

Vol. 1, N° 1  
Julio - diciembre de 2014



**QUIRÓN**

Revista de estudiantes  
de Historia

**Alimentos exóticos, alimentos  
excitantes: una visión de  
América desde algunos de sus  
productos. Siglos XVI y XVII**

Mariana Meneses Muñoz  
Universidad de Antioquia



UNIVERSIDAD  
**NACIONAL**  
DE COLOMBIA

SEDE MEDELLÍN  
FACULTAD DE CIENCIAS  
HUMANAS Y ECONÓMICAS



# QUIRÓN

---

Revista de estudiantes  
de Historia



# **Alimentos exóticos, alimentos excitantes: una visión de América desde algunos de sus productos. Siglos XVI y XVII\***

Mariana Meneses Muñoz\*\*

## Resumen

A través de la exploración de las características de algunos productos americanos considerados como cálidos por los tratados médicos y morales, este artículo describe los elementos culturales, además del sabor, que influyeron en la construcción de las percepciones alimentarias americanas y la aceptación de algunos alimentos exóticos por su domesticación y gradual asimilación dentro del entorno europeo.

## Palabras clave

Alimentación, América siglos XVI y XVII, bebidas fermentadas, productos americanos.

---

\* Trabajo de investigación realizado en el seminario *Historia de la Alimentación II* dictado en el Departamento de Historia de la Universidad de Antioquia. Agradezco al profesor Gregorio Saldarriaga por su constante asesoría en la construcción de este texto. Una versión preliminar fue presentada en las IV Jornadas Nacionales de Historia Social en La Falda, provincia de Córdoba, Argentina, en 2013.

\*\* Estudiante de Historia de la Universidad de Antioquia.



## **1. Alimentos exóticos, alimentos excitantes: una visión de América desde algunos de sus productos. Siglos XVI y XVII**

---

El descubrimiento del Nuevo Mundo supuso el encuentro de grupos nativos y de colonizadores: unos motivados por la necesidad y esperanza de consolidarse en los nuevos territorios y otros movidos por la curiosidad y enviados por los poderes imperiales para conquistar territorial y espiritualmente a las Indias Occidentales. La exploración fue entonces el punto de partida para que los extraños en las tierras americanas se sumergieran en diversos universos culturales fascinantes o de espanto. La observación, las vivencias, los consumos y las adaptaciones de estos sujetos hicieron que se construyera una visión sobre las identidades americanas. Este artículo emplea fuentes como relaciones de viajes, tratados morales y descripciones de los siglos XVI y XVII, con casos de diversos lugares de América (Nueva España, Brasil y Perú), y se concentra en los alimentos considerados excitantes, que estimulaban los sentidos y que en ocasiones compartían características sensuales, inmorales o hasta escandalosas atribuidas por los colonizadores. A través de estas características se investigan los elementos culturales, además del sabor, que influyeron en la construcción de las percepciones alimentarias americanas y la aceptación de los alimentos exóticos por su domesticación o familiarización dentro del entorno europeo.

En el largo proceso de colonización y dominación de las Indias, se produjeron textos que dieron cuenta de las características tanto naturales como morales de los nuevos territorios. Los escritos estuvieron mediados por la visión del mundo que traían los viajeros que anduvieron en América durante los siglos XVI y XVII. Estos fueron testimonios de los procesos de reconocimiento de los nuevos productos encontrados. Las especies, por ejemplo, eran nombradas a la usanza española o portuguesa, situación que buscaba, entre otras cosas, familiarizar al lector con los nuevos productos. Es así como vegetales, animales y frutas adquirieron nombres —como la piña y la granada— que en ocasiones no les hicieron justicia por su poco parecido con sus homónimos europeos. El nombrar se hacía desde la percepción morfológica de los productos por parte de los extranjeros. Otros nombres de frutos y vegetales conservaron relación con las lenguas nativas. Entre los alimentos nativos que se vieron con exotismo estuvo el chocolate, que tuvo características tanto alimenticias como medicinales. Los primeros encuentros entre los españoles y la nueva bebida fueron un tanto problemáticos, debido a su carácter ritual para los indígenas mesoamericanos y el fuerte y hasta desagradable sabor inicial percibido por los colonos. En este sentido el Padre José de Acosta dijo:



El principal beneficio de este cacao es un brebaje que hacen, que llaman chocolate, que es cosa loca lo que en aquella tierra le precian, y algunos que no están hechos a él les hace asco, porque tiene una espuma arriba y un borbollón como de eses, que cierto es menester mucho crédito para pasar con ello. Y en fin, es la bebida preciada y con que se convidan a los señores que vienen o pasan por su tierra los indios; y los españoles, y más las españolas hechas a la tierra, se mueren por el negro chocolate.<sup>1</sup>

La descripción permite identificar algunas de las apreciaciones encontradas en torno a esta bebida: a unos les gustaba, mientras que otros la rechazaban por su gusto. Se debe recordar que el chocolate preparado de la forma americana a finales del siglo XVI tuvo especias o granos que resaltaban su sabor: ajíes, pimienta o maíz lo acompañaban. Otro elemento fue la utilización de esta bebida como alimento socializador, pues como dijo Acosta, era compartida por los nativos con los forasteros que pasaban, siendo este acto sinónimo de la hospitalidad indígena, al dar como regalo un bien alimenticiopreciado. Por último, estuvo el carácter inmoral que se le atribuyó al consumo de chocolate, puesto que calentaba la sangre de quienes lo consumían y, por eso, la expresión de Acosta, que señaló el especial gusto de las mujeres españolas.

El chocolate no fue visto con buenos ojos por la moral cristiana, por su carácter cálido y porque, al ser un líquido, para algunos teólogos y médicos rompía con el ayuno, su consumo causaba placer y esta sensación iba en contra de la actitud de sacrificio del cuerpo y el alma.<sup>2</sup> En este sentido, Juan de Cárdenas, médico que se encargó de estudiar la herbolaria indígena novohispana, distinguió las partes del grano del cacao y analizó sus posibles formas de consumo para no alterar el equilibrio orgánico del cuerpo. Después de sus estudios, Cárdenas llegó a la siguiente conclusión:

El chocolate satisface el hambre a la vez que mitiga la sed en lugar de provocarlos, como corresponde a un apropiado ejercicio de mortificación, y debido a su naturaleza caliente inflama el ardor de la carne en lugar de reprimir la sensualidad. Por estas razones su ingesta sí rompe con las exigencias del ayuno establecidas por la Iglesia y su uso debe ser restringida en las fechas señaladas.<sup>3</sup>

Por su naturaleza, los alimentos calientes o cálidos como el chocolate, los ajíes y las bebidas fermentadas rompieron con el principio de equilibrio corporal que establecieron la medicina hipocrática y galénica con sus “teorías de los cuatro humores”. Así, el

---

1. José de Acosta, *Historia natural y moral de las Indias* (Sevilla: Juan de León, 1590), 144.

2. El precepto de Tomás de Aquino según el cual los líquidos rompían con el ayuno todavía era considerado válido en los siglos XVI y XVII. Ver: Tomás de Aquino, *Suma Teológica*, tomo IV (Madrid: Biblioteca de autores cristianos, 1994), 435.

3. Citado en: Sonia Corcuera de Mancera, “La embriaguez, la cocina y sus códigos morales”, *Historia de la Vida Cotidiana en México, la ciudad barroca*, ed. Antonio Rubial. (México D.F.: Fondo de Cultura Económica-El Colegio de México A.C., 2005), 523.



equilibrio y la pureza corporal estuvieron relacionados por naturaleza, género y edad del hombre y, a su vez, fueron mediados por la escasez o abundancia de fluidos en el corazón, el hígado, el bazo o los pulmones; así, cada órgano caracterizaba un humor o temperamento diferente. Según el discurso médico, lo ideal era consumir alimentos que mantuvieran en equilibrio estos fluidos:

**Tabla 1. Teoría de los cuatro humores**

Humor	Estación	Elemento	Órgano	Cualidad	Temperamento
Sangre	Primavera	Aire	Corazón	Templado y húmedo	Sanguíneo
Bilis amarilla	Verano	Fuego	Hígado, vesícula biliar	Templado y seco	Colérico
Bilis negra	Otoño	Tierra	Bazo	Frío y seco	Melancólico
Flema	Invierno	Agua	Cerebro/pulmón	Frío y húmedo	Flemático

Fuente: Elaboración propia con base en María Concepción Vázquez de Benito (ed.), *La medicina de Averroes: comentarios a Galeno* (Salamanca: Ediciones Universidad de Salamanca, 1987), 22.

En la moral cristiana la calentura de la sangre estaba ligada con el pecado de la gula, que llevaba a uno más grave que era la lujuria.<sup>4</sup> En su “Cadena causal de los pecados”, el sacerdote asceta Juan Casiano (360- 435 D.C.) estableció una relación entre la gula y la lujuria o la fornicación. En ambas faltas había una participación activa del cuerpo y “existen, entre ambos pecados, vínculos muy estrechos de causalidad: es el exceso de comida lo que despierta el deseo de la fornicación [...] comienza con la gula, que nace del cuerpo”.<sup>5</sup> Con la falta de templanza al comer y beber, que era precepto para alcanzar la virtud del buen vivir, se perdía la pureza del cuerpo y luego del alma. Casiano continuó su cadena recomendando extinguir la dupla gula y lujuria, raíz de los otros pecados, con la práctica ascética del ayuno para así purificar el espíritu a través de la limpieza del cuerpo por la negación de los placeres. En una visión más reciente, hacia mediados del siglo XVI, el dominico Fray Luis de Granada escribió sobre la importancia de la templanza del buen vivir:

A esta virtud [la del buen vivir] ayuda, entre otras cosas, la templanza en el comer y el beber [...] Pues para alcanzar esta virtud tenga el hombre cuidado, que dando al cuerpo su mantenimiento, no cargue su estómago y espíritu con demasiado comer y beber; sino lo uno y lo otro reciba templadamente; no buscan en esto regalo ni deleite, sino solo satisfacer la necesidad. Y puesto que lleve gusto en lo que come, pero no lo procure él de su parte, ni se saboree en él.<sup>6</sup>

4. No hay que olvidar que en el Antiguo Régimen los discursos médicos generalmente se apoyaban en fundamentos y creencias teológicas para darle explicación a las teóricas sobre las alteraciones y cuidados del cuerpo.

5. Citado por Michel Foucault en “La lucha por la castidad”, *Sexualidades occidentales*, ed. Phillippe Ariès (Barcelona: Paidós, 1987), 34-35.

6. Antonio de Sacha, *Obras del venerable padre maestro Fray Luis de Granada*, Tomo V (Madrid: Antonio de Sancha, 1787), 253.



Otros productos americanos también compartieron la visión de exotismo, los discursos encontrados y las controversias causadas (como el chocolate) en los distintos estamentos que determinaban lo que era permitido o no en materia de alimentos. La piña, defendida por Gonzalo Fernández de Oviedo, se observó con rareza y curiosidad por su sabor dulce unas veces y otras ácido. Se dijo que era colérica, pero sus otras propiedades permitieron que fuera un alimento aceptado en la dieta de los españoles:

No se tiene esta fruta, después de acabar de madurar, de quince o veinte días adelante, más el tiempo que se está sin se corromper y podrir es excelente. Puesto que algunos la condenan por colérica yo no sé de eso lo cierto; más sé que despierta el apetito, y a muchos que por hastío no pueden comer, les restituye la gana para ello, y les da aliento y voluntad a se esforzar a comer y repara el gusto.<sup>7</sup>

Otra visión de la piña —que tuvo una controversia interesante en el mundo lusitano, debido a que se exportaba como la “reina” de las frutas de Brasil hacia las colonias de la corona portuguesa— fue la proporcionada por el comerciante florentino Fillippo Sassetti en *Lettere*, descripción de viaje escrita en la segunda mitad del siglo XVI. De paso por Cochím o Kochi, en la India oriental, se encontró en el mercado con la venta abundante y a bajo costo de esta fruta, que “es una planta de afuera venida de Brasil [...] y a pesar de ser llevada a Portugal no prendió”.<sup>8</sup> Sassetti describió una prueba que hacía la gente para comprobar que esta fruta era “malsana”: dejaban un cuchillo clavado dentro de la piña y al otro día la hoja amanecía enrojecida u oxidada, porque su jugo era sumamente ácido. A pesar de los comentarios negativos acerca de la ananá, Sassetti le tuvo gran aprecio a esta fruta y la describió de la siguiente forma:

De su aroma, puede sentirse desde la calle estando la fruta en otra habitación, y aún así es de tanta gentileza que no enfada, u como no hay ninguno que se le iguale, me parece imposible intentar comparaciones. El color es de oro, tirando al cobre [...]. Jugosa y muy grata al paladar, el sabor como de fresa y melón, puede realzarse admirablemente con el vino, como ocurre entre nosotros con esas dos frutas, aunque yo prefiero el de ananás al de estos.<sup>9</sup>

El caso del ají es bastante curioso, porque a pesar de su evidente carácter cálido, adjudicado a las variedades picantes, fue un producto altamente aceptado y su comercio fue constante como especia o condimento en España, Italia y otras partes de Europa por considerarlo muy sano.<sup>10</sup> Pero al igual que la piña y el chocolate, hubo una visión encontrada de este condimento/especia desde lo moral, como lo señaló José de Acosta:

7. Gonzalo Fernández de Oviedo, *Historia General y Natural de las Indias*, primera parte, libro VII, Capítulo XIV (Madrid: Imprenta de la Real Academia de la Historia, 1851), 283.

8. Citado por Sergio Buarque de Holanda en *Visão do paraíso, os motivos edênicos do descobrimento e colonização do Brasil* (São Paulo: Companhia das letras, 2010), 300.

9. Sergio Buarque de Holanda en *Visão do paraíso*, 301.

10. Gonzalo Fernández de Oviedo, *Historia General y Natural de las Indias*, primera parte, libro VII, Capítulo XIV (Madrid: Imprenta de la Real Academia de la Historia, 1851), 275.



Comido con moderación [el ají picante] ayuda al estómago para la digestión; pero si es demasiado, tiene muy ruines efectos; porque de suyo es muy cáldo, humoso y penetrativo. Por donde el mucho uso de él en mozos es perjudicial a la salud, mayormente del alma, porque provoca a sensualidad; y es cosa donosa que con ser esta experiencia tan notoria del fuego que tiene en sí [...].<sup>11</sup>

Entre los procesos de aceptación y modificación de la imagen de estas especies americanas, los discursos producidos por el poder y el conocimiento tuvieron una gran influencia. Massimo Montanari dijo que “la acogida de alimentos humildes en la mesa de las clases dominantes va acompañada de estrategias especiales que modifican su imagen haciéndola «socialmente correcta»”.<sup>12</sup> Los productos americanos pasaron por una especie de domesticación o adaptación a los gustos europeos. Los cambios en las prácticas alimentarias de estos y su simbología desempeñaron un rol sumamente importante, como lo evidenció la introducción de algunos géneros americanos en los discursos médicos a partir del siglo XVI: “el apetito es selectivo y esquivo. Ahí están inscritos los sabores y los olores de la cultura a la que se pertenece, con unos parámetros particulares de cada individuo, regidos por la lógica de su cultura”.<sup>13</sup> En 1591, el médico Juan de Cárdenas identificó formas aptas para el consumo del cacao, que debía tostarse y luego molerse para la preparación del chocolate, pues así sería una bebida provechosa para quien la bebiera, mientras que si el fruto se consumía crudo era dañino para el organismo.

Así como en América se fueron estableciendo formas de consumo que permitían una aceptación que luego se convertiría en disfrute de algunos productos, en Europa la inserción y mezcla de ingredientes traídos de diferentes partes del mundo convirtieron el chocolate, el café y el té en las bebidas de consumo por excelencia, desplazando a la cerveza y al vino que tanto se bebían hasta mediados del siglo XV. La abundancia de la producción de azúcar en el siglo XVI, hizo que esta se convirtiera en la compañera inseparable de las tres bebidas.<sup>14</sup>

Según Huetz de Lemp, “el gran auge del consumo de azúcar está ligado a la adopción por los europeos de tres bebidas nuevas: el chocolate, el café y el té, líquidos estimulantes que van a ocupar un importante lugar junto a las bebidas alcohólicas tradicionales desde la segunda mitad del siglo XVII”.<sup>15</sup> En el siglo XVIII, el médico español Antonio Lavedan

11. José de Acosta, *Historia natural y moral de las Indias* (Sevilla: Juan de León, 1590), 142.

12. Massimo Montanari. *El queso con las peras* (Gijón: Trea, 2008), 45.

13. Gregorio Saldarriaga Escobar, “La inserción del maíz en el gusto de la sociedad colonial del Nuevo Reino de Granada”, *Historia y Sociedad*, 6 (1999), 88.

14. Antes del auge del azúcar, este producto se trataba como un medicamento que se le daba a los enfermos para aliviarlos y animarlos. Ver: Marcy Norton, “Chocolate para el imperio: la interiorización europea de la estética mesoamericana”, *Estudios sociales*, 29 (2008).

15. Alain Huetz de Lemp, “Bebidas coloniales y el auge de azúcar”, en *Historia de la alimentación*, Jean Louis Flandrin & Massimo Montanari (Gijón: Trea, 2004), 783.





definió las formas en las que se podía tomar chocolate, según el humor del consumidor.<sup>16</sup> Este médico sugirió que las personas de temperamento colérico tomaran agua fría antes de consumir chocolate y, por el contrario, a los flemáticos les aconsejó que no hiciesen esto, ya que los alteraba y enervaba. Además de estas recomendaciones, al definir qué era el chocolate, Lavedan describió una receta ya establecida de esta bebida: “el chocolate generalmente no es más que una mezcla de cacao, azúcar y canela”<sup>17</sup> y exaltó el gran beneficio que esta bebida podía hacerle al cuerpo si se bebía en las mañanas.

Dijo Montanari que la construcción del gusto es cultural, es más colectiva y se produce en el lenguaje, pues lo que es bueno para comer, históricamente, o sea por tradición, es bueno para pensar y adquiere valores culturales positivos.<sup>18</sup> En ese sentido, se puede sostener que la aceptación del chocolate, el maíz y otros productos americanos fue posible gracias a los nuevos discursos sobre estos alimentos y su inclusión dentro de las lógicas de la dieta europea, cuando a mediados del siglo XVII se comenzó a hablar de los beneficios y no solo de los males que traía comer o beber las comidas americanas, claro está que no a la usanza indígena.

Además de nutrir, deleitar y mantener, los alimentos pueden fungir como elementos que unen a las personas o que, por el contrario, marcan diferentes estados entre los miembros de un grupo social. En una sociedad estamental o altamente jerarquizada como la establecida en América por las coronas castellana y lusitana, era importante que se conservaran el orden y los valores que caracterizaban a cada grupo, es decir, la diferencia. Por lo que se consume, por cómo y con quiénes se consume, se logran construir relaciones de cercanía entre diversos grupos y entre sujetos pertenecientes a un mismo estamento social. La mesa no pone siempre a las personas en estados de igualdad, la mesa y la comida también sirven para marcar jerarquías, para definir o reiterar el orden social establecido por Dios y por el Estado. “La estructura jerárquica de la sociedad y de la naturaleza pedía un efecto de espejo o un paralelismo que estableciera una especie de identidad entre esos dos mundos, de modo que se creía que la sociedad respondía a un orden natural, mientras que la naturaleza respetaba una especie de jerarquía social”.<sup>19</sup> Entonces, las formas de alimentación y de consumo de los alimentos funcionaron como elementos diferenciadores: “algunos países instauran, dentro de un conjunto nacional, una jerarquía de las cocinas que logra superar

---

16. Aunque el texto de Lavedan se sale del periodo de estudio, este conserva prácticas médicas clásicas y renacentistas. El *Tratado* sirve para establecer algunas permanencias en cuanto a la teoría y los cambios en los usos, lo que muestra una “perfecta” adaptación del chocolate a las formas de consumo del Viejo Mundo.

17. Antonio Lavedan, *Tratado de los usos, abusos, propiedades y virtudes del Tabaco, café, té y chocolate* (Madrid: Imprenta real, 1796), 201.

18. Massimo Montanari, “El placer (y el deber) de la elección”, *El mundo en la cocina* (Buenos Aires: Paidós, 2003), 64.

19. Allen Grieco, “Alimentación y clases sociales a finales de la Edad Media y en el Renacimiento”, en *Historia de la Alimentación*, eds. Jean- Louis Flandrin & Massimo Montanari (Gijón: Trea, 2004), 622.



las distinciones interlocales o intercomunitarias entre el mundo local y el mundo urbano, entre clases altas y estratos populares: en este caso es la cocina de los caracteres europeos más marcados que llega a ser principalmente valorada, seguida de la cocina autóctona y, finalmente, de la africana”.<sup>20</sup>

Hubo contradicciones en las valoraciones de los ibéricos sobre los productos de géneros similares de fermentados o vinos americanos y europeos. La chicha y el pulque, fabricadas por la fermentación del maíz y del aguamiel extraído del maguey, respectivamente, fueron consideradas como bebidas propias de gentes bajas, que dañaban a quien las consumía, especialmente indígenas, quienes las utilizaban en sus rituales y las comprendían en sus mitos. José de Acosta describió los fermentados andinos y estableció su carácter inmoral y prohibido:

No les sirve a los indios el maíz solo de pan, sino también de vino, porque de él hacen sus bebidas, con que se embriagan tanto más presto que con vino de uvas. El vino de maíz que llaman en el Perú *azúa*, y por vocablo de indias común *chicha*, se hace de diversos modos, el más fuerte, al modo de cerveza, humedeciendo primero el grano de maíz hasta que comienza a brotar, y después cociéndolo con cierto orden, sale tan recio que a los pocos lances derriba; este llaman en el Perú *sora*, y es prohibido por la ley por los graves daños que trae emborrachando bravamente; más la ley sirve poco, que así como así lo usan, y se están bailando y bebiendo noches y días enteros.<sup>21</sup>

Con el pulque en Nueva España la situación fue similar. A esta bebida se le atribuyeron los vicios de los indígenas, sobre todo en lo que a los comportamientos sexuales e idolátricos se trató. El obispo Juan de Palafox en *De la naturaleza del indio* (1665) dijo que estos tenían templanza en los comportamientos sensuales y que una de sus flaquezas era la embriaguez que perturbaba los sentidos. A las autoridades les preocupaban los vicios de la carne que traía la embriaguez con licores tan viles. Un elemento importante respecto a estas bebidas fueron los espacios de sociabilización y contacto entre diversos estamentos sociales que se dieron en torno a su consumo. En el siglo XVII, en Nueva España, la pulquería fue un lugar de encuentro para quienes gustaban de esta bebida, donde se establecían órdenes morales diferentes a los del Estado y la Iglesia. Allí el deber ser y el cumplimiento de las leyes fueron controvertidos y la embriaguez propició el desorden. Se encontraron hombres y mujeres con una cierta igualdad, así como diferentes personas de las castas.

Esto mismo puede afirmarse sobre los vinos o fermentados consumidos en otras partes de América. Domingos Fernandes, estando durante más de un año en Ilhéus —ubicado en el litoral del actual estado de Bahía— por mandato del gobernador, realizó prácticas de los grupos nativos que se encontraban en el territorio, pintándose al modo de estos, pero más

20. Dominique Fournier, “La cocina de América y el intercambio colombino”, en *La comida como cultura*, Massimo Montanari (Gijón: Trea, 2004), 123.

21. José de Acosta, *Historia natural y moral de las Indias* (Sevilla: Juan de León, 1590), 137.



importante aún, compartió sus alimentos y “bebió sus vinos [...] todo como gentío”.<sup>22</sup> En este caso comer y beber las comidas y vinos representó una forma de socialización y de inclusión dentro de un grupo desde una relación de comensalidad, ya que “la participación en la mesa común es el primer símbolo de pertenencia al grupo en todos los niveles sociales”.<sup>23</sup>

Paralelo a la condena del consumo de chicha y pulque se observó de forma ambivalente el consumo de vino europeo. Es importante pensar que la concepción del Antiguo Régimen sobre el consumo excesivo de este alcohol fue heredada de los discursos morales de la Edad Media: “la embriagues era un pecado mortal siempre y cuando se caiga en ella por propia voluntad y con plena conciencia de las consecuencias que tiene abusar del vino”.<sup>24</sup> Sin embargo, hubo una tolerancia hacia el consumo de este fermentado —siempre y cuando no se exagerara para así evitar la embriaguez—, que era símbolo de la sangre de Cristo en la tradición judeocristiana y que, tomado con templanza, podía ayudar a la oratoria.<sup>25</sup> Además, su consumo moderado fue recomendado por la medicina de la Edad Media, “presentado como alimento excelente y reconfortante que ayudaba mucho más al cuerpo a hacer la digestión que el agua”.<sup>26</sup> A pesar de esta tolerancia al consumo y valoración sobre los otros alcoholes y en ocasiones hasta por encima del agua, el vino también adquirió tintes inmorales, y a su vez sirvió como bebida socializadora y hasta excitante.

En algunas de las confesiones de la primera visita del Tribunal de Inquisición de Lisboa a Brasil en 1591, el vino se convirtió en uno de los alimentos que sirvió de alguna forma para atenuar las culpas o como pretexto para quienes habían cometido faltas, sobre todo en lo que a los comportamientos sensuales se refiere. En el conocido caso de homo-erotismo entre Paula de Siqueira y Felipa de Sousa en la ciudad de Salvador Bahía, el vino apareció como excusa de su encuentro. Al haberle preguntado el visitador Heitor Furtado por las intenciones de la seductora Felipa, Paula “dice que ella no sabe ya que de las cosas que hablaron las hicieron después de haber comido y haber bebido mucho vino”.<sup>27</sup> Igual le pasó

22. Ronaldo Vainfas, *Confissões da Bahia*, 137.

23. Massimo Montanari, “Comida, lenguaje, identidad”, *La comida como cultura* (Gijón: Trea, 2004), 94.

24. Eduard Juncosa i Bonet, “«Vinum et ebrietas auferunt cor». La condena moral por embriagues según Francesc Eiximenis”, en *Pecar en la Edad Media*, Ana Isabel Carrasco Manchado & María del Pilar Rábade Obradó (Madrid: ediciones Silex, 2008), 271.

25. Esto según el franciscano Francesc Eiximems en el siglo XIV. Ver: Eduard Juncosa i Bonet, “«Vinum et ebrietas auferunt cor». La condena moral por embriagues según Francesc Eiximenis”, en *Pecar en la Edad Media*, Ana Isabel Carrasco Manchado & María del Pilar Rábade Obradó (Madrid: ediciones Silex, 2008).

26. Citado por: Eduard Juncosa i Bonet, “«Vinum et ebrietas auferunt cor». La condena moral por embriagues según Francesc Eiximenis”, en *Pecar en la Edad Media*, Ana Isabel Carrasco Manchado & María del Pilar Rábade Obradó (Madrid: ediciones Silex, 2008), 270.

27. Ronaldo Vainfas, *Confissões da Bahia: Santo Ofício da inquisição de Lisboa* (São Paulo: Companhia das letras, 1997), 42. Traducción de la autora.



a Pero Domínguez, quien estando “lleno de vino” cometió el pecado de sodomía con su esposa y no se había dado cuenta de que había penetrado el vaso trasero y no el natural.<sup>28</sup>

## Conclusiones

---

Los alimentos americanos conocidos tempranamente por los europeos conservaron hacia mediados del siglo XVII la carga moral asignada en los primeros años de la conquista de las Indias Occidentales ya fuera a través de sus efectos explicados por los tratados de medicina, o por los daños que le hacía al cuerpo y por ende al alma, como lo estipulaban algunos religiosos. Además, prevaleció la explicación de la pureza de los alimentos según su origen y las normas de consumo basadas en las teorías médicas sobre los humores. A pesar de esto, la gradual inclusión de los productos en las lógicas de consumo europeo a través de los discursos doctos, como los médicos, y la asimilación y adaptación gustativa que tuvieron los alimentos americanos para así asemejarlos a los del Viejo Mundo, permitieron un mayor consumo de estos. Fue entonces la domesticación de géneros como el chocolate (con especias y azúcar), las papas (cocidas y dulces) y los ajíes como accesorio en las preparaciones, lo que les permitió insertarse en la mesa tradicional europea, para que así se diera una nueva cocina en el viejo continente. Es importante resaltar que los intercambios no se dieron solamente de abajo hacia arriba y que las construcciones de las identidades alimentarias no fueron solo europeas. En América, debido a la presencia de sujetos de diferentes países de Europa y de África, se produjo no solo una domesticación de la alimentación desde las preparaciones o desde las percepciones gustativas en las mezclas y acompañamientos de los alimentos, sino que la inserción de productos europeos, africanos y orientales permitió que se dieran en América como en Europa unas cocinas sincréticas.

---

28. Ronaldo Vainfas, *Confissões da Bahia*, 125.



**QUIRÓN**

---

Revista de estudiantes  
de Historia