

UNA FACETA DE LA TRANSCULTURACIÓN EUROAMERICANA: NUEVAS PAUTAS EN LA DIETA ALIMENTICIA EN PUERTO RICO

Laura GONZÁLEZ PUJANA

Puerto Rico que, junto con Cuba, permaneció bajo el gobierno español hasta el Tratado de París en 1898, por el cual pasó a poder de los Estados Unidos, es la tierra del Nuevo Mundo que ha sido española durante más largo período de tiempo.

Descubierta durante el segundo viaje colombino el 19 de noviembre de 1493, el Almirante la bautizó de San Juan Bautista en memoria del príncipe Don Juan, aunque su nombre indígena era Borinquen. Este segundo viaje de Colón supuso la cristalización de los propósitos de la Corona de extender y asentar el poderío español en el Nuevo Mundo. Muestra clara son las 17 naves que componen la flota, los 1500 hombres que transportan, los múltiples oficios de éstos, y sus distintas escalas sociales (cronistas, físicos, cartógrafos, eclesiásticos, labradores, etc.), con la especificación, por orden real, de que labradores y artífices debían llevar todos los instrumentos, herramientas y utensilios necesarios para labrar la tierra y edificar ciudades. Asimismo, llevaban en la flota simientes de todas clases y parejas de animales de muchas especies para su crianza en el Nuevo Mundo. Se pretendía, indudablemente, fomentar el cultivo de la tierra para conseguir el asentamiento de los nuevos colonos.

Las primeras noticias de la llegada a la Isla nos las deja el físico doctor Alvarez Chanca en carta escrita al cabildo de Sevilla: "En un puerto desta isla estuvimos dos días, donde saltó mucha gente en tierra; pero jamás podimos haber lengua, que todos se fuyeron como gente temorizadas de los caribes". En esta primera información no se menciona el nombre de dónde

ancló la flota, pero se estima como más acertado que fue en la costa occidental, donde había abundancia de peces (para su aprovisionamiento) y agua.

Desde su descubrimiento en 1493 a la concesión del permiso para reconocer la Isla, concedido por Frey Nicolás de Ovando a Juan Ponce de León en 1508, transcurren quince años sin prestar la atención debida a estos territorios, y no por falta de interés, sino por haberle sido otorgada como concesión a Vicente Yáñez Pinzón a través de una capitulación que no pudo cumplir, vendiendo sus derechos a García Martín Alonso que, a su vez, no los pudo hacer valer porque habían caducado ya.

Juan Ponce de León, conquistador de noble familia vallisoletana (Santervas de Campos), y que en la corte aragonesa fué paje de Fernando V (entonces príncipe), embarcó en el segundo viaje colombino. Regresó con Ovando en 1502 contribuyendo a la conquista de La Española y, más especialmente, del territorio de Higüey del que fue nombrado teniente gobernador. Su proximidad a Borinquen y las noticias que de la Isla llegaban, le decidieron a emprender su conquista tras la firma de una capitulación el 15 de junio de 1508, con Ovando.

Desembarcó en agosto en la costa sur, donde fue afablemente recibido por el cacique Agüeybana, que le acompañó, señalándole los ríos donde se cogía oro y las mejores tierras para la labranza. Cuando al año siguiente (1509) Ponce de León regresa a La Española hace una relación a Ovando de cuanto había visto y hecho, de los contratiempos que tuvo, de la escasez de agua potable y de yuca para alimentar a su gente², así como también da noticias que en este tiempo, en dos ocasiones, tuvo que enviar un barco a la

1 FERNÁNDEZ DE NAVARRETE, M: *Colección de los viajes y descubrimientos que hicieron por mar los españoles desde fines del siglo XV*. Biblioteca de Autores Españoles (BAE), Madrid, 1954. Tomo I, pág. 188.

2 BALLESTEROS, Manuel: *La idea colonial de Ponce de León*. San Juan de Puerto Rico, 1960. Capítulo V, pág. 150.

isla de Mona en busca de yuca para conseguir pan casabi, y es la primera información acerca de las limitaciones nutricionales de los primeros pobladores hispanos.

Fernando V, concedió la gobernación interina a Ponce de León en 1509, y éste inicia la organización de la pequeña colonia.

La nutrición de los indígenas hasta la llegada de los españoles, la formaban: a través de sus sistemas de cultivos y como alimentos básicos la yuca, el maíz, los ajos, la yautia, el maní, la batata y el lerem, y como frutas silvestres tenían la guayaba, mamey, anón, tobo, guamabama, ticaco, pitataya, caimito, la cereza, las uvas de playa o guabaras, el corazón...

Tenían los indígenas cierto grado de adelanto en el cultivo de la tierra, y su experiencia les permitía el equilibrio entre producción y necesidades de consumo. El buen aspecto de sus campos cultivados despertó la admiración de Colón y la habilidad de los indios en las faenas agrícolas fueron las razones esgrimidas por muchos oficiales reales que escribieron al Rey pidiendo que los indios se emplearan en otras granjerías más convenientes en vez de trabajar en las minas. Hasta dar lugar a que el Consejo de Indias decretara *"que los indios sean libres en todas partes y que se empleen en cultivar los campos y en la enseñanza cristiana"*³, aunque como es bien sabido era el oro lo que concentra el interés de los conquistadores.

Importancia capital en sus nutrientes tenía el maíz, llegado del continente, y Anglería al referirse a él nos dice *"que tienen una clase de trigo casi semejante al del pan, pero que aventaja a los granos más gordos"*⁴. Cultivaban dos tipos de maíz, uno llamado moroche, de grano más pequeño y mazorca de regular tamaño, y otro de mazorca más grande y con más grano. La forma habitual de consumirlo era hirviendo o asando la mazorca tierna, manteniendo el grano entero, o bien preparando panecillos (tras secarlo y molerlo) de forma circular que cocían y llamaban arepa.

Como raíces o tubérculos que cultivaban tenían los ajos y batatas; es también Anglería el que nos describe los ajos como *"semejantes a nuestros nabos, ya en el tamaño ya en la forma, pero de gusto dulce, semejante a la castaña de tierra, ellos (los indios) llamaban ajos"*. Las Ca-

sas afirma que ajos y batatas son una misma cosa.

Frutos silvestres y también de gran consumo eran el maní, los frijoles y el ají.

La descripción más minuciosa de sus hábitos alimenticios nos la deja el mismo Las Casas con su enorme sentido de la observación, describe a los borinqueños de sobrios abstinentes. Parece que solían hacer dos comidas al día, una por la mañana y otra por la noche y predominaban las raíces y los tubérculos, desconocían la sal y condimentaban con ají y vinagre (que extraían de la yuca).

Como plato básico el pan casabi, sacado de la yuca. El proceso desde la siembra de la yuca hasta la elaboración del mismo, requería mucha mano de obra, y participaban por igual hombres y mujeres en una organización perfecta. Hacían tortas grandes, algo bastas y medianas de grosor, pero hemos de considerar que siendo la yuca una raíz venenosa, requería una elaboración mucho más larga y complicada que por ejemplo la del trigo, hasta convertirla en materia prima inofensiva.

Raíz que tenían en gran estima los indígenas era la imocona por su buen sabor, que solían tomar asada, y de sabor bastante similar al del boniato o yuca dulce de Tierra Firme.

Así pues, podemos considerar que los aborígenes tenían una dieta fundamentalmente vegetariana.

Por la escasez de carne, prácticamente reducida a las aves marinas, y en el interior de la isla, la tórtola, el sasabi, guaroguaio (...), por la pobreza original de la fauna de la Isla, donde no existían animales productores de carne, como tampoco tenían animales de carga.

La rica fauna marina del entorno de la Isla les permitía la pesca y consumo de liza, mero, sierra, manchego, sábalo, sardina, pargo, jurel, róbalo, mojarra, dorado, bonito, salmonete, cazón, corcobado, etc., a los que debemos añadir manatíes, tortugas, carey, cangrejos de tierra, enriqueciendo su dieta con almejas, caracoles y hostiones (han quedado ricos lechos de conchas).

Los manatíes nos los describe el Padre Acosta de la siguiente manera: *"En las islas que llaman de Barlovento, que son Cuba, La Española, Puerto Rico y Jamaica, se halla el que llaman manatí, extraño género de pescado, si pescado se puede llamar, pero en efecto habita de ordinario en el agua y por eso lo comen por pescado; aunque yo cuando en Santo Domingo lo comí en viernes, casi tenía escrúpulos no tanto por lo dicho, como porque en el color y sabor parecían sino tajadas de ternera y en parte de*

³ MÁRTIR DE ANGLERÍA, Pedro: *Décadas del Nuevo Mundo*. Buenos Aires, 1944. Libro 9, capítulo II, pág. 386.

⁴ MÁRTIR DE ANGLERÍA, Pedro: *Décadas...*, Libro 5, capítulo III, pág. 247.

⁵ MÁRTIR DE ANGLERÍA, Pedro: *Décadas...*, Libro I, pág. 8.

pernil, las postas de este pescado; es grande como una vaca, a pesar de su tamaño quedaban varados en la playa y eran fáciles de matar".

Con el primer establecimiento español, Juan Ponce de León tiene como una de sus primeras gestiones de gobierno la distribución de las tierras entre los vecinos, para que las labraran e hicieran conucos (labranzas de yuca al estilo indígena) y sembraran yuca, maíz, batatas, etc., para lograr los recursos imprescindibles para la manutención de la escasa población, por ser muy reducidos los recursos existentes para la alimentación de su gente.

La preocupación por el cultivo de la tierra y el intento constante de equilibrar la producción agrícola con las demandas de consumo, no es propia sola de conquistadores y pobladores, es la misma Corona la que tenía conciencia de lo fundamental que era ayudar a la agricultura para impulsar el desarrollo de la colonia.

En 1511 el rey Fernando ordenó el establecimiento de una granja agrícola en las orillas del río Toa, donde labradores expertos ensayaron y fomentaron cultivos como la caña de azúcar, el jengibre o la cañafistola.

El cultivo de la caña de azúcar tuvo de manera casi inmediata resultados muy positivos, con la temprana construcción de trapiches para producir azúcar, melao y guarapo para el consumo local. Más tarde y con el permiso del Rey, en los ingenios y en los hatos ganaderos se introdujeron negros esclavos.

A pesar de esta aparente variedad de nutrientes, Colón primero y después Ponce de León ponen de manifiesto la escasez de bastimentos, de ahí que desde Fernando V a los Jerónimos que escribían al Cardenal Cisneros se incentivaran la creación de haciendas, sembrando semillas, plantas, árboles y que los nuevos pobladores pudieran llevar trigo, vides, cañas, algodón, etc.

En definitiva es crear las posibilidades de producir unos bastimentos que son los tradicionales en la dieta de los españoles y en las necesidades vitales de los mismos, de ahí que las primeras simientes de trigo lleguen al Nuevo Mundo en 1493, y nos queda cumplida información del interés del rey Fernando V por conseguir su cultivo, que nunca se logró en las Antillas por las condiciones climatológicas, lo que permitirá un desarrollo rápido pero no la germinación del grano, aún a pesar de la selección de semillas y la experiencia de los agricultores que lo cultivaban.

Esta necesidad de producir nutrientes viejos en los hábitos españoles, se mantiene a lo largo del siglo XVI, sin que el fracaso haga mella en sus ánimos, como nos lo demuestra el Informe que el Procurador General de la Isla, Francisco del Río, presentó a Su Majestad en 1566, solicitando el envío de labradores para que atendieran a las siembras de arroz, trigo, cebada, habas, garbanzos, viñas, es decir todos los alimentos básicos de la dieta española.

El arroz es otro de los productos por los que muestra interés el rey Fernando V en el Nuevo Mundo, ordenando a través de cartas y cédulas que se siembre arroz en La Española, San Juan y Cuba, y con tal fin expide una Real Cédula con fecha 10 de diciembre de 1512 en Logroño que dice: "*Yo envío a mandar al Almirante e jueces e oficiales de La Española, que procuren de hazer enviar a la dicha yslla arroz e debeys le enviar en estos navios que agora an de yr algun arroz que sea muy bueno y baya de manera que no se pierda en el camino porque me an escrito que el trigo que les embiaste se dañó por no yr buen recaudo que me maravillo mucho y debeysle enviar un memorial de la manera que an de sembrar el dicho arroz y procure que se críe y se haga en la dicha isla*". Sabemos que en ciertas tierras bajas y húmedas se dio sin ser en esta primera etapa, cultivo importante.

El plátano o banano llega al Caribe desde Canarias de la mano del padre Berlanga y años más tarde pasa de La Española a San Juan. Otra variedad de esta fruta llega desde Africa en los barcos negreros.

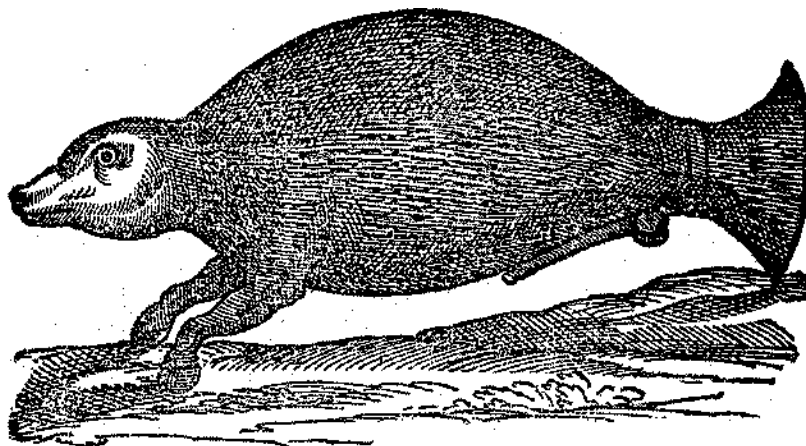
Paulatinamente van arraigando en San Juan toda suerte de hortalizas, unas llegadas del continente y otras de España: berenjenas, judías, garbanzos, cebollas, pimientos, ajos, remolacha, borraja...

A través de la Nueva España y por el comercio de este Virreinato con Oriente, llegarán a la Isla el tamarindo y la naranja, y del continente se adoptarán el tomate, la vainilla y el cacao también de la Nueva España la papaya, el aguacate, y el nispero desde América Central, la papa y la granadilla llegaron del virreinato del Perú.

Como frutales destacaremos la uva, el higo, el dátil, la granada, aunque no todos eran frutas de espléndidas cosechas, algunas de estas frutas se daban con sabor más pobre y en menor cantidad de lo normal, por la humedad o por las

6 AGOSTA, José: *Historia natural y moral de las Indias*. Madrid, 1894. Tomo I, libro 3, pág. 230.

7 ARCHIVO GENERAL DE INDIAS (AGI), Indiferente General, 419, Libro 4, folio 35. Real Cédula a los oficiales de la Española que serian provechosos los sembrados de arroz.



MANATI

condiciones del terreno, sin olvidar en ocasiones la falta del cuidado oportuno. Para fines del siglo XVI se habían extendido en la Isla el cultivo de la mayoría de las plantas alimenticias necesarias para el sostenimiento de los pobladores.

La fauna original de la Isla era pobre, no existían animales productores de carne para la dieta de los aborígenes. Esta carencia preocupa a la Corona que hace las previsiones precisas ya desde el segundo viaje de Colón, donde junto a las semillas estimadas necesarias iban parejas de animales de cada especie para su crianza en el Nuevo Mundo. Este ganado llevado por Ponce de León a la Isla se multiplicó con gran rapidez, indudablemente a esto contribuyó la abundancia de llanos con buenos pastos, siendo de manera especial la costa sur donde se desarrollaron numerosos hatos ganaderos. Otra carencia fundamental que había de llenarse con la fauna peninsular, eran los animales de carga.

Los primeros animales llevados a San Juan fueron los cerdos y las cabras, hacia 1505, como consecuencia de la orden dada por Yáñez Pinzón, y que se soltaron en la parte occidental de la Isla, donde se reprodujeron rápidamente, haciéndose montaraces y salvajes muchos de ellos.

Los pobladores que pasaron de La Española a San Juan con sus familias, llevaban todos sus bienes y, por supuesto, su ganado. El ganado vacuno llegó en 1511, siendo imprescindible los bueyes para las tareas de labranza. El caballo hacía más fácil la conquista y exploración del resto del territorio. El conejo llegó de Andalucía en dos variedades, pardos y blancos, que se adaptaron y desarrollaron rápidamente. La dieta alimenticia se vio enriquecida, desde el comienzo, con las aves domésticas, tales como

gallos, gallinas, palomas, patos que, asimismo, llegaron desde la península. También acompañaron a los primeros pobladores los perros y los gatos. Los perros, entre los que había las variantes de lebreles, galgos y sabuesos, que fueron entrenados por los españoles como ayuda en los combates para perseguir y cazar indios. Los indios aprendieron rápidamente a cuidar con esmero gallos y gallinas.

A Cumberland en 1598 le llamó la atención la abundancia y condiciones del ganado, especialmente, vacas, cerdos, cabras y aves domésticas, pues por haber permanecido en la Isla alrededor de ciento cincuenta días, conocieron y se aprovecharon de los recursos de la Isla y dan cumplida información sobre los mismos.

En la Memoria de Melgarejo podemos leer: *"En esta Isla hay gran cantidad de puercos alzados, montesinos, que proceden de los que de España se truxeron a ella, y es en tanta cantidad que en todas las partes de la Isla se hayan y ayudan mucho al sustento"*.

De fundamental importancia en la realidad de la Isla fue el no estar insertada en las rutas comerciales españolas, llegando a pasar hasta ocho años sin que ningún barco español atracase en ella, lo que se refleja en las informaciones que los procuradores envían al Rey *"que en mucho tiempo no ha ido ningún navío a la Isla, por lo que los vecinos han padecido gran hambre de pan, vino, aceite y otras cosas necesarias"*.

Eran continuas las peticiones al Rey que ponían de manifiesto las necesidades y carencias

8 Biblioteca para la Historia de Puerto Rico. Tomo V, pág. 75.

9 AGI, Santo Domingo, 164, doc. 45. Información que presenta a Su Majestad el Licenciado Sebastián Rodríguez con el parecer del gobernador y en nombre de la ciudad de Puerto Rico.

de los vecinos y los perjuicios que se derivaban por la falta de barcos, añadamos a las carencias alimenticias, la falta de jabón, medicinas, lienzos, etc., lo que lamentablemente ocasionó la muerte de muchos pobladores. Otra consecuencia negativa de su incomunicación fue el no poder vender sus productos en Sevilla.

Los pobladores contaban para su alimentación de lo que producía la Isla. Existen relaciones de las mercaderías que llegaron a la Isla de San Juan Bautista en 1513, 1526, 1545, 1592, 1593, y se pueden señalar como productos (o mercancías) en todos ellos aceite, harina, vino y jabón. Estos tres productos alimenticios han sido desde antiguo (muy antiguo) fundamentales en la alimentación de los españoles, y de ellos nos deja buena muestra el refranero:

Con pan y vino se anda el camino

Aceite, vino y amigo antiguo

Contigo pan y cebolla, etc.

Con los recursos que contaban las mujeres de los conquistadores y pobladores aguzando el ingenio y según sus habilidades culinarias inventaron platos nuevos. Los testimonios de este proceso de transculturación nos los dan algunos cronistas o informes conservados de aquella época.

Así por ejemplo Oviedo nos cuenta una manera de comer los ajos¹⁰ *"asados e con vino son buenos de noche sobre mesa, e en la olla son buenos. Las mujeres de Castilla hacen diversos potajes e aun Eructa de sartén e tal que, aunque fuese de Indias, se avría por buena"*. El mismo autor que tenía en gran estima la batata nos dice *"una batata curada no es inferior en el gusto a gentiles mazapanes"*¹¹.

El Padre Las Casas ensalza el sabor del maní, *"que ni avellanas ni nueces ni otra fruta seca de las de Castilla por sabrosa que fuera se la podía comparar (...) hase de comer siempre, para que sepa muy bien, con pan casabí o de trigo si lo hay"*¹².

La carne de manatí la hacían en guisos adobada como la ternera, y para conservarla la curaban como cecina o tasajo.

Consumían la carne de tortuga, tanto la de mar como la de tierra, como si fuera pescado. En muchas partes de las Indias se seguía esta costumbre, y en Cartagena de Indias, en Tierra

Firme (Colombia), guardaban las tortugas en un corral para la Cuaresma y las iban matando cada día para los platos de vigilia. La carne de tortuga gustaba mucho por ser sano manjar *"e no tan enojoso como los otros pescados"*¹³. Esta carne era condimentada y cocida igual que la carne vacuna.

En la elaboración de los distintos platos que hacían con carne o pescado, a los tradicionales aditamentos de especias, cebollas, ajos, se añadían plantas aromáticas originales de la Isla, como el ají tropical, que preferían a la pimienta de Oriente.

Se producían suficientes tubérculos y hortalizas que, como ya hemos visto, añadidos a la carne o al pescado, daban lugar a comidas ricas en sabor y nutrientes por la cantidad y variedad de elementos que las componían.

Las mujeres castellanas freían frutas y tubérculos como los ajos, la batata y el plátano, pero muy posiblemente sólo podían recrearse en estas labores en las escasas ocasiones en que llegaban barcos con aceite.

Con las hojas tiernas de ají se sustituía al perejil, así como las hojas tiernas de la batata y la yautía cocidas y aliñadas con aceite y vinagre sustituían a las acelgas y espinacas.

De toda la producción en la Isla, tanto de los alimentos autóctonos como de los llevados por los españoles, no podemos olvidar su dependencia de factores climatológicos, tan desmesurados en América como los huracanes que causaron daño en muchas ocasiones, las sequías que arrasaban cosechas enteras o las inundaciones que arruinaban los sembrados, también ocasionaba catástrofes en el ciclo productivo, el gusano de la yuca que acababa destruyendo el tubérculo.

Ajeno a los propios desastres naturales, pero contribuyendo al desgaste y elentecimiento del desarrollo de la calidad de vida en la Isla, fue el constante peligro de los ataques, primero de los caribes y después las actividades e incursiones de los corsarios ingleses y franceses, que incendiaban las haciendas e ingenios y robaban los esclavos. También, lamentablemente San Juan se vio azotada por epidemias que hacían auténticos estragos en la raza negra, lo que disminuía la mano de obra.

Durante este siglo XVI que nos ocupa, la población era escasa y con recursos muy limitados para comprar esclavos sin que tuvieran co-

¹³ FERNÁNDEZ DE OVIEDO, Gonzalo: *Historia General y natural de las Indias, Islas y Tierra Firme*. Madrid, 1944. Tomo II, libro VII, capítulo III, pág. 174.

¹¹ FERNÁNDEZ DE OVIEDO, Gonzalo: *Historia General y...*, T. II, libro VII, cap. III, pág. 175.

¹² LAS CASAS, Bartolomé de: *Historia de las Indias*. 1927. T. III, Apéndice, cap. V, pág. 438.

¹³ CABANILLAS, Berta: *El puertorriqueño y su alimentación a través de su historia (siglos XVI-XIX)*. Puerto Rico, 1973. pág. 188.

mo contrapartida un proceso migratorio fluido de labradores que ayudaran al cultivo de la tierra y a la atención precisa en los hatos ganaderos.

Ya hemos señalado el prácticamente inexistente comercio exterior lo que impedía el intercambio de productos, y hay que considerar que no había mercados locales que estimularan la producción.

Era, pues, una colonia pequeña, pobre y aislada, donde su única fuente de ingresos era el azúcar. La industria azucarera alcanzó su máximo desarrollo en este siglo, convirtiéndose en el apartado más importante de la economía de la Isla, iniciándose el declive de su producción en las últimas décadas del siglo, debido por un lado a la falta de mano de obra esclava, y de otro la carencia de barcos para dar salida al producto de la Isla, lo que tuvo como consecuencia que los vecinos lo sustituyeran por el cultivo más extensivo del jengibre, por ser más rentable, crecía con más facilidad y no requería ni tanta inversión de dinero como la caña, ni tanta dedicación en su cultivo, llegándose a convertir en la mayor fuente de ingresos (el jengibre) de los pobladores.

Para postre, como fruta fresca la piña y la papaya fundamentalmente, aunque también empezaron a conservarlas o en almíbar como se llamó más tarde.

Esto lo acompañaban con bebida por lo caluroso del clima, primero el agua, y a falta del vino de España, del guarapo, hecho del jugo de la caña al que agregaban algunas especies. Era una especie de cerveza floja que es lo que hoy se llama mabí.

La riqueza de la Isla parece que sólo estaba en su nombre, Puerto Rico, y sobre todo en el amor y apego que los pobladores tuvieron por su tierra, fuera de las rutas comerciales españolas. Sobrevivieron sin ser nunca estímulo de corrientes migratorias, pero su lealtad a la Corona estuvo por encima del - al menos - desinterés de la misma.

De los refranes y coplas de la época que describen los Reinos de Indias, esta que escribo a continuación es buen exponente de la realidad de Puerto Rico:

*"Ni la Vera Cruz es cruz
ni Santo Domingo, santo
ni Puerto Rico tan rico
para ponderarlo tanto"*