué jamones ha de tener! ¡Qué jamones! ¡Qué tocinos! ¡Qué lomos, que dan ganas de sentarse en ellos! Ese será el cerdo de la temporada. Sin embargo, hay quien afirma que el superior, el soberano marranil de Vilamorta, es la cerda de la tía Gaspara, la de García. Las ancas de tan magnífica bestia parecen una carretera: ha estado ya a punto de ahogarse en su propia gordura, sus glándulas mamarias tocan con las pezuñas y besan el barro de la calle. [¿]Quién puede calcular las libras de grasa, que rendirá, ni las morcillas que se llenarán con su sangre y la longaniza que saldrá de sus asaduras? (Pardo, citada en Huerta).

El anterior ejemplo de la connotada escritora ilustra lo que para los europeos en general y los hispanos en particular representaba la gastronomía de los porcinos, tenidos poco menos que como succulento manjar digno de comer en todas las ocasiones. Tal gusto por el cerdo y sus derivados pasó a las colonias americanas y se entronizó en las comidas típicas de las clases populares, elaboradas principalmente con los “despojos” o menudencias del animal en frituras y fritangas. A la mesa de las clases pudientes llegó en jugosos filetes, jamones, tocinetas, patés y demás embutidos de gran aceptación. El pernil al horno, por ejemplo, se continuó consumiendo por tradición durante las celebraciones de fin de año y también como plato especial en diversas ocasiones sociales, con aderezos y toda suerte de guarniciones.

Los chinos tienen el cerdo como comida por excelencia, dada su versatilidad en la preparación, hasta el punto de que cuando dicen comida ellos quieren decir cerdo, puesto que a los demás alimentos los denominan con su propio nombre, como carne o pollo, de cordero, de res, etcétera.

Es interesante conocer que la forma de conservar la carne inquietó a los carniceros desde la antigüedad y surgió el ahumado con humo de ramas verdes hasta que Catón, carnicero romano, ideó la mejor forma de conservarla con la conocida fórmula llamada *cura de Catón*, que consistía en adicionar a la carne fresca cloruro de sodio o sal común y nitrato de sodio (sal pétrica), fórmula aplicada desde el 200 a. de C. y que hoy en día continúa usándose en granjas pequeñas de producción artesanal.

A partir de 1877, anota Goodwin que el *bacon* se comenzó a curar con el “método Wiltshire”, que se emplea con amplitud en los Estados Unidos, región americana que explota en forma intensiva el ganado porcino desde la Colonia y cuya población lo ha consumido desde entonces en diversos preparados. Chicago fue desde un comienzo centro de gran producción y llegó a conocerse mundialmente como el matadero de cerdos del mundo, según una poesía de Carl Sanding en 1890, otro literato que se dejó hechizar por el gordo animalejo. Esta ciudad fue también la pionera norteamericana en la exportación de porcinos a Europa, al emplear el sistema de conservación de carne empaquetándola en barriles de madera, exitoso sistema que fue copiado en otras regiones del Nuevo Mundo.

Cortes de carne de cerdo

Del cerdo existen datos precisos sobre el corte y utilización de cada uno de sus productos y subproductos comestibles, para no mencionar lo utilizado en otros renglones de la industria, como su piel en la elaboración de finos objetos de marroquinería.

El consumo del cerdo comienza algunas veces con los llamados *lechones*, que son los animalitos de tres a cinco meses de edad. Son muy apreciados en diversas comidas típicas en América, heredadas de las costumbres ibéricas. En Colombia es tradicional la lechona del Tolima, rellena con diversos elementos y luego asada; se diferencia del cochinitillo asado a la madrileña en que este no lleva relleno y además se adoba con berros y vino blanco.

El animal adulto seleccionado para el sacrificio tiene una canal de dos mitades, es decir el cerdo se corta longitudinalmente en dos y cada una de estas partes se corta en seis pedazos específicos que son: pernil o jamón trasero, lomo delantero, costillares, brazuelos o jamón delantero y panceta.

El jamón es la carne curada más preciada y de mayor valor comercial; se prepara ahumada, horneada y asada; los famosos jamones serranos de Huelva se curan entre la nieve. Los costillares y pancetas son carnes más comunes y de menor costo, que se utilizan para freír y hacer embutidos populares como las salchichas.

Del cerdo también se comen sus despojos o menudencias, que son el corazón, el hígado, los sesos, la sangre, el bazo, el estómago, los intestinos, la cabeza y las patas. Estas menudencias se suelen preparar en diversas frituras; de las patas se sacan gelatinas y con la sangre e intestinos se preparan las morcillas españolas o el *black-pudding* de los ingleses. En América se conocen en general con el nombre de *rellenas* o *morcillas*.

Los embutidos o "sausages"

Son productos muy apreciados obtenidos de la carne de cerdo, y tienen también una historia muy antigua; los rellenos variaban con la adición de especias y cereales, de acuerdo con la inventiva de los carniceros de cada región. En la Edad Media y durante el tráfico de las preciadas especias que venían de Oriente, estas fueron a parar al interior de los embutidos y a condimentar los variados jamones europeos.

En la época victoriana era tal el encanto por los embutidos que los llamaban con agrado *little bag of mystery*, o pequeña bolsa de misterio, porque los rellenos ofrecían toda clase de sorpresas por su contenido y grato sabor.

Así mismo, estas variaciones dieron lugar a la aparición de embutidos con características locales, justamente por su tamaño, cocido y material de relleno; cada ciudad produjo, por ejemplo, su propia salchicha; así, se conocen las salchichas tipo viena, frankfurt y suiza, para mencionar las más conocidas dentro y fuera de Europa.

Los embutidos se clasifican en secos y curados, frescos o húmedos. Dentro de los primeros están el salami, los salchichones, cábanos, mortadelas, galantinas y butifarras, que se comen fríos y sin ninguna cocción adicional. Los segundos se suelen cocinar o freír como los chorizos, longanizas, morcillas y algunas salchichas. De estas variedades tienen carta de ciudadanía las procedentes de España, Inglaterra, Escocia, Francia y Alemania, que tienen características específicas y notables diferencias. Se suelen comer calientes y como acompañamiento de otros platos más complejos.

Los patés

Son productos suntuosos elaborados con el hígado de ciertos animales como el cerdo, el conejo y el ganso. El de este último es el más apreciado y se conoce con el nombre de *foie gras*. En general, todos los patés tienen incorporadas finas hierbas, especias y licores como vino y brandy.

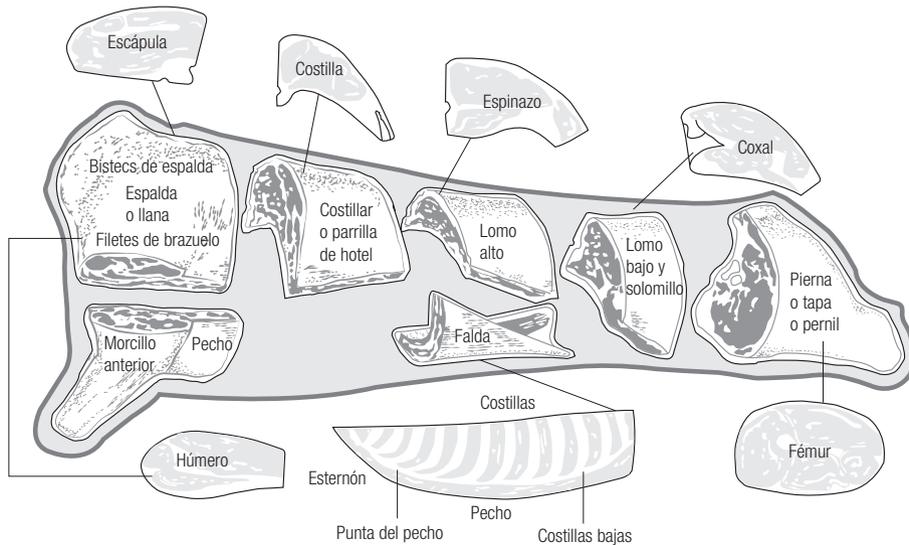


Figura 15. Los siete cortes primarios básicos obtenidos de las canales de vacas, ternera, cerdo y oveja

Fuente: Forrest et ál. (1979).

La carne de cerdo, a pesar de su gran aceptación y extendido consumo, en general debe comerse bien cocida debido a que en sus músculos, algunas veces se encuentra el parásito *Trichinella spiralis*, especialmente en el ganado criado en zonas de climas templados. En las áreas rurales latinoamericanas, situadas en los trópicos, es común esta enfermedad entre los campesinos que comen la carne infectada a medio cocinar.

El gusto por la carne en América

Tal como se ha mencionado, el gusto por la carne de bovinos, porcinos, ovinos y caprinos tuvo una muy diferente aceptación en las distintas regiones americanas. Lo que sí es cierto es que la prodigalidad en el Nuevo Mundo de la carne de buey y de ternera, de cerdo y de cordero permitió que se incorporara con relativa facilidad a las cocinas de los criollos e hispanos de las nuevas tierras. En las preparaciones se continuó con el recetario de la metrópoli, pero con variaciones locales. Además, para la cocción de algunas carnes se adoptó el sistema amerindio de asar a la barbacoa la carne fresca, cortada en lonjas o en tiras y ensartada en varas. En

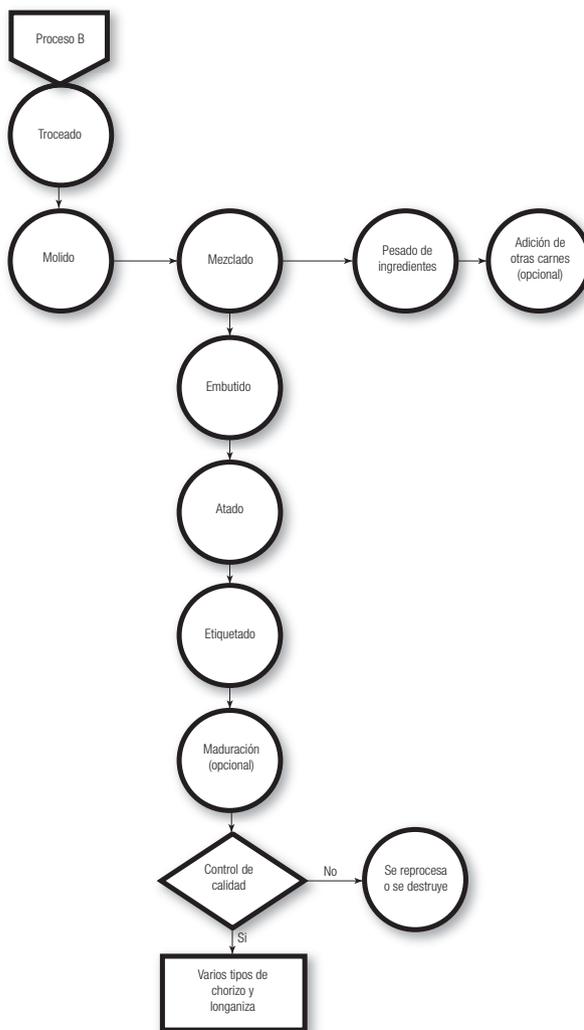


Figura 16. Embutidos crudos

Fuente: Secretaría de Educación Pública y Caraballido et ál. (1980).

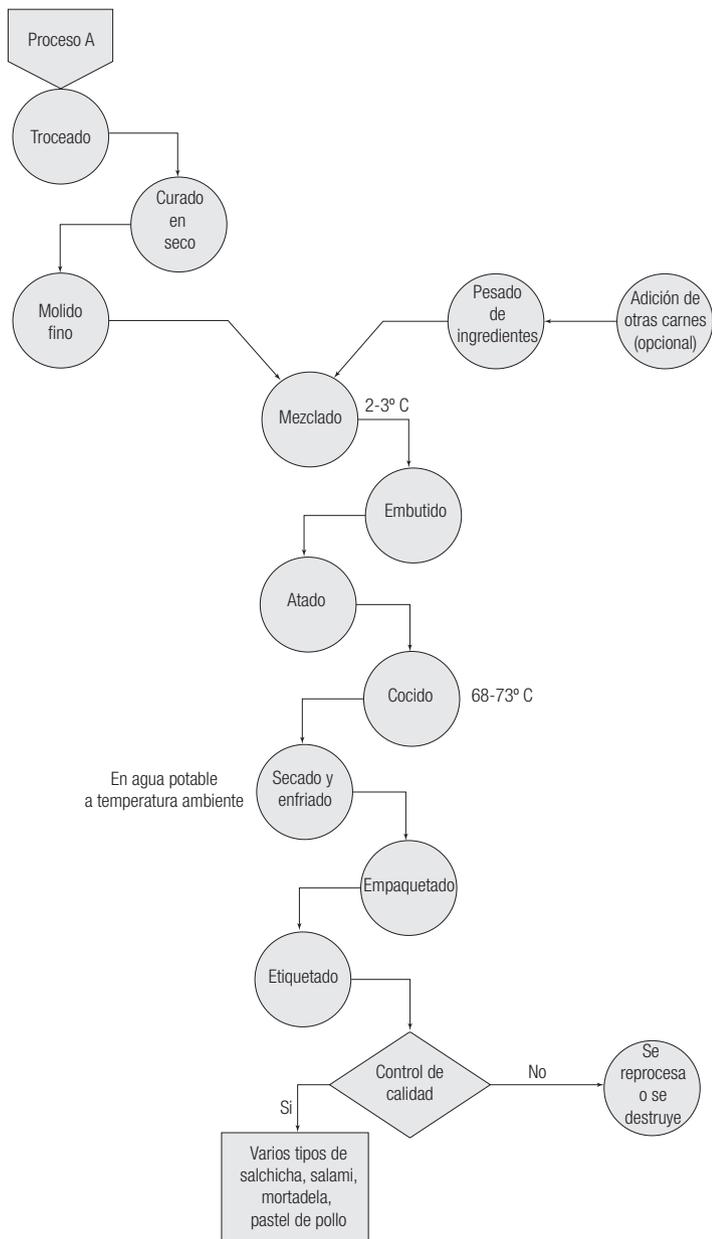


Figura 17. Embutidos cocidos

Fuente: Secretaría de Educación Pública (1980).

las pampas argentinas y en las llanuras o sabanas en donde el ganado prosperó en gran abundancia bajo el cuidado de vaqueros y gauchos, fue y sigue siendo usual la carne a la llanera como en Colombia y Venezuela, y el churrasco argentino asado al aire libre en barbacoas y parrillas.

El plato más común precedente de la península, llamado puchero, olla podrida o poderida, cocido madrileño, coci o piri, es quizás el de mayor arraigo en todas las cocinas latinoamericanas; tiene, como se sabe, variaciones regionales, pero en general conserva el principio del cocido de diversas carnes, muchas legumbres y diferentes tiempos de cocción. Las cocinas de Colombia, Venezuela, Perú y Puerto Rico ofrecen como platos típicos los pucheros aderezados con legumbres y tubérculos americanos como la yuca, la mazorca de maíz tierno y la papa, entre otros ingredientes.

El cocido madrileño, de alto linaje, era el plato preferido del rey don Alfonso XIII y de su corte, así mismo, años más tarde continuaba su gusto en el gobierno pues el general Primo de Rivera lo degustaba sin falta una vez por semana, como un delicioso ritual, en compañía de sus amigos. Hoy hace parte infaltable de su cocina nacional.

Una de las más antiguas recetas de olla podrida, la registra Martínez Motiño en el siglo XVII, citado por Xavier Domingo en su artículo “La cocina de los pícaros: la cocina del Siglo de Oro” (1982); he aquí los ingredientes del monumental plato:

Gallina, o vaca, o camero, y un pedazo de tocino magro y toda la demás volatería, como son palomas, perdices, zorzales y solomo de puerco, longanizas, salchichas, liebre, y morcillas: esto todo ha de ser asado, primero antes que se echen a cocer.

En otra vasilla [sic] has de cocer cecina, lenguas de vaca y puerco, pies de puerco, orejas y salchichones, del caldo de entrambas ollas echarás en una vasija y cocerás allí las verduras, venas, y nabos y perejil y yerbabuena, y los ajos y las cebollas han de ser asadas primero (Martínez, citado en Domingo, 1982).

En años posteriores, a este cocido también se le adicionaron garbanzos, según las recetas de otros expertos españoles.

Numerosas notas de viajeros del siglo XIX que retornaron a Europa dejaron sus impresiones sobre los platos con que fueron agasajados en el Nuevo Mundo durante la ocurrencia de eventos sociales, políticos y religiosos. Veamos lo relativo a los platos cárnicos, extractados de la *Historia de América Latina* (AA.VV., s. f.):

Perú. Comida principal: el puchero con predominio de carne de cerdo, trozos de carne bovina, tocino, repollo, porotos, batata, zapallo y buey.

Brasil. Carne fresca asada en chuzos, tocino y cazuela de carne con leche de coco.

Santiago de Chile. Carne de buey hervida, bistecs, pedazos de charqui (carne seca), rebanadas de lengua de vaca.

Bolivia. Guiso de médula de res cocida, propia para untar otros alimentos.

Argentina. Asombró a los viajeros la abundancia de sus carnes asadas y cocidas; el bife de Buenos Aires, derivado del *beef* inglés, constituye un típico plato de la ciudad. Le sigue en importancia el churrasco, que se come asado en parrillas, de preferencia al aire libre. El puchero y el ternero nonato, aparecen en sus tradiciones culinarias.

Venezuela. El puchero o cocido español es uno de sus platos típicos.

Cuba. Carne de vaca o de cerdo, frita o guisada; picadillos de carne y jamones.

Colombia. El puchero de carnes, tubérculos, coles y verduras es un plato típico de cierta categoría. Los “despojos” o frituras de menudencias de cerdo y vacuno, chicharrones, chorizos y longanizas, son platos típicos de las clases populares.

México. Carne cocida, asada o en guisos; barbacoa asada a la brasa, de ancestro precolombino. La anotación que solían hacer los viajeros a la forma de cortar la carne en América, se refería a la falta de destreza y poca delicadeza para realizar los cortes de las diversas variedades de carne. Algunos británicos decían que la forma grosera de cortarla ofendía la vista de un inglés. La técnica de corte conforme a las refinadas técnicas francesa e inglesa se ha adoptado en el Nuevo Continente en época relativamente tardía, con excepción de Estados Unidos, que aprendió tal arte de los británicos. Las empanadas de Galicia fueron otro de los preparados hispanos de mejor aceptación en el Nuevo Mundo, y no hubo región que no las preparara con las consabidas adiciones locales. Las típicas empanadas gallegas llevaban carne, aceitunas, pasas y cebolla, receta reproducida en las chilenas con cierta fidelidad, a diferencia de las demás colonias hispanas que realizaron importantes variaciones a la fórmula original aunque sí conservaron el relleno básico de carne.

El gusto por los menudos, menudencias o despojos, también caló muy hondo en las cocinas latinoamericanas como herencia de la inclinación de los ibéricos por estas frituras. En los menús americanos existen multitud de preparaciones en las que se resaltan individualmente riñones, hígados, criadillas, sesos, corazones, pulmones, lengua, patas, intestinos (chunchullos) y hasta sangre guisada.

Las gallinas y los huevos

De la domesticación de estas aves de corral, ya Pigarev, Bobilev y Potokin en su libro *La ganadería* (1979), dieron la noticia de sus posibles sitios de origen en la India, Birmania y el archipiélago de Indochina, y por excavaciones arqueológicas se corroboró su presencia en Arpakiya, actual Irán, en donde se encontraron figurillas de gallos y gallinas, con una fecha obtenida con material orgánico asociado de 2500 a 3500 a. de C. Del siglo III a. de C. en Egipto, se sabe que el rey Tolomeo II tenía la llamadas *gallinas egipcias* y del siglo IV a. de C. se tiene conocimiento de la presencia de gallinas en Grecia y otra abundante fauna, que reseñó en forma exhaustiva el filósofo Aristóteles en *Historia de los animales* (1990).

Los romanos, herederos de las civilizaciones precedentes, tenían estas aves de corral y todo género de aves en una especie de zoológicos construidos en sus magníficas villas. Es célebre el comerciante Marco Terencio Varrón, que criaba diversas clases de gallinas para comerciar junto con otra volatería como patos y ocas. Este romano que tuvo una de las más célebres pajareras de la Antigüedad, para su solaz y el de sus invitados, vivió desde el 116 al 27 a. de C. Según anota James Fisher en su libro *Animales exóticos* (1986), otro de los célebres criadores de ganadería y aves de diversas clases fue el legendario rey Salomón, rico propietario de animales domésticos y exóticos, incluidos raros ciervos de su tiempo.

Se dejó anotado en el capítulo “El equipaje de los conquistadores” que las preciadas y útiles aves fueron introducidas a América por Hernán Cortés, Álvarez Cabral, Luis de Lugo, Nicolás de Federmán, Sebastián de Belalcázar y Francisco Pizarro, aunque Víctor Manuel Patiño, en su bien documentado libro *Plantas cultivadas y animales domésticos en América equinoccial* (1970), dice, citando a Castellanos, que Colón los trajo desde su primer viaje y agasajó con capones y gallinas al cacique Goacanagrí de La Española cuando este visitó las naves. El dato lo corrobora con la siguiente nota: “hasta dos docenas de dichas aves fueron desembarcadas para dejar con Arana al regreso de Colón a Europa” (Castellanos, citado en Patiño, 1970). De todas maneras, estas no constituyeron gran novedad para los amerindios debido a que en el Nuevo Mundo era usual el consumo de diferentes aves como el pavo americano, gallinetas criollas y patos de Indias, que los indígenas comían en diversas preparaciones lo mismo que sus huevos.

De las razas que entraron inicialmente al continente procedentes de la metrópoli, no existen muy precisas noticias, solo se habla de las gallinas negras de Guinea que habían llevado a la península ibérica. También Patiño (1970) cita numerosos documentos en los cuales se relaciona la presencia de gallinas blancas traídas

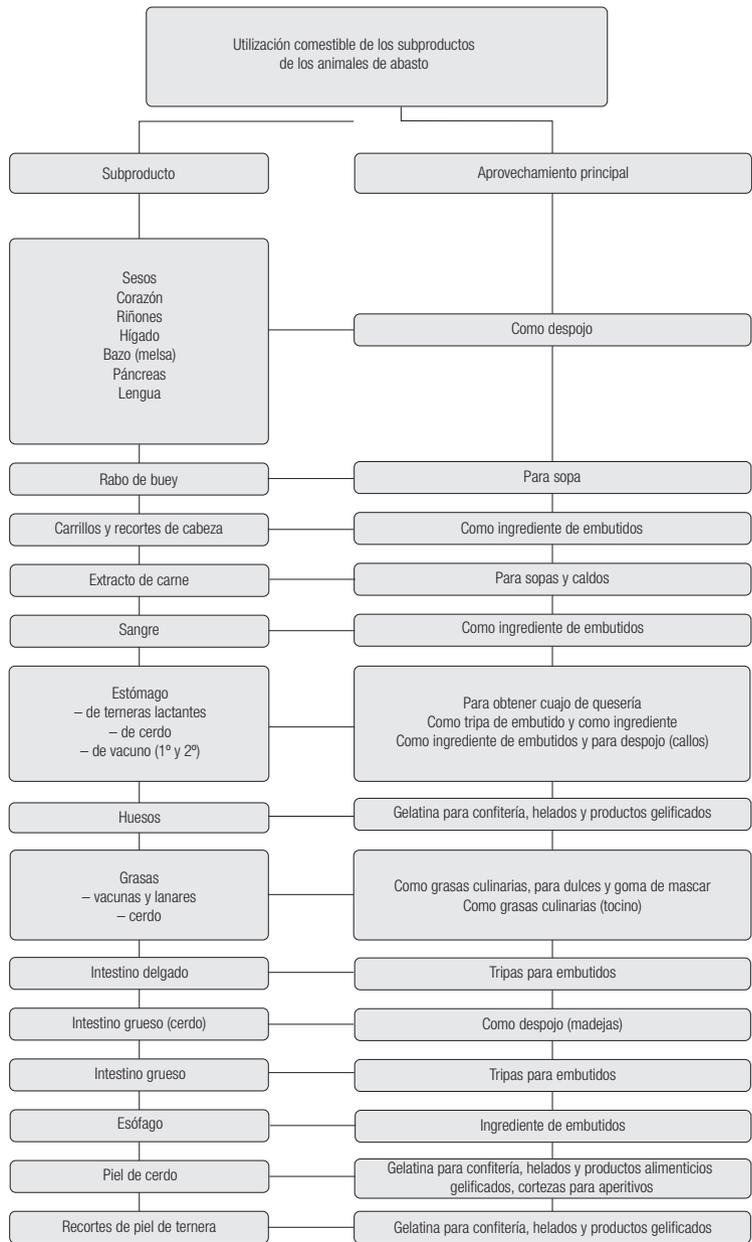


Figura 18. Utilización comestible de los subproductos del ganado

Fuente: Forrest et al. (1979).

de Castilla. Dice, además, que en el siglo XVII en Santo Domingo y Cuba había gallinas flamencas, pero no se dan nombres de razas específicas. El investigador Julios Siefken, editor de la revista *Avicultura Andina* en comunicación personal dice que entre las variedades más antiguas que entraron a América se conoce el gallo de Bankiba y las gallinas mallorquinas, que se adaptaron con facilidad a las condiciones del Nuevo Mundo. Es entonces probable que las conocidas “criollas” descendan de las mencionadas.

A Norteamérica entraron las descendientes de las inglesas, que siempre estaban en proceso de mejoramiento por la práctica común en los ingleses de realizar cruces genéticos para obtener las mejores clases de animales en sus distintas especificaciones y variedades. La más conocida fue la *sussek*, llevada a las colonias inglesas, otra raza sería la *leghom*, procedente de antiguas gallinas romanas. Con la *leghom* se cruzaron posteriormente otras razas que ya estaban aclimatadas en Estados Unidos, como la *rhode island* y la *new hampshire*, con lo cual se ha logrado una excelente raza de ponedoras como la *plymouth-rock* roja, de gran rendimiento.

Otras de las antiguas razas de aves que entraron al continente en distintas fechas serían la alemana blanca, la hamburguesa plateada y la gallina negra de Menorca, que debieron ser con las anotadas, ascendientes de algunas criollas. La cría de gallinas y pollos para carne y huevos –doble propósito– se convirtió en uno de los principales renglones industriales en el Nuevo Mundo, y con Estados Unidos como primer productor de América y segundo del mundo seguido por Brasil, México y Colombia. En cuanto a producción de huevos, los Estados Unidos ocupan el tercer lugar como productor mundial, seguidos por Brasil, México, Argentina, Colombia y Cuba.

Durante la Colonia el consumo de pollo era privilegio de las mesas ricas y se preparaba los domingos y en ocasiones especiales, sin embargo, con el paso del tiempo, ya se come en todas las circunstancias y se encuentra presente aún en las mesas de las clases populares. Los huevos tuvieron en época pasada precios razonables, hasta el punto de que se volvió lugar común decir que un artículo tenía “precio de huevo” para describir su bajo costo. El mercado de aves y de huevos ha sido uno de los más fluctuantes y el que más se ha visto afectado por las inestables políticas agropecuarias en Latinoamérica. Por el contrario, en los Estados Unidos, por la tecnificación y coherencia en su manejo desde épocas muy tempranas, ha tenido una mayor estabilidad y los productos avícolas se encuentran al alcance de todas las mesas y bolsillos.

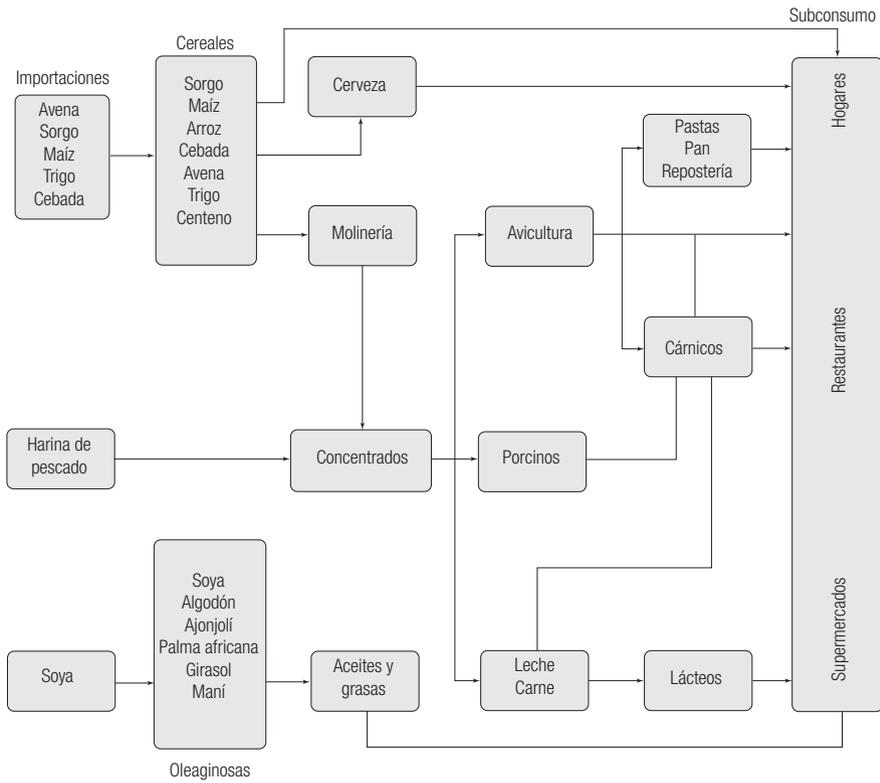


Figura 19. La avicultura en la cadena agroalimentaria

Fuente: Machado y Torres (1991).

Preparados con pollo, gallina y huevos

Sería redundante enumerar los platos que en América llevan alguno de los anteriores ingredientes. De otra parte, el pollo tiene una gran aceptación por su carne suave, tierna y jugosa, insustituible no solo en las dietas normales sino de infantes y ancianos, porque contiene todos los aminoácidos esenciales constitutivos de las proteínas indispensables para formar las células, tejidos y músculos del cuerpo. Afirman los nutricionistas que por ser el alimento cárnico que menor cantidad de calorías tiene, es el indicado para mantener el peso adecuado, en los tiempos modernos en que el cuerpo delgado es lo mandado por cánones, médicos y estéticos. Y, por si fuera poco, sus contenidos de ácido úrico, carbohidratos y ácido ascórbico son bajos e ideales para un sano consumo.

Tales propiedades de la carne de pollo fueron intuitidas, ya que no conocidas en detalle, desde la antigüedad, y en la península era prescrita la dieta de cuarenta pollos, uno cada día, para las madres después del alumbramiento, costumbre que pasó a las colonias hispanas y tuvo fuerte arraigo hasta hace poco tiempo. En algunas zonas campesinas persiste, si no toda la dieta, al menos sí destinar un buen número de pollos para la madre reciente.

El huevo no ha corrido con la misma suerte del pollo, y por el contrario, se ha visto anatematizado injustamente como productor de colesterol, enfermedad de moda, que erigió como chivo expiatorio al inocente huevo, uno de los alimentos más completos que existe, en vez de culpar a la también de moda comida basura o *fast food*, que sí ataca seriamente la salud, por sus enormes contenidos de grasa y su desbalance nutricional, pero que está avalada por un formidable andamiaje publicitario. En fin, pero este tema se sale del objetivo del presente libro y daría lugar a otro, si se tiene en cuenta que la comida basura salió de la América moderna hacia el resto del mundo y aquí estamos tratando solamente lo que llegó al Nuevo Continente.

Hemos visto que en América los llamados *pucheros*, *sancochos* o *cocidos*, etcétera, que son adaptaciones de la olla podrida española, llevan, además de la carne de estas aves, los otros ingredientes que ya se describieron en detalle.

Sopas, arroces, legumbres, barbacoas, asados y frituras están acompañados de pollo o gallina, con diferentes condimentos y adobos. Inclusive, hace pocos años se ha instaurado comer el pollo frito acompañado con miel de abejas, práctica que se desarrolló también en Norteamérica.

Bebidas

Diversos cocteles, así como bebidas reputadas como reconstituyentes, llevan el huevo completo, o solo su clara, como elemento esencial en su preparación; recordemos algunos nombres de los más conocidos:

Ponche	Pisco Sour	Daiquirí
Pernod Frappé	Holiday Egg Nog	Sabajón
Cazpiroleta	Golden Fizz	Egg Nog
Pink Lady	Sherry Flip	Soissesse
Candil	Silver Fizz	Snowball Fizz

La clara de huevo en el arte

Como dato de interés es útil mencionar cómo los maestros de la antigüedad utilizaban la clara de huevo para dar temple a los colores y ligarlos en forma conveniente. Los célebres íconos rusos deben su luminosidad y brillo característicos al empleo de la clara no solo con los colores, sino también sobre madera, para alisarla y quitarle su porosidad. La iconografía rusa en general, a pesar del paso de los años, conserva su brillo y tersura gracias al revestimiento mencionado; incluso se conservan algunas obras que datan del siglo VII.

El café o “néctar negro”

*Eres tú, divino café
el que sin alterar la mente,
alegras el corazón.
— Abate Delate*

El origen del café (*Coffea*), se sitúa en Abisinia, África, en donde se daba silvestre principalmente en la región de Kaffa; también es cierto que abundaba en forma similar en Yemen, Arabia, y fue allí en donde, según la tradición oral, los monjes herbolarios del monasterio de Chehodet comprobaron que la infusión de las hojas y bayas de la rubiácea producían sana euforia y vigilia. Según la leyenda, unos pastores de cabras informaron a los frailes que sus pacientes animales, una vez comían los frutos y las hojas de tal arbusto alcanzaban extraños estados de excitación de día, y por la noche no lograban conciliar el sueño. Se cuenta que el prior del convento se interesó en la singular historia y una vez que probó la bebida y sintió sus efectos, ordenó que sus monjes la tomaran a diario, para que pudieran rezar despiertos los obligatorios oficios de maitines o *vigilae*, celebrados entre las

2:30 y 3 a. m. La leyenda de las cabras como los animales descubridores de frutos que a la postre resultaron de gran beneficio para el hombre, ya lo conocemos para el caso de la vid, precioso fruto que, según vimos, enmarca sus orígenes en los efectos que produjo en los caprinos su consumo exagerado.

La noticia sobre el uso del cocimiento del grano y su posterior tostado hasta lograr el néctar negro, nombre con el cual fue luego conocido, se pierde en la bruma del tiempo, y no poco debió intervenir el azar en estos procesos hasta dar con el descubrimiento del exquisito aroma precursor de la deliciosa infusión. En forma paulatina se debió incorporar al ritual de degustarlo en familia o con los amigos hasta terminar bebiéndose en lugares públicos y tabernas, costumbre que se extendió por Arabia, Egipto, Abisinia y Constantinopla, de donde penetró a Europa.

La antigüedad de la bebida tampoco aparece bien establecida, aunque una reseña sobre su uso se remonta a 1517. En las obras del canciller Bacon se dice que la bebida fue llevada a Turquía por estos años, cuando el sultán Selim sojuzgó a Egipto y expandió su poder y costumbres por África y Oriente. Lo cierto es que en 1573, cuando el médico Leonhart Rauwolf estuvo en Oriente, reseñó la difundida costumbre de tomar una bebida negra llamada *chaubé*, obtenida de la planta *bunnú*, como en Abisinia denominan el arbusto. Otro viajero investigador, Albanus, quien estuvo en Egipto en 1592, también anotaba que los egipcios bebían en abundancia y con gran aprecio una bebida llamada *bon*, elaborada con granos traídos de Arabia.

Ahora bien, si pueblos de origen tan antiguo ya tenían la bebida como tradicional, es de presumir su consumo desde tiempos aún más remotos si tenemos en cuenta que las costumbres, sobre todo las alimentarias, no se adquieren ni se difunden repentinamente, sino que debe pasar un tiempo relativamente largo, que incluye vencer tabúes y supersticiones, hasta que el producto es finalmente aceptado e incorporado a la cotidianidad sin ninguna clase de aprensión. En Constantinopla, desde el siglo XVI, comenzaron a funcionar las casas de café, en donde se departía con amigos, políticos y artistas acompañados del aromático café que se bebía muy caliente y en pequeñas vasijas. Dice Felipe Ferré en su erudito libro *La aventura del café* (1991), que bajo el reinado de Solimán II el Grande, la bebida cobró gran importancia y prestigio porque era la preferida no solo del sultán, sino de todos los hombres cultos e ilustres de la época, y por esta razón la infusión desde sus comienzos se posesionó en ámbitos de gran refinamiento social. Con el mismo renombre penetró a Europa vía Venecia debido al inmenso

comercio que existía entre esta zona y el Asia Menor en los siglos XVI y siguientes. Según los datos de Ferré, el café ya se degustaba en Venecia en 1570, introducido por los comerciantes de sedas, especias, y por supuesto, del grano exótico. En un principio se usó con carácter medicinal, pero luego, en 1683, se abrió la primera *bottega da caffè* que reunía lo más granado de la sociedad de las artes y las letras a degustar la negra y excitante bebida, hasta el punto de que en su honor se escribieron comedias, poesías y más tarde hasta cantatas, como la *Caffea cantata* de Bach en el siglo XVIII.

Agrega Ferré (1991) que el café entró a Francia en el reinado de Luis XIV, introducido por Solimán Aga Mustafá, embajador otomano ante la Corte desde 1669, quien deslumbró a la sociedad francesa por el fasto de sus costumbres y el lujo de su residencia, similares a las descritas en *Las mil y una noches*. Todos querían ser invitados a sus recepciones a degustar también la humeante bebida de ébano en pequeñas tazas de plata con incrustaciones de piedras preciosas. Fue así como el café empezó a tomarse con agrado gracias a que lo entronizó el fastuoso embajador inspirador de Molière en su obra *El burgués gentilhomme*, según anota el citado investigador.

En Europa, poco a poco se fue conformando una especie de cultura del café y a partir del siglo XVII, florecieron los sitios más hermosos y refinados para tomar la bebida cuando alcanzó el máximo auge entre los intelectuales de alto rango como Voltaire, Rousseau y Balzac, que lo degustaron en el más antiguo café de Europa, el Procope de París, fundado en 1692 y que persiste en la actualidad.

En el resto del Viejo Continente se continuaron abriendo establecimientos de gran boato arquitectónico, en donde se congregaban los intelectuales a tomar el café que se servía en elegantes cafeteras de peltre, porcelana y posteriormente de plata, después del Descubrimiento de América. Los pocillos eran pequeños, con lo cual se dimensionaba la bebida en contexto de finura especial y el degustarlo en pequeña cantidad era parte de su encanto. Sin embargo, como la mayoría de los productos exóticos que entraron a Europa y aun en la misma Arabia, el néctar negro tuvo encarnizados perseguidores que lo culpaban de causar toda clase de males, no solo fisiológicos sino también políticos; se creía que en tales centros, disculpados por la bebida, se tramaba toda clase de conspiraciones contra los gobiernos. Cuenta Ferré (1991) que en Arabia un acucioso emir llegó a invocar el Corán para prohibir todo lo relacionado con el café, afirmando que en el libro estaba proscrita la bebida. Según parece, fue necesario hasta un concilio para probar lo contrario y revocar la drástica medida que ordenó el cierre de todos los cafés.

En Persia sucedió algo similar, puesto que la jerarquía religiosa y el gobierno no veían con buenos ojos las reuniones de intelectuales y políticos para comentar las noticias oficiales mientras degustaban una taza de café. En la Italia de finales del siglo XVIII, el clero presionó al Papa Clemente VII para que prohibiera el “brebaje de Satán” de los infieles. El pontífice quiso probar antes la poción que suscitaba tantos debates y la encontró tan deliciosa que no la condenó; por el contrario, comentó que “sería una lástima dejar una bebida tan deliciosa solo para los no creyentes”.

Pero fue Inglaterra la que se llevó las palmas en cuanto a persecución se refiere, durante la convulsionada época de los Estuardo, cuando no solo se ordenó el cierre de todos los establecimientos en donde se tomaba café, por ser los lugares de conspiración y de reunión de sediciosos, sino que las mujeres también produjeron su famosa proclama contra el café, en 1674, acusándolo de que restaba virilidad a sus maridos y además los alejaba de sus hogares para congregarlos en esos establecimientos. Este divertido manifiesto y el que contestaron los hombres se encuentran en el Museo Británico como valioso documento de la historia del café, y es el que Ferré (1991) reproduce en su magnífico libro. En Marsella, Francia, los enemigos fueron los vinicultores que encabezaron una gran campaña en su contra porque se prefería al vino, y los médicos se sumaron a la misma porque “era particularmente nocivo para los marseleses”.

El café en América

El investigador Víctor Manuel Patiño (1970) dice que el café entró a América procedente de Holanda, país que ya comerciaba con el grano, a Surinam en 1714 y de aquí se extendió a las Guayanas en donde en 1730 lo producirían en apreciable cantidad, hasta que posteriormente declinó su cultivo por la liberación de los esclavos. A Jamaica fue introducido por Sir Nicolas Lawes en 1728.

Sin embargo, el entusiasta investigador Ferré da otra noticia sobre esa entrada al Nuevo Mundo. Leemos en *La aventura del café* (1991), que fue el capitán de navío Gabriel Mathieu de Clieu quien, tras azarosa travesía hacía las Antillas Francesas en 1723, logró contra viento y marea no solo traer viva una tierna mata hasta Martinica, sino que después de sembrarla logró una abundante cosecha tras veinte meses de cuidados y desvelos. Los preciosos granos fueron distribuidos a los conventos para que los siempre acuciosos monjes velaran por su cultivo y propagación, conocedores como eran del valor de las plantas de todo género. Se debería entonces a Francia la introducción del café a América, según Ferré, y a Holanda, según Patiño, en el siglo

XVIII. Durante este siglo tuvo el mayor auge en el Viejo Mundo, durante el llamado Siglo de las Luces o de los intelectuales, que eran los más aficionados al néctar negro. A pesar de que los cultivos en las colonias holandesas y francesas aportaban enorme apoyo económico a las metrópolis, por desacertadas políticas internas la siembra del grano decayó.

A Brasil la rubiácea entró en 1727, según Ferré (1991), gracias a otro militar, el capitán Francisco de Mello Palheta, quien en aventura casi galante obtuvo los preciosos granos en Guayana Francesa de la distinguida esposa del gobernador. La dama los introdujo en el bolsillo del apuesto oficial y él, sin pérdida de tiempo, los llevó al Brasil, país que años más tarde sería la primera potencia productora del grano, no sin haber pasado antes por algunos sinsabores, como es de rigor en todo nuevo cultivo. Patiño (1970) dice que el “café en los bolsillos de los oficiales” fue el medio preliminar de expansión del cultivo en América, porque en forma similar pasó de Surinam a Cayena en los bolsillos del capitán Morgue, debido a que el gobernador de la colonia holandesa se negaba a dejarlo sacar. Sea como fuere, parece que tal sistema de llevar los granos de un lado a otro en forma oculta debió ser práctica común, según se registra en distintas fuentes con nombres y fechas precisas.

En Colombia, el segundo productor de café y el primero de café suave del mundo, su ingreso no es muy claro, pero según tradición popular su cultivo lo iniciaron misioneros jesuitas españoles en la región del Orinoco hacia 1730 para Ferré, y hacia 1741 para Patiño; y es probable que el padre misionero José Gumilla, autor de la extensa obra *El Orinoco ilustrado* fuera uno de los precursores de la siembra del grano en esa zona. En la región de Santander, según parece, fue donde se inició el cultivo en forma organizada al comienzo del siglo XIX; gracias al concurso de otro monje, de acuerdo con una simpática anécdota muy difundida, y que el autor colombo-francés, como es obvio, no podía dejar de mencionar, es la relacionada con la penitencia que el sacerdote Francisco Romero ponía a los pecadores, con el doble propósito de salvarles el alma y propagar el cultivo. Se trataba esta de sembrar tantas matas de café cuantas mayores fueran las contravenciones a la ley de Dios. Esta sería la causa del gran auge del cultivo en la zona santandereana y luego en las demás regiones cafeteras del país, debido a que los demás sacerdotes optaron por aplicar expiaciones similares a los penitentes. Corroboramos con esta última anécdota el papel decisivo que jugaron el clero, los militares y, por qué no, los pecadores, en la difusión del café desde los lejanos años cuando fue descubierto en Arabia.

Según se vio, a pesar de que el café entró al Viejo Mundo precedido de todos los honores, sus detractores continuaron con sus ataques, porque en la mayoría de los casos la bebida lesionaba intereses más profundos que los vociferados por las damas inglesas, como los económicos, individuales e internos de los países, en la medida en que afectaba la producción vinícola de Francia, y la cervecera y del whisky de Gran Bretaña. Si bien es cierto que el café se impuso y sostuvo hasta el siglo XVIII, a partir de estos años sufrió un serio revés en el Imperio que lo ahuyentó de los cafés ingleses a causa de que con la expansión inglesa al Oriente se conoció el té, que se convertiría no solo en la bebida nacional, sino en una costumbre que se irradiaría por el mundo entero, cuando el gusto por todo lo inglés era norma común.

En el terreno económico, como el té se cultivaba en las colonias inglesas del Lejano Oriente y de la India, robusteció las arcas del gobierno, razón primera y final para que este preconizara de manera inmediata el cambio de bebidas. Una bien orquestada campaña comercial destronó la deliciosa infusión negra de los elegantes cafés ingleses y dio paso a *English tea*, al *five o'clock tea* y al *tea garden*, servido en finísimas vajillas chinas con hermosas teteras y gráciles pocillos, muy del agrado de los flemáticos ingleses en la primera mitad del siglo XVIII.

Como un hecho en realidad curioso debe anotarse que en las colonias americanas de Nueva Inglaterra, el té era la bebida cotidiana de los colonizadores, pero su precio llegó a niveles tan elevados, lo mismo que los impuestos que se debían de pagar por su importación, que tal hecho sirvió de elemento detonante, junto con otros factores más para la Proclamación de Independencia de la Corona inglesa, al desencadenar una revuelta en la cual miles de sacos de té fueron arrojados al mar en el célebre Boston Tea Party, en el año 1773, de acuerdo con lo anotado por Javier Peláez en su artículo “Los chinos y el té” (1992). La represión por el hecho no conoció la piedad, por lo cual comenzó a germinar la semilla separatista que después de cruentos enfrentamientos culminó con el grito total de independencia, el 4 de julio de 1776. La gesta que cambió el sistema político cambiaría también su bebida y el té se reemplazó por el café, proclamándose esta como la bebida nacional a partir de entonces, hasta el punto que hoy los Estados Unidos figuran como el primer consumidor mundial del néctar negro.

Sin embargo, durante el año del Quinto Centenario, el grano que en América se convirtió en el pilar económico de varios países latinoamericanos, y que a su vez surtía a los ávidos bebedores del Norte, ha sufrido el más serio revés del presente siglo, comparable al que mencionamos en el siglo XVIII. Sus precios en

el mercado estadounidense han registrado dramáticas bajas, ante el empuje de otros productos comerciales que están abriéndose paso. La desamparada bebida, huérfana de una adecuada política en el exterior, ha decaído hasta el punto de que países como Colombia han adelantado una campaña interna para desestimular su cultivo, hiriendo de muerte el tradicional renglón económico y de paso, abocando a más de 80.000 trabajadores del café a buscar otras alternativas de cultivo para poder subsistir. Asistimos entristecidos al entierro del cultivo y de la bebida por políticas equivocadas y anacrónicas, con lo cual se le dará sepelio de tercera al néctar que en siglos pasados ocupaba el liderazgo del refinamiento y servía como inspirador de las clases intelectuales, y que en el presente se había constituido en la bebida de las reuniones de negocios.

Principales clases de café en Latinoamérica

Según datos de los botánicos Enrique Pérez Arbeláez (1990), Víctor Manuel Patiño (1970), y del investigador Felipe Ferré (1991), las principales variedades de café en Latinoamérica son descendientes del llamado *Coffea arábica L.* y de los Robusta africanos, de los cuales se han obtenido otras especies por cruces genéticos para obtener cafés más resistentes ante sus enemigos naturales:

Coffea arábica L., variedad café común.

Coffea arábica L., variedad café borbón.

Coffea arábica L., variedad *maragogipe*.

Coffea arábica L., variedad san lorenzo.

Coffea arábica L., variedad caturra de la región de Minas Gerais.

Coffea liberica, se cultiva en Puerto Rico principalmente.

Coffea hieron o café excelso.

Coffea moka, se aclimató principalmente en Puerto Rico.

Las variedades totalmente americanas son la *colombia*, y en el Brasil la *mondo novo*, variedad obtenida del cruce de la arábica con el borbón; también en este país se encuentra la nacional *maragogipe fernández*, seleccionada desde 1870, con otra variedad de granos amarillos pero no de tan grato sabor, y la típica *cramer* y típica *cramer krug*.

La variedad *moka*, que obtuvo su nombre porque de este puerto del Yemen salían los mayores cargamentos en siglos pasados, se cultiva bien en América del Sur, pero no en forma extensa y es muy apreciada por su gran calidad y aroma. Los demás países productores en menor escala, como México, Centroamérica,

Perú, Venezuela y Ecuador, tienen las variedades anteriores pero su sabor varía por factores como cultivo, aguas, altura y procesado. Jamaica produce el *blue mountain*, de excelente calidad.

Los cafés en América

En el Nuevo Mundo también intentaron copiar los célebres cafés europeos y en Nueva York se abrió el primero con el nombre de The King's Arms, en 1696. Posteriormente se abrieron otros más en Boston, Filadelfia, Brasil y Colombia, pero estos últimos no tuvieron la magnificencia de los europeos. En Colombia, los establecimientos eran lugares pequeños exclusivamente masculinos, en donde se discutían tanto temas de literatura como de política; el café se degustaba en pequeños pocillos con el típico nombre de *tinto*, del cual se tomaban muchos pocillos al día. En Brasil, en donde es común el café robusta, se nombra y se pide como *cafezinho*, fuerte bebida que se sirve también en pequeños recipientes de variadas formas.

Algunas formas de preparar café

La antigua costumbre turca de triturar el grano tostado de café en un mortero con un mazo de madera fue una de las más difundidas en Europa después de que la bebida hizo su entrada al Viejo Continente. Según el *gourmet* Brillat-Savarin, la bebida obtenida del café triturado era superior a la del grano molido, procedimiento realizado en pequeños molinos manuales. Así lo expresa en su libro *Fisiología del gusto*:

Me correspondía, con justo título, establecer si en realidad había alguna diferencia entre ambos métodos, y cuál era preferible. En consecuencia, tosté cuidadosamente una libra de buen café moka, lo dividí en dos partes iguales, molí una de ellas y machaqué la otra, al modo del turco. Hice café con unos polvos y con otros: tomé el mismo peso de cada uno y los eché en la misma cantidad de agua hirviente, procediendo en todo con absoluta igualdad. Probé esos cafés, y los hice probar por los más conocedores. La opinión unánime fue que el polvo machacado era evidentemente superior al polvo molido (Brillat-Savarin, 1978).

Sin embargo, no siempre fue del agrado de todos el afrecho o borra que se sentía al beberlo y que también se depositaba en el fondo del recipiente del cual se bebía. Cuenta Felipe Ferré (1991) que la solución a esta molestia la encontró el ciudadano

polaco Kolschitzky, residente en Viena en el siglo XVII, al inaugurar la práctica de colarlo con un lienzo y endulzarlo con miel de abejas, con lo cual su sabor mejoró para el gusto de los vieneses. Para acompañarlo ideó unos panecillos de hojaldre en forma de media luna, que se conocieron como *croissants*. Los vieneses no solo encontraron la bebida y su acompañamiento encantador, sino que lo adoptaron luego como desayuno cotidiano, costumbre que también acogieron los franceses.

Brillat-Savarin (1978), a propósito de las diversas formas de preparar el café que luego proliferaron en Europa, dice que la que más le agradó fue la llamada a *la Dubilloy*, sistema que a la postre se difundió como la mejor forma de prepararlo. Así describe la receta:

He ensayado durante ese tiempo, todos aquellos métodos y los que se han propuesto hasta ahora, y he optado con conocimiento de causa, por el que se denomina a la Dubilloy, que consiste en verter agua hirviendo o sobre el café puesto en un vaso de porcelana o de plata provisto de pequeños orificios. Se toma esa primera decocción, se le calienta hasta la ebullición, se cuela de nuevo; y se obtiene un café claro y lo mejor posible (1978).

En época relativamente reciente se descubrió que la mejor forma de preparar la bebida es vertiendo agua hirviendo sobre el polvo de café que previamente se colocó en un colador; se trata de hacer pasar el agua solo una vez sobre la cantidad de café adecuado, por ejemplo, una cucharada por pocillo, sin dejar hervir la mezcla para no alterar su aroma, sabor y calidad.

A las anteriores formas de preparar la bebida se han agregado variantes para realzar y contrastar el característico sabor de la rubiácea; entre los ingredientes más conocidos están los licores, leche, crema, corteza de cítricos, chocolate y diferentes especias como el cardamomo, sobre todo en Egipto, canela, jengibre, clavos y vainilla.

Recordemos los nombres de algunas de las preparaciones más conocidas:

Café royal: contiene coñac, canela, corteza de limón, café, azúcar confitada.

Café *brulot*: canela, café, clavos, trocitos de corteza de naranja, curaçao.

Irish coffee: cortezas de naranja y limón, whisky, clavos de olor, canela, café, azúcar confitada y refinada, crema de leche. También se prepara con los anteriores ingredientes pero sin las especias de olor.

Sabajón de café: café fuerte, corteza de limón, huevos, azúcar, nuez moscada.

Coctel carioca: café, ron caña, coñac, azúcar, crema, escarcha de hielo.

Capuccino: café, leche batida a la espuma, crema de leche y chocolate en polvo.

Café de las Indias: café concentrado, mantequilla, ron, clavo de olor, canela, ralladura de limón y de naranja, nuez moscada, azúcar.

POSTRES

Parfait de café: café instantáneo, leche, crema, azúcar, vainilla, yemas de huevo, chocolate rallado.

Mousse de café: yemas de huevos, raspadura de limón, azúcar, claras batidas a la nieve, jugo de limón, gelatina sin sabor, aceite de almendras, extracto de café, leche.

Postre *moka*: café instantáneo, huevos, mantequilla, azúcar, nueces picadas, harina de trigo. Es preferible utilizar el café *moka* original.

Café *espresso*: se originó en Italia, y en este ya intervienen las máquinas modernas para lograr su excelente espuma.

Café helado: se toma en vaso con hielo muy cargado de café y con azúcar, es bebida refrescante.

Salsa para carnes: mantequilla, extracto de café, jugo de limón, mostaza, pimienta, salsa negra.

El té

El té, como se vio, fue otra de las bebidas introducidas en América en época relativamente tardía, con todo lo inglés que llegó al Nuevo Mundo y que modificó las costumbres de los americanos de más alto rango.

Los ingleses, enemigos de todo lo que congregue multitudes, trasplantaron a América no solo el gusto por el té sino también por los clubes privados, el juego de criquet y naturalmente el *five o'clock tea*, en donde las damas americanas rivalizaban con sus amigas, sobre cuál de ellas era capaz de parecer más *British* en su forma de preparar el té con el complejo ritual que los ingleses, a su vez, trataban de aprender de los chinos, los más antiguos bebedores de té. En Oriente la infusión se bebe por lo general sola y sin azúcar; pero fueron los ingleses los que la modificaron agregándole unas gotas de leche, crema y acompañándolo con variadas galletitas y con el muy inglés *pound cake*, preparación que entró también con muy buen agrado a las colonias americanas. El citado Javier Peláez (1992) agrega que fue la duquesa de Bedford quien puso de moda estas costumbres, hacia 1840. En América, en años posteriores, se hicieron otras adiciones a la ceremonia al acompañar la infusión con un platillo de sal o con canapés variados, costumbre que ha permanecido

hasta el presente; inclusive ya se acostumbra el té comida, que se sirve más tarde y cumple la función de comida completa, de refinado estatus.

De acuerdo con diversas informaciones, el té es originario del sudeste asiático, en las zonas comprendidas entre Vietnam, Birmania y el sureste de China. Su descubrimiento, como el de todas las bebidas, está envuelto en leyendas bucólicas. Se cuenta, según lo reseñado por Peláez (1992), que durante el reinado del emperador Shen Nung, hacia el 2800 a. de C., un sabio que se encontraba en el campo descubrió por casualidad la bebida, cuando unas hojas de la planta cayeron en su vasija que contenía agua hirviente; como al instante emanó el delicioso aroma característico, el personaje difundió sus bondades en toda la Corte, y de aquí no solo se expandió a toda China sino también al Japón.

En Europa recibió su carta de ciudadanía siglos más tarde en Inglaterra, su más entusiasta admirador hacia el siglo XVIII, aunque ya había sido conocido por otros países europeos y además por navegantes ibéricos en Filipinas y en Macao en el siglo XVI, quienes no lo apreciaron sino como medicina.

La infusión de las hojas secas del té se toma en diversas preparaciones y mezclas; las más conocidas son el té negro, que se obtiene por la fermentación de las hojas marchitas enrolladas; y el té verde, en el cual las hojas frescas se calientan y se someten a una ligera fermentación.

A América llegaron diferentes clases de tés como el de Assam, procedente de la india, muy fuerte, y que en el Nuevo Continente se acostumbra tomar con leche; el *English*, que es una mezcla de tés de Ceilán y de la India; el ceilán es un té que se acostumbra tomar frío como refresco; el *darjeeling*, conocido como el rey de los tés por su calidad y que procede del Himalaya; el aromático té de jazmín, una mezcla de tés de la China aromatizado con flores de jazmín; el *blackcurrant*, es una mezcla de tés de la China aromatizados con aceite de grosella, lo mismo que el *lapsang souchong*, té chino ahumado de muy agradable sabor; el *earl grey* que es una mezcla muy apreciada entre los degustadores de la bebida porque está mezclada con bergamota, una especie de cítrico (*Citrus aurantium L.*) del cual se obtiene un aromático aceite, diferente a la bergamota americana (*Lonarda didyman*) que se encuentra en Norteamérica y también es muy perfumada, por lo cual los colonos americanos realizaron infusiones en sustitución del té original y lo denominaron *té oswego*.

Para preparar el té, igual que con el café, existe una regla de oro para conservar el aroma y buen sabor de la bebida, y esta consiste en jamás dejar hervir la infusión una vez preparada.

El plátano: "oro verde"

Según el científico Pérez Arbeláez (1990), las especies silvestres de los plátanos se han encontrado en la India, Filipinas y el archipiélago malayo, y fueron identificadas como *Musa paradisiaca seminífera* L. y *Musa paradisiaca troglodytarum*. El investigador Patiño (1970) dice que algunas variedades de las *musas*, como se denominaba al fruto en Egipto, fueron introducidas desde Asia al norte de África, al Asia Menor y a la cuenca del Mediterráneo por inmigrantes y comerciantes que llevaron los frutos con los otros productos alimenticios analizados. Las primeras musáceas debieron entrar al continente africano con los inmigrantes indonesios hacia el primer milenio a. de C.

Los siguientes difusores de la planta pudieron ser los árabes, que también llevaron los cítricos y la caña de azúcar al África y de allí la introdujeron a Europa entre los siglos VIII y IX como quedó dicho. Lo cierto es que el cronista Fernández de Oviedo (1959) dice que en el siglo XVI existían en Granada cultivos de la musa.

Por su parte, el citado investigador Patiño (1970), documentado en numerosos autores, anota que los incansables viajeros portugueses transportaron plantas de uno a otro continente, y a partir del Descubrimiento de América debieron llevar el plátano al Brasil, junto con la caña de azúcar; allí, como se vio, comenzaron las grandes plantaciones de las Indias.

Según parece, las musáceas entraron a América vía las Canarias, pero procedentes de la península ibérica, o más tardíamente de Filipinas, durante el activo comercio realizado entre esas islas y el puerto de Acapulco, o de las islas del Pacífico, de acuerdo con las últimas investigaciones. Existen algunas diferencias entre lo anotado por Pérez Arbeláez (1990) y Patiño (1970); este dice que todas las especies cultivadas americanas descienden de las especies silvestres *Musa acuminata* Colla y *Musa balbisiana* Colla originarias de la península malaya, de todas formas ambos coinciden en este último sitio.

Lo importante es que los dos concuerdan en que el plátano fue introducido a América y no difieren en esta opinión, al contrario de algunos investigadores que argumentan sobre su origen americano, y que por lo menos había varias especies nativas; aunque la discusión continúa y mientras se pruebe lo contrario, nos seguiremos ateniendo a la docta documentación de los citados botánicos.

Lo que sí se tiene por cierto es la entrada a Jamaica de la variedad dominico en el año 1616 y que su nombre se debió a que el monje que los trajo pertenecía a la orden de los Dominicos. De otra parte, se dice que el cultivo prosperó tanto que se despegó además en toda la zona caribe. De esta variedad se tienen

datos precisos de su introducción, pero de las demás que entraron al Nuevo Mundo no existe información tan certera; lo único que se conoce es que entraron en distintas épocas y por diferentes sitios y que además los cronistas cuando describían las plantas de la Indias, siempre consideraban la Musa como importada.

Juan de Castellanos (1955), el monje versificador, registra la deliciosa fruta en la costa caribe colombiana, en Cartagena, donde había fructificado en forma exitosa después de ser introducida por los hispanos. El cronista Pedro Mártir de Anglería (1990) dice que había muchos plátanos en Egipto y que se comía mucho su fruto, cuando él estuvo allí como representante de los Reyes Católicos ante el sultán Kansú en 1501, y agrega que al Nuevo Mundo los llevaron procedentes de Guinea, nombre que se le dio a la variedad de plátanos guineos.

En América el cultivo del plátano prosperó exitosamente, hasta el punto de que en la primera mitad del siglo XVI ya había abundante cantidad de plantas.

El cronista Fernández de Oviedo (1986) recogió el siguiente apunte sobre la planta, en el año 1523, que luego publicó en otra de sus obras, la titulada *Sumario de la natural historia de las Indias*, en donde corrobora la proliferación de la fruta y su procedencia de la Península:

Estos plátanos, los hay en todo tiempo del año, pero no son por su origen naturales de aquellas partes porque de España fueron llevados los primeros, y hanse multiplicado tanto, que es cosa de maravilla la abundancia que hay de ellos en la Islas y Tierra Firme, donde hay poblaciones de cristianos, y son mayores y de mejor sabor en aquellas partes que en aquestas (Fernández de Oviedo, 1986).

Para México existe también un dato fidedigno sobre la introducción de la Musa, procedente de Santo Domingo, del obispo don Vasco de Quiroga en 1537; aunque también se menciona en algunas partes a Ramírez de Fuenleal como su introductor más temprano en 1531. Aquí la planta también prosperó en abundancia y los indígenas acogieron y comieron el gustoso fruto.

Fernández de Oviedo (1986) dice que se plantaron plátanos en la primera fundación de Tierra Firme, o sea, en Santa María la Antigua del Darién en 1523, y más tarde Cieza de León (1962) agrega que había profusión de la fruta en San Sebastián de Urabá, en el año 1535, cuando estuvo en dicha región. Así sucesivamente los reseñaron los cronistas llegados a los diversos sitios durante el siglo XVI. A su turno, el padre Bernabé Cobo, en su libro titulado *Obras*, da la noticia para el Perú

en 1543: “Se plantaron los primeros en una huerta a media legua de esta ciudad de Lima... no hay chácara ni huerta que no tenga su platanar” (1956).

Del Perú salieron con facilidad los diversos productos europeos hacia Chile y la Musa debió pasar en igual forma.

En Brasil a los plátanos los llamaban *bananos* y así se popularizó su nombre para todas las *Musas sapientum*, relacionadas con el fruto amarillo oro, de dulce sabor, si bien en otras regiones americanas recibe nombres diferentes como *cambur* en Venezuela, *guineo de seda* en San Salvador y *patriota* en Panamá.

El plátano en América alcanzó una enorme difusión y aceptación, como quedó dicho, porque debido a sus propiedades proteínicas y de mantenimiento cumplía igual función que el maíz y la yuca, tanto que en algunos sitios llegó a desplazarlos por su versatilidad de preparación y muy fácil cultivo. Patiño (1970) identifica este fenómeno como el de la *platanización*, debida a que el fruto se consume a todas horas del día y en cuanto preparado es posible, aunque en algunas regiones selváticas se prefiere cocido en agua, asado a la brasa y algunas veces majado, en algunas regiones del Amazonas. De resto, según el lugar y el nivel social y económico de quienes lo consumen se prepara en jugo, masato, sorbete, sopas, frituras, pasteles, asados y tortas.

De la planta no solo se emplea su fruto, sino las hojas, que se usan para techar viviendas, envolver quesos, tamales y también para cubrir los hornos de tierra, cuando se preparan al vapor carnes y pescados. En América se acostumbró en las zonas rurales utilizar las hojas de plátano para escribir, y se dice que Ercilla escribió sobre ellas *La Araucana*.

Variedades de plátanos más populares en América

Del género *Musa* se conocen alrededor de ochenta especies, de las cuales aproximadamente treinta y cinco son cultivadas, según la relación de Hans Winkler citada por Pérez Arbeláez en su obra *Plantas útiles de Colombia* (1977). Para efecto de las variedades americanas nos referiremos a la clasificación de este último investigador.

Musa paradisiaca L., guineo propio para cocinar, su nombre se debe a que procedía de Guinea.

Musa sapientum L. Es la aromática fruta conocida como *banano*, se come cruda, aunque también se cocina para elaborar postres (véase preparados).

Dentro de las subespecies se encuentran las siguientes:

Manzano: común en Venezuela, del género *Musa* es el que mayor cantidad de proteína contiene.

Bocadillo: es de pequeño tamaño, muy dulce y perfumado.

Pacífico: su carne es de color rosado y aunque se puede comer crudo se prefiere frito.

Pigmeo, indio o chino (*Musa cavendishii*): es originario de la China, tiene gran rendimiento y es muy resistente a las plagas.

Guineo o colicero: es un plátano común en Latinoamérica, se usa verde para sopas y maduro como fruta.

Resplandor, tafetán o maritú: es de color rojo y se deshidrata en la forma conocida como *paso*. La planta, además, tiene gran valor ornamental.

Hartón: es de gran tamaño y constituye la base de la alimentación de varias regiones de clima caliente; se consume tanto verde como maduro.

Dominico: según parece fue la especie introducida por el dominico Berlanga, que se extendió por todo el Caribe.

Popocho o cachaco: se da en Venezuela y en Colombia y se usa más como alimento para animales domésticos.

Musa mysore: procede del sur de la India y llegó a Trinidad en el presente siglo y luego se introdujo en la zona bananera del Magdalena, Colombia. Tiene gran resistencia a las plagas y alto rendimiento para consumo.

La exportación del banano

Los plátanos en el Nuevo Mundo, a pesar de haberse multiplicado en forma tan veloz, no tuvieron un uso diferente al doméstico durante muchos años. La exportación de la fruta a Norteamérica se inició, según Patiño (1970), por la intervención de un señor Frank quien tenía una pequeña plantación en Panamá y de allí lo llevó al Norte, en donde fue muy bien recibido hacia el año 1866, una vez terminada la Guerra de Secesión. Carson Ritchie, en su libro *Comida y civilización* (1988), complementa la información con el dato de que el capitán Busch en su velero *Raymond* llevó unos racimos de la fruta desde Puerto Antonio, Jamaica, hasta Boston, y como los vendió de inmediato resolvió continuar con el prometedor negocio, ya organizado en forma regular.

El siguiente paso para la exportación en grande lo dio el capitán Lorenzo Dow Baker, quien al conocer la rentabilidad de este comercio decidió emularlo, pero en forma más amplia. Fue así como llevó un barco de ochenta y cinco toneladas, lo llenó de frutas del puerto de Jamaica y lo transportó también a Boston. Luego perfeccionó aún más su negocio cortando la fruta verde para que no se estropeará durante el viaje, y la rentabilidad fue tan halagüeña que el visionario Baker no tardó

en fundar en 1885, la Boston Fruit Co., empresa que compraba el banano a bajo costo o lo cambiaba por otros productos que llenaban su bolsa de dinero. Para controlar en su totalidad la producción desde su siembra hasta su cosecha final, adquirió plantaciones en Cuba, Jamaica y Panamá. Este último lugar era el más propicio, porque otro empresario norteamericano había construido un ferrocarril y tenía además su propia plantación de bananos. No tardaron en asociarse los descubridores del oro verde, y en 1899 nació la United Fruit Company, de ingrata recordación, que dominó totalmente no solo las plantaciones de Centroamérica sino de México y parte de Colombia. Si bien es cierto que realizaron buenos aportes en modernización, infraestructura, servicios y vías, además de servicios médicos y escolares, también querían manipular la política interna de los países en su propio beneficio.

La compañía, a la postre, por sus excesos y sobreexplotación de los nativos, produjo célebres levantamientos y revoluciones hasta que en el presente siglo fue obligada a marcharse. La debilidad e incapacidad de las repúblicas bajo esa férula hizo que en el exterior fueran conocidas con el despectivo mote de *banana republics*, referido a su pobre iniciativa individual y permanente desbarajuste político.

En la actualidad, tales países tienen agremiaciones independientes que velan por el cultivo y exportación de la fruta y continúan comerciándola en gran escala. Brasil tuvo un proceso diferente a los anteriores y se sitúa como el segundo productor mundial de las musáceas, seguido en América por Ecuador, Colombia, Venezuela y Puerto Rico.

Preparaciones con plátano

El plátano es comida obligada en toda la llamada *América tropical* y en algunas regiones constituye acompañamiento insustituible de todas sus preparaciones, veamos algunas de ellas:

- Sopas: es componente obligado de los típicos sancochos, cocidos y sopas llamadas *autóctonas*.
- Bebidas: se toma el plátano banano disuelto en jugos y con leche en sorbetes. También se fermenta para hacer masato.
- Frituras: el plátano maduro o verde se prepara frito en diversas formas y en el típico patacón y tostadas.
- Asado: se usa asar el plátano maduro a la brasa o al horno y también se rellena con queso y bocadillo de guayaba. En las regiones selváticas es frecuente asar el plátano verde al rescoldo.

- Tortas: se elaboran con plátano maduro.
- Tortillas: llevan plátano maduro y huevos batidos.
- Tamales con plátano: se prepara una especie de masa con plátanos molidos condimentados, se envuelve con hoja de plátano y se cocinan al vapor.
- Fécula de plátano: es el plátano reducido a harina.
- Dulces: el plátano maduro o el banano se cocinan con melado de panela, azúcar, leche y vainilla. También se puede preparar sin leche.
- Plátano paso: se deshidrata en procesos artesanales o industriales.

El banano en el recetario internacional

Crêpes de banano: banano, *crêpes*, mantequilla, azúcar y ron.

Bananos al ron o coñac: bananos, huevos, limón, mantequilla, harina de trigo, ron o coñac, vainilla.

Croquetas de banano: harina de trigo, bananos, mantequilla, azúcar.

Bananos flambeados: bananos en lonjas, ron o coñac, azúcar para confitar, mantequilla.

Banana split: helados de varios sabores, banano, salsas de frutas.

Pie de banano: banano, huevos, azúcar, vainilla, harina de trigo.

Especias: ajo, perejil, cilantro

Al Nuevo Mundo entró, como se ha venido reseñando, buena cantidad de especias para aderezar platos de sal y dulce, como los clavos de olor, canela, pimienta, cominos, jengibre, cebollas, perejil y ajo, entre otros (véase tabla 2). Todos se incorporaron gradualmente a los gustos cibarios americanos, pero únicamente el ajo (*Allium sativum* L.) se instaló no solo en los platillos mestizos, sino que se entronizó en uno de los platos del más puro ancestro precolombino, como es el tamal. En efecto, tan autóctono preparado no se concibe en la actualidad sin la adición del bulbo de la liliácea entero, o por lo menos varios de sus dientes, los que unidos a la masa de maíz y demás ingredientes le confiere un especial sabor, con la condición de que quien lo come queda traspasado de su penetrante aroma.

Como bien lo anota Xavier Domingo (1982), el ajo constituye uno de los ejes culinarios de la cocina española y por tal razón sus preparados no se aceptarían sin el aromático y a veces molesto condimento. Costumbre tal vez transmitida o reforzada durante la larga convivencia con los judíos en la península, cuyo gusto por la liliácea se remonta a tiempos bíblicos. Por causa del uso del ajo, la cocina

española ha sido muchas veces rechazada aun dentro de los mismos hispanos; baste recordar que Don Quijote tenía “por vil y plebeyo el más leve olor a la planta”. Si nos alejamos de la cocina, vemos que el ajo tenía otras poderosas cualidades, por ejemplo: la tuerta sacerdotisa de Isis recomendaba comer diariamente “por tres veces” una cabeza de ajo para evitar la muerte, costumbre que acogieron también los romanos; al terrible conde Drácula solo lo ahuyentaba el collar de ajos en las gargantas de las jóvenes doncellas; Horacio lo recomendaba comer como pena máxima contra el parricida “por ser más dañino que la cicuta”. En las zonas rurales de América se les pone a los niños para librarlos de las malas influencias.

Sin embargo, tampoco nadie puede resistirse a los sin pares platos al ajillo de la cocina ibérica, que se encuentran en todos los restaurantes de postín, no solo americanos sino del mundo.

El perejil (*Petroselinum sativum* H.) fue otro de los condimentos en yerba que gozaba de gran estima en Europa. Los griegos de la Antigüedad hacían coronas de perejil para premiar a los ganadores de los juegos de Neptuno. En todo el Mediterráneo, de donde es originario, es infaltable en las mesas cultas y populares; también lo prefieren en infusión para resistir los efectos del vino en exceso.

En América se acogió con gran encanto y se utiliza para dar gusto a sopas, carnes, salsas, y como adorno en las ensaladas frescas.

El cilantro (*Coriandrum sativum*) es uno de los condimentos más antiguos, con enorme acogida en el Nuevo Continente. Su empleo se inició desde los comienzos de la Colonia en casi toda la América hispano-lusitana, porque en Brasil es también muy apreciado para condimentar infinidad de platillos.

La semilla del *Coriandrum* fue encontrada en algunas tumbas egipcias, lo cual atestigua su antigüedad. Griegos y romanos usaban tanto la hierba aromática como sus semillas (coriandro), y se dice que el médico Hipócrates la prescribía con frecuencia para diversas afecciones, y los romanos añadían las semillas al vinagre para aderezar algunos preparados. En Virgilio leemos una deliciosa fórmula de la preparación llamada *moritum*, que incluye queso, coriandro y ajo, entre otros: “abundantes ajos macerados en morteros para mezclarlos con el queso salado y rallado. A continuación se aliaña con las yerbas aromáticas, ruda y perejil; se le agrega el coriandro y se deslíe en aceite de oliva y vinagre” (1961).

Los chinos de la dinastía Han (207 a. de C. a 220 d. de C.) tenían al cilantro como la planta que podría conceder la ansiada inmortalidad, para lo cual usaron yerba y semillas en diversos preparados de tipo medicinal. Hasta propiedades

afrodisíacas le adjudicaron al coriandro, cilantro o culantro, en los fantásticos relatos de *Las mil y una noches*.

Lo cierto fue que su uso prosperó en el Nuevo Mundo como infaltable sazonador de caldos, sopas y carnes, amén de las propiedades medicinales que le han adjudicado sobre todo en las zonas rurales, en donde las planticas nunca faltan en la socorrida huerta casera.

Anexos

Tabla 2. Principales plantas comestibles introducidas en América desde el Descubrimiento

<i>LEGUMBRES - GRANOS</i>	<i>LUGAR DE ORIGEN MÁS ACEPTADO</i>
Acelga	Sur de Asia
Achicoria	Mediterráneo
Alcachofa	Mediterráneo europeo y norte de África
Apio	Diversos sitios
Arveja-guisantes	India, Mediterráneo, África Oriental
Berenjena	India tropical, China subtropical
Berros	Mediterráneo
Brócoli	Turquía, Egipto
Caraotas (fríjol negro)	África
Cebolla de tallo	China
Cebolla de bulbo	Persia, Afganistán y Palestina
Coles	Sur de Europa, Mediterráneo Turquía y Egipto
Coliflor	Turquía y Egipto
Espárragos	Europa y Mediterráneo
Espinaca	Armenia y Asia Menor
Garbanzos	Asia Menor
Haba blanca	Grecia y Roma
Haba roja	Egipto
Haba bachalay	Babilonia
Habichuelas-alubias	India
Lechugas	Cáucaso, regiones mediterráneas
Lentejas	Mediterráneo, Cercano Oriente
Nabo	Europa
Pepino cohombro	Asia, África tropical
Puerros	Asia
Rábano	China, Egipto
Remolacha	India, Persia, Egipto, Mediterráneo
Repollo	Mediterráneo
Ruibarbo	Asia y el Tíbet
Zanahorias	Asia Menor, Japón
<i>CEREALES</i>	<i>LUGAR DE ORIGEN</i>
Arroz	Indochina
Avena	Europa occidental
Cebada	Abisinia y sureste de Asia
Centeno	Sureste de Asia, región mediterránea
Trigo	Noreste de China, Afganistán, región mediterránea,
	Persia, Sumeria
Soya	China
Sorgo	China y África
<i>FECULENTAS</i>	
Plátano	India, Archipiélago Malayo
Ñame	India, sur de Asia

Tabla 2. Principales plantas comestibles introducidas en América desde el Descubrimiento (continuación)

FRUTAS	LUGAR DE ORIGEN
Almendra	India, África, Arabia
Avellana	Asia Menor, Turquía
Breva-higo	Asia Menor, Turquía
Castañas	Mediterráneo
Cidra	India, Indochina
Ciruelas europeas	Europa, Mediterráneo, Cáucaso
Dátil	Egipto, Arabia
Durazno	Norte de China, Mongolia
Durazno melocotón	China, Persia
Fresa europea	Europa
Granada	Egipto, Arabia
Grosella	Alemania, Países Bajos
Icaco filipino	Filipinas
Jaca	India
Jambolán	Indias Orientales
Jujube	China
Kiwi	China (siglo xx)
Lima	Birmania
Limón	Indochina, India
Litchi	China
Macadamia	Australia (siglo xx)
Mandarina	China
Mango	India, Archipiélago Malayo
Mangostino	Malasia
Manzano	Asia Central, Cáucaso
Melón	India, Norte de África, Asia meridional
Membrillo	Mediterráneo
Mora-zarzamora	Varios países
Naranja	China, India
Níspero del Japón, oropel	Japón, China
Pan, árbol del pan (<i>Artocarpus communis Forst</i>)	Malasia
Pera	Asia, Mediterráneo
Pomarrosa	Indochina, Java
Pomelo	Islas de Malasia, India
Sandía-patilla	India, África intertropical
Tamarindo	África
Toronja-pamplemusa	India, Malasia
Uva	Mar Caspio, Mar Negro, Asia Menor
Yuyuba	Asia

Nota: el cerezo, en sus variedades –europea, de guindas y el de flor japonesa– no fue cultivado en Iberoamérica sino hasta época reciente.

Tabla 2. Principales plantas comestibles introducidas en América desde el Descubrimiento (continuación)

<i>SACARINAS</i>	<i>LUGAR DE ORIGEN</i>
Caña de azúcar	India, sur de Asia, Nueva Guinea
<i>OLEAGINOSAS</i>	
Higuerilla	África
Olivo	Asia tropical, Mediterráneo
Palma africana	África
Sésamo-ajonjolí	Asia
Soya	China
<i>TISANAS Y BEBIDAS</i>	
Café	Abisinia, Yemen
Caléndula	Mediterráneo
Manzanilla	Mediterráneo
Menta	Mediterráneo
Ruda	Arabia, Mediterráneo
Té	China
<i>CONDIMENTOS Y ALIÑOS</i>	
Ajo	Asia Central y Occidental
Albahaca	Asia tropical, África norte
Alcaravea	Mediterráneo
Alcaparra	Mediterráneo
Anís	Egipto, Grecia
Azafrán	Asia Menor
Borraja	Mediterráneo
Canela	Ceilán
Cebollina	China
Cilantro-coriandro	Persia, sur de Europa, Cercano Oriente
Cominos	Europa del Este
Clavo	Ceilán
Cúrcuma	África tropical
Eneldo	Europa
Estragón	Siberia, Tartana
Hinojo	Mediterráneo
Jengibre	Asia
Laurel	India
Melisa	Mediterráneo
Mejorana	Norte de África
Mostaza	Europa, Himalaya
Nuez moscada	Islas Molucas
Orégano	Mediterráneo
Perejil	Europa, Mediterráneo, Cerdeña
Perifollo	Rusia, Asia Occidental
Pimienta	India, Archipiélago Malayo
Poleo	Mediterráneo
Romero	Europa, Mediterráneo
Salvia	Sur de Europa
Tomillo	Europa Meridional

Tabla 3. Principales animales comestibles introducidos al Nuevo Mundo

<i>NOMBRE</i>	<i>UTILIZACIÓN</i>
Cabras Conejos Codornices Faisanes Gallinas Ganado vacuno* Gansos Ovejas Patos Palomas Perdices Porcinos Abejas europeas** (variedades real, “extranjera”, italiana o abejorro)	Carne, leche, queso Carne Carne, huevos Carne Carne, huevos Carne, leche, queso, mantequilla, kumis, yogurt Carne, vísceras Carne Carne, huevos Carne Carne, huevos Carne, jamones, embutidos, tocino, manteca Miel, cera
<p>* Aparte de la introducción de la alfalfa y el trébol, los españoles no realizaron mejora alguna en los pastos nativos. La siembra de pastos solo se puso en práctica en la América no inglesa, en época posterior a la Independencia. Lo contrario de lo ocurrido en Norteamérica, en donde los ingleses lo sembraron para engorde del ganado desde el comienzo.</p> <p>** Los europeos denominaron por lo general con el mismo nombre a los animales del Nuevo Continente semejantes a los del Viejo Mundo, como las abejas, los patos, las codornices, etcétera.</p>	

Tabla 4. Desarrollo en América de algunos de los productos comestibles introducidos

<i>A. AGRÍCOLAS</i>			
<i>PRODUCTO</i>	<i>PAÍSES</i>	<i>PRODUCCIÓN EN TONELADAS MÉTRICAS (TM)</i>	<i>AÑO 1991</i>
Aceitunas	Argentina México Perú	78.000 14.000 10.000	
Arroz	Colombia Perú	2.050.000 1.037.000	
Avena	EE. UU. Canadá Argentina Chile México Uruguay	5.200.000 3.546.000 670.000 205.000 105.000 75.000	Segundo productor mundial
Bananos	Brasil Ecuador Colombia Costa Rica Venezuela México	5.446.000 2.817.000 1.400.000 1.250.000 1.160.000 1.065.000	Segundo productor mundial
Café	Brasil Colombia Guatemala Costa Rica El Salvador Ecuador Honduras México Perú	1.440.000 780.000 240.000 172.000 165.000 134.000 104.000 309.000 101.000	
Caña de azúcar	Brasil Cuba México Colombia Argentina	272.540.000 85.900.000 34.893.000 28.000.000 14.500.000	Primer productor mundial
Cebada	Canadá México Argentina	13.232.000 468.000 350.000	Segundo productor mundial
Cebollas	EE.UU. Colombia	2.170.000 460.000	Cuarto productor mundial

Tabla 4. Desarrollo en América de algunos de los productos comestibles introducidos (continuación)

<i>PRODUCTO</i>	<i>PAÍSES</i>	<i>PRODUCCIÓN EN TONELADAS MÉTRICAS (TM)</i>	<i>AÑO 1991</i>
Sorgo	EE. UU. México Argentina Colombia	14.220.000 5.767.000 1.947.000 400.000	Primer productor mundial
Soya (aceite)	EE. UU. Brasil Argentina	50.000.000 15.000.000 5.000.000	Primer productor mundial
Trigo	EE. UU. Argentina	74.670.000 12.000.000	Tercer productor mundial
B. GANADERÍA Y DERIVADOS			
	<i>PAÍSES</i>	<i>CANTIDAD DE CABEZAS</i>	<i>AÑO 1991</i>
Bovinos	Brasil EE. UU. Argentina México Colombia Venezuela Uruguay	140.000.000 99.000.000 50.581.000 28.200.000 24.700.000 13.819.000 8.723.000	
Porcinos	EE. UU. Brasil México Argentina Colombia Venezuela	53.852.000 33.200.000 17.300.000 4.400.000 2.630.000 2.366.000	
Ovinos	Argentina Perú México Colombia	29.365.000 12.750.000 5.500.000 2.650.000	
Caprinos	México Argentina Perú Venezuela	9.086.000 3.300.000 1.700.000 1.530.000	
Gallinas	EE. UU. Brasil México Perú Venezuela Argentina	1.460.000.000 615.000.000 234.000.000 55.000.000 54.000.000 52.000.000	Segundo productor mundial

Tabla 4. Desarrollo en América de algunos de los productos comestibles introducidos (continuación)

<i>PRODUCTO</i>	<i>PAÍS</i>	<i>PRODUCCIÓN EN TONELADAS MÉTRICAS (TM)</i>	<i>AÑO 1991</i>
Huevos (miles de docenas)	EE. UU. Brasil México Argentina Colombia Cuba	4.022.000 1.180.000 1.091.000 290.000 258.000 113.000	Tercer productor mundial
Carne vacuna (Tm)	EE. UU. Brasil Argentina México Colombia Venezuela	10.483.000 2.882.000 2.500.000 1.904.000 815.000 345.000	Primer productor mundial
Carne vacuna (Tm)	Uruguay Chile	302.000 205.000	
Leche de vaca (Tm)	Argentina México Colombia Venezuela	7.050.000 6.110.000 3.500.000 1.480.000	
Queso (Tm)	EE. UU. Argentina México Venezuela Brasil Colombia	3.312.000 296.000 141.000 82.000 60.000 51.000	Primer productor mundial

Fuente: elaboración propia a partir de Hernández y León (1992) y del *Almanaque Mundial* (1992).

Tabla 5. Principales productos nativos de América

A. FRUTAS	<p>Acajú Agraz Aguacate Anón Arazá Bacurí Badea Biribá Borojó Cacao Caimos Cajá Cereza americana Ciruelas americanas Curuba Curubejo-granadilla de quijo Chirimoya Chontaduro Damasco Fejjoa Fresa americana Fruta de huevo Granadilla Grumixama Guama Guanábana Guaraná Guayaba Gulupa Icaco Jagua Juvia-castaña de Pará Lulo Madroño americano Mamey Mamoncillo Maracuyá Mararay Marañón Mortño Mora americana Níspero Nopal-tuna Papayo-frutabomba Papayuela Pequí Piña-ananás Piñuela Pitahaya Tomate de árbol (Col.) Uchuva Zapote</p>	<p><i>Anacardium occidentale</i> <i>Coccoloba wifera</i> L. <i>Persea gratissima</i> <i>Anona squamosa</i> <i>Psidium littorale</i> <i>Platonia insignis</i> <i>Passiflora quadrangularis</i> L. <i>Annona lanceolata</i> <i>Borojia patinoi</i> Cuatr. <i>Theobroma cacao</i> L. <i>Chlysophyllum caimito</i> <i>Spondias lútea</i> <i>Prunus serotina</i> spp. <i>P. capulí</i> <i>Spondias purpúrea</i> L. <i>S. mombin</i> <i>Passiflora mollisima</i> <i>Passiflora popenouii</i> Killip <i>Anona cherimolia</i> <i>Guillielma gasipaes</i> <i>Mammea americana</i> <i>Feijoa sellowiana</i> <i>Fragaria</i> sp. <i>Canistel</i> <i>Passiflora ligularis</i> <i>Eugenia brasiliensis</i> <i>Inga</i> sp. <i>Anona muricata</i> <i>Paullinia cupana</i> H. B. K. <i>Psidium guajaba</i> <i>Passiflora pinnatistipula</i> Cau. <i>Chrysobalanus icaco</i> <i>Genipa americana</i> <i>Bertholletia excelsa</i> <i>Solanum quitoense</i> <i>Rheedia madrunno</i> H. B. K. <i>Mammea americana</i> L. <i>Melicocca bijuga</i> L. <i>Passiflora edulis</i> Sims. <i>Aiphanes caryotaefolia</i> H. B. K. <i>Anacardium occidentale</i> L. <i>Sin.</i> <i>Clidemia dilata</i> pitler. L. <i>Uribe</i> <i>Rubus glaucus</i> Benth. <i>Achras sapota</i> L. <i>Opuntia tunoides</i> Br. y <i>Shafer</i> <i>Caricaa papaya</i> L. <i>Carica gouditiana</i> Tr. y Pl. <i>Caryocar brasiliensis</i> <i>Ananas sativus</i> Schultes <i>Bromelia pinguin</i> L. <i>Acanthocercus pitaya</i> <i>Cyphomandra betacea</i> Cau. <i>Physalis peruviana</i> L. <i>Matisia cordata</i> E. et. B.</p>
-----------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Tabla 5. Principales productos nativos de América (continuación)

<i>B. LEGUMBRES Y TUBÉRCULOS</i>	Ahuyama Arracacha Batata (camote) Cydrayota (papa de pobre) Calabaza Cubios Hibias Jícama Papa-(patata) Oca Pepino de rellenar Tomates Ullucos Yuca dulce Yuca brava	<i>Cucurbita máxima</i> <i>Arracacia xanthorrhiza</i> <i>Ipomea batatas</i> <i>Sechinum edule Sw.</i> <i>Cucurbita fisi</i> <i>Tropaeolum tuberosum R. et E.</i> <i>Oxalis tuberosa</i> <i>Pachynnizus spp.</i> <i>Solanum tuberosum</i> <i>Oxalis tuberosa</i> <i>Cyclanthera sp.</i> <i>Lycopersicum esculentum Miller</i> <i>Ullucos tuberosos</i> <i>Manihot dulcis Pax.</i> <i>Manihot utilissima</i>
<i>C. GRANOS Y CEREALES</i>	Achira Amaranto Fríjol-pallares Maíz Maní-cacahuate Quinoa-quinua Tálwi-chochos	<i>Canna edulis</i> <i>Amaranthus caudatus</i> <i>Phaseolus spp.</i> <i>Zea mays L.</i> <i>Arachis hypogea L.</i> <i>Chenopodium quinoa</i> <i>Lupinus mutabilis</i>
<i>D. CONDIMENTOS Y ALIÑOS</i>	Achiote Ají Chiles Pimienta de las Indias-ají Vainilla-bejuquillo	<i>Bixa orellana L.</i> <i>Capsicum baccatum L.</i> <i>Capsicum annum. C. pyramidale</i> <i>Vainilla planifolia</i>
<i>E. OLEAGINOSAS</i>	Girasol Maíz Maní	<i>Helianthus annuus</i> <i>Zea mays L.</i> <i>Arachis hypogea</i>
<i>F. BEBIDAS Y TISANAS</i>	Bergamota Chicha de maíz Chocolate Guaraná Mate de coca Yerba mate Pulque de maguey	<i>Lonardia didyma</i> <i>Paullinia cupana</i> <i>Erythroxilon coca Lam.</i> <i>Ilex paraguariensis</i> <i>Agave spp.</i>

Tabla 5. Principales productos nativos de América (continuación)

<p><i>ANIMALES</i> <i>COMESTIBLES</i></p>	<p>Aves marinas Armadillos Agutíes Bisonte Codornices de Indias Conejo de Indias-cuy-hutía Chigüiro Danta o tapir americano Gallinetas de Indias Gallinas de Nicaragua Guadatinaja Iguana Llamas-vicuñas-pacos Manatí (Antillas) Patos de Indias-Nuñuma Palomas de Indias Pavo-guajalote (<i>turkey</i>) Pava de la tierra Perdices-gallinas tamaños: yutupisaca, huajrayutu, cucuri Perrillos de Indias Pescados (gran variedad) Pecarí-saños Ranas-cueyatl Tortuga-hicotea Tórtolas de varios tamaños: culvita, cocotuhuy, culco Venados</p>
-----------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Tabla 6. **Productos vegetales amerindios de mayor difusión en el mundo**

<i>PRODUCTO</i>	<i>LUGAR DE ADOPCIÓN</i>
Aguacate	Zona intertropical. Consumo universal.
Ají, chiles	Zona intertropical. Consumo universal.
Batata-boniato	Todas las zonas tropicales y subtropicales. Sexto producto agroalimentario del mundo.
Cacao	África tropical, Costa de Oro, Ghana, Nigeria, Indonesia, Asia suroriental, Malasia. Consumo universal.
Fresa	Cruzada con la variedad europea es universal.
Girasol	Rusia, China. Producción mundial: 15.000.000 Tm de aceite.
Maíz	China, Unión Soviética, Islas Canarias, España, Italia, los Balcanes, África, EE. UU. Producción mundial: 500.000.000 Tm. Tercer producto agroalimentario del mundo.
Maní	Asia: India, China, Indonesia. África: Senegal, Sudán, Nigeria. EE. UU. Producción mundial: 20.000.000 Tm de aceite.
Papa	Asia: India, China. Europa: Rusia, Polonia (mayores productores). EE. UU: nuevo productor. Consumo universal. Producción mundial: 360.000.000 Tm. Es el cuarto producto de las especies agroalimentarias.
Papaya	Asia, Java, Malasia, Filipinas, Taiwán, Hawai. África
Piña	Todo el mundo tropical: Hawai, Azores, Singapur, Taiwán.
Tomate	Unión Soviética, Italia, Turquía, EE. UU. Consumo universal. Producción mundial: 60.000.000 Tm anuales
Yuca brava	Asia: Java, Indonesia. África. (Producción mundial: 120.000.000 TM. Séptimo producto agroalimentario del mundo.
Tabaco	Asia, China, India, Balcanes, Turquía. Consumo universal.
Vainilla	EE. UU., cocina universal. Predomina su producción artificial.

Referencias bibliográficas

- AA.VV. (s. f.). *Cocteles y pasabocas*. Bogotá: Cinco - Andes.
- (s. f.). *Historia de América Latina*, vols. I y II. Serie en fascículos.
- (1974). *Enciclopedia temática Planeta. Historia antigua y medieval*. Barcelona: Planeta.
- (1984). *La historia*. Beijing: Lenguas Extranjeras.
- (1988). *Vinos y bebidas*. Barcelona: Salvat.
- (1991). *Almanaque mundial 1992*. Florida: América.
- (1992, septiembre 6). “Fiesta de arroz”. *Noticias de la República de China*.
- Acosta, Joaquín (1938). *El idioma chibcha o aborigen de Cundinamarca*. Bogotá: Imprenta del Departamento.
- Acosta, José de (1940). *Historia natural y moral de las Indias*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Álvarez del Real, María (1988). *La cocina latinoamericana*. Panamá: América.
- Angledette, André (1969). *El arroz*. Barcelona: Blume.
- Anguela, María (1986). *100 recetas con leche*. Barcelona: Ibis.
- Apicius, Caius (1992, marzo). “En favor de la rica mantequilla”. *El Espectador*.
- Arciniegas, Germán (1955). *Biografía del Caribe*. Buenos Aires: Suramericana.
- (1989). *El continente de los siete colores*. Bogotá: Santillana.
- (1992). *América es otra cosa*. Bogotá: Intermedio.
- Aristóteles (1990). *Historia de los animales*. Madrid: Akal.
- Barney, Eugenio (1979). *Notas y apostillas al margen de un libro de cocina*. Cali: Imprenta Departamental.

- Barret, M. y N. Larki (1979). *Producción lechera y de carne de res en los trópicos*. México: Diana.
- Bejarano, Leonel (1991, noviembre 24). “¡Qué rancio placer!”. *El Tiempo*. Bogotá.
- Beltrán, M. (1978). *El antiguo Egipto*. México: Bruquera - Mexicana.
- Benavente, Toribio de (1988). *Historia de los indios de Nueva España*. Madrid: Alianza.
- Berger, Christian y Phillipe Duboë-Laurence (1988). *El libro del amante de la cerveza*. Barcelona: José de Oñaleta.
- Bettonica, Luis (1982). “Desde el plato único, a la nueva cocina. Cuarenta años de la cocina española”. En *Conferencias culinarias, 1981-1982*. Barcelona: Universidad Internacional Menéndez y Pelayo - Tusquets.
- Bobilov, I. et ál. (1979). *Ganadería*. Moscú: MIR.
- Brillat-Savarin, Jean-Anthelme (1987). *Fisiología del gusto*. Madrid: Aguilar.
- Camacho, Salvador (1946). *Mis memorias*. Bogotá: A.B.C.
- Caraballido, Gustavo et ál. (1980). *Guía de planeación y control de industrias agropecuarias*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Cárdenas, Juan de (1988). *Problemas y secretos maravillosos de las Indias*. Madrid: Alianza.
- Carr, Sandy (1981). *Guía de los quesos*. Barcelona: Folio.
- Casas, Bartolomé de las (1985). *Brevísima relación de la destrucción de las Indias*. Madrid: Sarpe.
- Caso, Alfonso (1971). *El pueblo del sol*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Castellanos, Juan de (1955). *Elegías de varones ilustres de Indias*, tomos I, II, III y IV. Bogotá: Presidencia de Colombia.
- César, Cayo Julio (1985). *Comentarios a la guerra de las Galias*. Barcelona: Planeta.
- Champollion, Jacques (1973). *El mundo de los egipcios*. Barcelona: Círculo de Lectores - Minerva.
- Childe, Gordon (1954). *Los orígenes de la civilización*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Cieza, Pedro (1962). *La crónica del Perú*. Madrid: Espasa-Calpe.
- Ciontescu, Tica de (s. f.). *Viaje alrededor de mi cocina*. Bogotá: Litografía Arco.
- Cobo, Bernabé (1956). *Obras*. Tomos I y II. Madrid: Estades - Artes Gráficas.
- Colón, Cristóbal (1977). *Los cuatro viajes del Almirante y su testamento*. Madrid: Espasa-Calpe.

- (1985). *Diario. Relación de viajes*. Madrid: Sarpe.
- Cortés, Hernán (1985). *Cartas de la conquista de México*. Madrid: Sarpe.
- Delgado, Álvaro (1976). *La Colonia. Temas de historia de Colombia*. Bogotá: Suramericana.
- Díaz del Castillo, B. (1971). *Verdadera historia de la Conquista de Nueva España*. Barcelona: Círculo de Lectores.
- Dickens, Charles (1987). *Canción de Navidad*. Bogotá: Clásicos Universales.
- Domingo, Xavier (1982). “La cocina de los pícaros: la cocina del Siglo de Oro”. En *Conferencias culinarias, 1981-1982*. Barcelona: Universidad Internacional Menéndez y Pelayo - Tusquets.
- Dupuich, Jean M. (1992. 15 de enero). “La extraña pero verídica historia del camembert”. *El Espectador*, Bogotá.
- Ercilla, Alonso de (1972). *La araucana*. Barcelona: Ramón Sopena.
- Esplán, Ceres (1881). *El libro de las infusiones*. Madrid: Edat.
- FAO (1992). *Cultivos marginados. Otra perspectiva de 1492*. Roma: Jardín Botánico de Córdoba - FAO.
- Fernández de Oviedo, Gonzalo (1959). *Historia general y natural de las Indias*. Madrid: Atlas.
- Fernández, Lucas (1973). *Noticia historial de las conquistas del Nuevo Reino de Granada*. Tomos I y II. Bogotá: Revista Ximénez de Quesada - Kelly.
- Fernández, Martín (1987). *Suma de geographia*. Madrid: Museo Naval.
- Ferré, Felipe (1991). *La aventura del café*. Milán: Altamir.
- Fersini, Antonio (1982). *Horticultura práctica*. México: Diana.
- Fisher, James (1968). *Animales exóticos*. Barcelona: Salvat.
- Forrest, John et ál. (1979). *Fundamentos de la ciencia de la carne*. Zaragoza: Acribia.
- Friede, Juan (1960). *Descubrimiento del Nuevo Reino de Granada y fundación de Bogotá. (1536-1539)*. Bogotá: Banco de la República.
- (1961). *Los Welser en la conquista de Venezuela*. Madrid: Edeme.
- Furtado, Celso (1973). *La economía latinoamericana desde la conquista ibérica hasta la Revolución cubana*. México: Siglo XXI.
- Gaines, J. (1990a). “El salvado de arroz reduce el colesterol”. *Arroz*, vol. 39, n° 366, marzo-abril, Bogotá.
- Gaines, J. (1990b). “El arroz, grano milagroso”. *Arroz*, vol. 39, n° 367, mayo-junio, Bogotá.

- García, Heriberto (1981). *Cocina prehispánica mexicana. La comida de los antiguos mexicanos*. México: Panorama.
- Gómez, Alirio (1976). *La ganadería en América Latina*. Bogotá: Biblioteca del Congreso.
- González, María Stella (1987). *Diccionario y gramática chibcha. Manuscrito anónimo de la Biblioteca Nacional de Colombia*. Bogotá: Instituto Caro y Cuervo.
- Goodwin, Dereck (1975). *Producción y manejo del cerdo*. Zaragoza: Acribia.
- Groot, José Manuel (1953). *Historia eclesiástica y civil de Nueva granada*. Bogotá: A.B.C.
- Restrepo, Vicente (1970). *Los chibchas antes de la Conquista española*. Bogotá: Banco Popular.
- Hernández, J. E. y J. León (eds.) (1992). *Cultivos marginados. Otra perspectiva de 1492*. Roma: FAO.
- Homero (1968). *La Ilíada*. Medellín: Bedout.
- (1978). *La Odisea*. Barcelona: Brugera.
- Huber, Sigfrid (1966). *Pizarro. Oro, gloria y muerte*. Barcelona: Círculo de Lectores - Grijalbo.
- Huera, C. (1974). “América precolombina”. En *Enciclopedia temática Planeta. Historia antigua y medieval*. Barcelona: Planeta.
- Ijjász, Eموke (1988). “El pan, milenario y simbólico alimento”. *Revista de Avianca*, n° 25.
- Instituto de Investigaciones Tecnológicas (1978). *Diagnóstico y evaluación. Técnica de los molinos de caña para panela*. Bogotá: Instituto de Investigaciones Tecnológicas.
- Instituto Geográfico Agustín Codazzi (1985). *Atlas de cartografía histórica de Colombia*. Bogotá: Arco.
- Jaramillo, Yolanda de (1985). *Alimentación y cultura en el Amazonas*. Bogotá: Fondo Cultural Cafetero.
- Jiménez, Gonzalo (1960). “Epítome de la conquista del Nuevo Reino de Granada”. *Descubrimiento del Nuevo Reino de Granada y fundación de Bogotá (1536-1539)*. Bogotá: Banco de la República.
- Johnson, Hugh (1979). *El vino. Atlas mundial de vino y licores*. Barcelona: Blume.
- Kalmanovitz, Salomón (1976). “El régimen agrario durante la Colonia”. En *La nueva historia de Colombia*. Bogotá: Andes.

- Kélépikis, A. (1982). “El Imperio gastronómico de Brillat-Savarin en el siglo XIX, su influencia en España”. En *Conferencias culinarias, 1981-1982*. Barcelona: Universidad Internacional de Menéndez y Pelayo - Tusquets.
- Keyes, Nelson (1965). *El fascinante mundo de la biblia*. México: Selecciones del Reader's Digest.
- Kramer, Samuel (1974). *La historia empieza en Summer*. Barcelona: Círculo de Lectores - Ayma.
- Kuper, Jessica (1984). *La cocina de los antropólogos*. Barcelona: Tusquets.
- Lacroix, L. Perú (1978). *Diario de Bucaramanga*. Bogotá: Sol y Luna.
- Lafuente Machaín, R. de (1943). *Los conquistadores del Río de la Plata*. Buenos Aires: Ayacucho
- Leal, Darío (1990). “Obtención de variedades mejoradas de arroz”. En *Curso de arroz. Compilación de Conferencias del Banco Ganadero*. Bogotá: CIAT - Fedearroz - ICA.
- Lévi-Strauss, Claude (1984). “Lo asado y lo hervido”. En *La cocina de los antropólogos*. Barcelona: Tusquets.
- Leyva, Gabriel (1992, octubre 11). “El ají. Pimienta de América”. *El Tiempo. Lecturas Dominicales*.
- López de Gómara, Francisco (1954). *Historia general de las Indias*. Tomos I y II. Barcelona: Iberia.
- López, Javier et ál. (1991). *De papa a patata. La difusión española del tubérculo andino*. Barcelona: Lunweg.
- Lucena, Manuel (1990). *América 1492*. Milán: Anaya.
- Machado, Absalón y Jorge Torres (1991). *El sistema agroalimentario*. Bogotá: Siglo XXI.
- March, Lourdes (1985). *La paella y los arroces*. Madrid: Alianza.
- Marco, Enrique (1988). *Cartagena de Indias, puerto y plaza fuerte*. Bogotá: Fondo Cultural Cafetero.
- Martínez, Aida (1985). *Mesa y cocina en el siglo XIX*. Bogotá: Fondo Cultural Cafetero.
- Martínez, Manuel (1985). *Historia de la gastronomía española*. Madrid: Nacional.
- Martínez, Manuel (1987). *Cocina tradicional española*. Madrid: Edisán.
- Mártir, Pedro (1990). *Cartas sobre el nuevo mundo*. Madrid: Polifemo.
- Masson, Luís (1991). “La papa entre las grandes culturas andinas”. En *De papa a patata. La difusión española del tubérculo andino*. Barcelona: Lunweg.

- Mora, Yolanda (1985). *Alimentación y cultura en el Amazonas*. Bogotá: Fondo Cultural Cafetero.
- Morales, Jorge (1985). “Primeras formas de gobierno”. En *Historia de Colombia*, vol. II. Bogotá: Salvat.
- Moreno, Lácydés (1992a, agosto 30). “La olla peruana”. *El Tiempo. Lecturas Dominicales*. Bogotá.
- (1992b, septiembre 27). “Divagación sobre el ajiaco”. *El Tiempo. Lecturas Dominicales*. Bogotá.
- Murphy, Wendy (1984). *The Future World of Agriculture*. New York: Grolier.
- Nestlé (1988). *Aliméntese bien*, 3 vols. Bogotá: Nestlé.
- Normal, Jill (1989). *Chocolate*. Madrid: El País - Aguilar.
- O’Gorman, Edmundo (1972). *Cuatro historiadores de Indias*. México: Secretaría de Educación Pública.
- Obregón, Mauricio (1990). *Colón en los mares de los caribes*. Bogotá: Tercer Mundo.
- Olaya, Clara (1991). *Frutas de América tropical y subtropical*. Bogotá: Norma.
- Ordóñez, Carlos (1986). *La cocina paísa*. Bogotá: Ítaca.
- (1986). *La cocina vallecaucana*. Bogotá: Ítaca.
- Oviedo, Basilio de (1930). *Cualidades y riquezas del Nuevo Reino de Granada*. Bogotá: Imprenta Nacional.
- Palma, Ricardo (1986). *Tradiciones peruanas*. Bogotá: Norma.
- Pardo, Jerónimo (1661). *Tratado del vino aguada, y agua envinada*. Valladolid: Valdivieso.
- Patiño, Víctor (1964). *Plantas cultivadas y animales domésticos en América equinoccial*. Tomo II. *Plantas alimenticias*. Cali: Imprenta Departamental.
- (1970). *Plantas cultivadas y animales domésticos en América equinoccial*. Tomo V. *Animales domésticos introducidos*. Cali: Imprenta Departamental.
- (1977). *Recursos naturales y plantas útiles de Colombia*. Bogotá: Andes.
- Peláez, Javier (1992). “Los chinos y el té”. En *China Libre*, vol. XI, n° 3.
- Pérez, Enrique (1990). *Plantas útiles de Colombia*. Medellín: Víctor Hugo.
- Pinzón, Emigdio. (1991). “¿Dónde están los linajes colombianos derivados de las razas bovinas importadas?”. *Carta Ganadera*, vol. XXVIII, n° 8, Bogotá.
- (1991). “Historia de la ganadería bovina de Colombia”. *Suplemento Ganadero*, vol. 8, n° 1.

- Poma de Ayala, Guamán (1980). *Nueva crónica y buen gobierno*. México: Siglo XXI.
- Portes, Ludovic y Ruysen, F. (1889). *Traité de la vigne: et de ses produits comprenant*. 3 vols. París: O. Doin.
- Prescott, William (1972). *El mundo de los aztecas*. Barcelona: Círculo de Lectores.
- (1974). *El mundo de los incas*. Barcelona: Círculo de Lectores.
- Quintana, Josefina y Carlos Martínez (1983). *El lienzo de Tlaxcala*. México: Cartón y Papel de México.
- Recio, M. (1964). *Manual del buen comer. Cocina colombiana e internacional*. Medellín: Bedout.
- Restrepo, Ernesto (1975). *Historia de la Provincia de Santa Marta*. Bogotá: Imprenta Nacional.
- Restrepo, Vicente (1970). *Los chibchas antes de la Conquista española*. Bogotá: Banco Popular.
- Revista de Geografía Universal (1976). *El vino*. México: 3A.
- (1980). *Atlas mundial del queso*. México: 3A.
- (1981). *Gran atlas mundial de la cerveza*. México: 3A.
- Río, Eduardo del, “Rius” (1989). *Cómo dejar de comer, mal*. Bogotá: Grijalbo.
- Ripoll, Eduardo (1972). *Prehistoria e historia del Próximo Oriente*. Barcelona: Labor.
- Ritchie, Carson (1988). *Comida y civilización. De cómo los gustos alimenticios han modificado la historia*. Madrid: Alianza.
- Rodríguez, Juan (1984). *El carnero*. Bogotá: Bedout.
- Rodríguez, María (1964). “Léxico de la alimentación popular en algunas regiones de Colombia”. *Thesaurus. Boletín del Instituto Caro y Cuervo*, t. XIX, n° 1, enero-abril, Bogotá.
- Rodway, Avril (1980). *Hierbas y especias*. Barcelona: Instituto Parramón.
- Rojas, Lucía (1972, agosto). “Los hueros del lago Titicaca”. *El Tiempo. Suplemento Dominical*.
- (1974). *Introducción al estudio de la cerámica muisca. Su estudio en el computador*. 2 tomos (tesis de grado). Bogotá: Universidad de los Andes.
- (1975). *Manual para el estudio de la cerámica arqueológica en Colombia. Técnica de laboratorio*. Bogotá: Universidad de los Andes, Departamento de Antropología.

- (1977a). *Los muisca*. Bogotá: Mayr & Cabal.
- (1977b). *Muisca alfarería y decoración*. Bogotá: Zazacuabi.
- Rojas, Lucía (1989). *Manual de arqueología en Colombia*. Bogotá: Carlos Valencia Editores.
- (1989, mayo 1). “La FAO en Colombia”. *El Espectador*.
- (1989, octubre 9). “Por una cultura del café I”. *El Espectador*.
- (1989, octubre 16). “Por una cultura del café II”. *El Espectador*.
- (1989, octubre 23). “Enemigos del café”. *El Espectador*.
- (1993). *Aportes Alimenticios del Viejo al Nuevo Mundo*. Bogotá: Voluntad.
- Román, Teresita (1987). *Cartagena de Indias en la olla*. Bogotá: Gamma.
- Rozo, José (1984). *Los muisca: cultura material y organización sociopolítica*. La Habana: Casa de las Américas.
- Safford, Frank (1989). *El ideal de lo práctico. El desafío de formar una élite técnica y empresarial en Colombia*. Bogotá: Universidad Nacional - El Áncora Editores.
- Sagrada Biblia* (1967). Madrid: Biblioteca de Autores Cristianos.
- Sahagún, Bernardino de (1988). *Historia general de las cosas de Nueva España*. Madrid: Alianza.
- Salgar, Inés de (1989, diciembre 22). “Entre burbujas de la champaña”. *El Espectador*.
- (1990, abril 26). “Fondue: el placer de la cocina en la mesa”. *El Espectador*.
- Sancho, Pedro (1968). *Relación para Su Majestad de lo sucedido en la conquista del Perú*. Lima: Técnicos Asociados S.A.
- Santa Gertrudis, Juan de (1970). *Maravillas de la naturaleza*. Bogotá: Banco Popular.
- Sarmiento, Eduardo (1986). *Frutas en Colombia*. Bogotá: Cultural Colombiana.
- Secretaría de Educación Pública. (1980). *Guía de planeación y control de las actividades pecuarias*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Seler, Eduard et ál. (1963). *Comentarios al Códice de Borgia*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Serrano, Eduardo (1989). *Roberto Páramo. Paisaje. Bodegón. Ciudad*. Bogotá: Novus.
- (1992). *El bodegón en Colombia*. Bogotá: Alfred Wild - Museo de Arte Moderno.
- Shakespeare, William (1947). *Obras completas*. Madrid: Aguilar.

- Simón, Pedro (1981). *Noticias históricas*. Tomos I, II, III, IV y V. Bogotá: Banco Popular.
- Stanley, John y Barbara Stein (1970). *La herencia colonial de América Latina*. México: Siglo XXI.
- Stern, Steve (1986). *Los pueblos indígenas del Perú y el desafío de la Conquista española*. Madrid: Alianza.
- Torres, Carlos A. (ed.). (1986). *Llanos de Colombia*. Bogotá: Arco.
- Trujillo, Diego (1948). *Relación del descubrimiento del Reyno del Perú*. Sevilla: Escuela de Estudios Hispanoamericanos.
- Uribe, Jorge (1988). “Una agroindustria al servicio de Colombia”. *Avicultores*. FENAVI, n° 13, Bogotá.
- Uricocha, Ezequiel (1871). *Gramática. Vocabulario, catecismo y confesionario de la lengua chibcha*. París: Maisonneuve.
- Vaillant, George (1944). *La civilización Azteca*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Vargas, Amparo (1981). *Museo de la caña de azúcar. Hacienda Piedechinche*. Cali: Litocenco.
- Vásquez, Manuel (1982). “Una interpretación de la autarquía en la cocina española”. En *Conferencias culinarias, 1981-1982*. Barcelona: Universidad Internacional Menéndez y Pelayo - Tusquets.
- Vavilov, Nicolai et ál. (1951). *Estudios sobre el origen de las plantas cultivadas*. Buenos Aires: Acme Agency.
- Vega, Lope de (1981). *Obras escogidas*. Madrid: Editora de los Amigos del Círculo del Bibliófilo.
- Virgilio (1961). *Églogas-geórgicas*. Buenos Aires: Espasa-Calpe.
- Von Hagen, Víctor (1961). *El Imperio de los incas*. México: Diana.
- (1967). *Los aztecas, hombre y tribu*. México: Diana.
- Wagner, Philip (1976). “Vinos, vides y clima”. *Scientific American*, n° 1. Calabria-Barcelona.
- Zamora, Alonso (1946). *Historia de la Providencia de San Antonio del Nuevo Reino de Granada*. Bogotá: A.B.C.
- Zerda, Liborio. (1992). *El Dorado*. Tomo I. Bogotá: Banco Popular.

AGRADECIMIENTOS

La autora y los editores agradecen de manera muy especial la invaluable colaboración de las siguientes personas y entidades durante la investigación de la presente obra:

Jesús Villamizar, presidente del Banco Ganadero; Edouard Saouma, director general de la FAO; María Cristina Uribe, gerente de Analac; Carlos Arturo Torres, gerente de Litografía Arco; Roberto Velandia, secretario general de la Academia de Historia; Luz Myriam Toro; Cerámica Precolombina; Bavaria S. A.; Fenavi; Ceda; Fedearroz; Inés Forero de Saouma; Fabio E. Perdomo.

**Biblioteca Básica de Cocinas
Tradicionales de Colombia**

DIRECCIÓN ACADÉMICA
Germán Patiño Ossa

DIRECCIÓN EDITORIAL
José Antonio Carbonell Blanco

ASESORÍA EDITORIAL
Viviana Gamboa

ASESORÍA TEMÁTICA
Juliana Duque

ASESORÍA JURÍDICA
Guillermo Zea Fernández

ADMINISTRACIÓN
Fundación Tridha

FOTOGRAFÍA DE CUBIERTA
Joyce Rivas

DISEÑO DE LA COLECCIÓN
C. Umana / Asedigraf

IMPRESIÓN
Imprenta Nacional de Colombia

© 1993, *Aportes alimenticios del Viejo al Nuevo Mundo*

Editorial Voluntad

© 1994, *Cocina prehispánica*, Editorial Voluntad

© 2012, Ministerio de Cultura

© 2012, Lucía Rojas de Perdomo

© 2012, Esther Sánchez (prólogo)

ISBN 978-958-753-072-8

(obra completa) ISBN 978-958-753-058-2

la colección biblioteca básica de cocinas

tradicionales de colombia

fue realizada por la dirección de patrimonio del ministerio de cultura de colombia
e impresa en bogotá el mes de octubre de 2012 en la imprenta nacional

Rojas de Perdomo, Lucía

Comentarios a la cocina precolombina. De la mesa europea al fogón amerindio.

Bogotá: Ministerio de Cultura, 2012.

424 p.

ISBN: 978-958-753-072-8 - ISBN 978-958-753-058-2 (obra completa)

1. ANTROPOLOGÍA CULTURAL Y SOCIAL. 2. HISTORIA. 3. ÉPOCA PREHISPÁNICA.
4. DESCUBRIMIENTO. 5. COLONIA. 6. ALIMENTACIÓN. 7. PREPARACIÓN DE
ALIMENTOS. 8. GRUPOS ÉTNICOS.

CDD 394