



LA CERVEZA ABORIGEN DE LAS ANTILLAS



Desde muchos siglos antes de la llegada de los europeos a América, los aborígenes de las Antillas elaboraban un tipo de cerveza a base del procesamiento de la yuca, planta de la cual obtenían el casabe. Para entender la importancia de esta bebida fermentada entre los indígenas, es preciso remontarse al proceso de su establecimiento en las islas desde América del Sur y al papel que ocupaba la yuca en su sociedad.

El pueblo taíno

Para fines del siglo XV la mayor parte de aborígenes de las Antillas tenían un conjunto de rasgos culturales comunes, como lenguaje, creencias religiosas, sistemas de parentesco, métodos de agricultura y tantos otros. Esto denotaba la conformación de una vasta etnia, cuyos habitantes se extendían entre Puerto Rico y las Bahamas. Históricamente estos indígenas son conocidos como taínos, a partir del vocablo usado por ellos para identificarse ante los europeos y que era traducido como nobles o buenos.

Trigonolito taíno.

Taínos en el proceso de extracción de oro.

Oviedo, *Historia general y natural de las Indias*.

Los taínos se encontraban en el neolítico, nivel de desarrollo histórico caracterizado por poseer una base económica centrada en la agricultura y la ganadería y el pulimento de la piedra para la confección de implementos productivos.¹ Habían desarrollado un sistema cultural particular, gracias a la asociación durante siglos con el medioambiente antillano. La cultura taína se originó de la migración hacia las islas de tribus arahuacas de la porción septentrional de América del Sur, básicamente la cuenca del río Orinoco y las actuales Guayanas, lo que comenzó a producirse en el siglo I a. C. En pocas décadas los arahuacos habían poblado todo el arco de las Antillas Menores, tras lo cual ocuparon Puerto Rico, donde permanecieron durante varios siglos. Hacia el siglo VI d. C. comenzaron a expandirse hacia la isla de Santo Domingo y, más adelante, cruzaron a Jamaica y luego a Cuba. Todavía a fines del siglo XV la porción más occidental de Cuba no había sido ocupada por los migrantes taínos.

Durante esos 1,500 años en tierras antillanas, los arahuacos transformaron muchos de sus estilos de vida, con lo que dieron lugar a una cultura peculiar, la taína, la cual, de todas maneras, mantenía usos culturales traídos de América del Sur. Para fines del siglo XV los principales núcleos de taínos de la isla de Santo Domingo, territorio en el cual se había manifestado esta cultura en su forma más desarrollada, practicaban una agricultura intensiva, generadora de significativos excedentes; se encontraban en un estadio incipiente de confederaciones tribales regidas por grandes jefes o caciques; comenzaban un proceso de división del trabajo con la aparición de rústicos artesanos y habían creado un sistema religioso que validaba su organización social y política.

La agricultura de tubérculos

El fundamento material de este estadio de desarrollo histórico radicó en una agricultura altamente productiva, una de las que entonces permitía mayores cantidades de bienes por unidad de tierra y trabajo en el mundo. Siguiendo el patrón sudamericano selvático, la producción agrícola se sustentaba básicamente en un conjunto de tubérculos, todavía hoy consumidos por los dominicanos, entre los cuales sobresalen yuca, batata, yautía, lerenes, maní, mapuey y otros. Además cultivaban géneros como maíz, ají, auyama, tabaco, algodón y otros.²

Esta agricultura era altamente productiva en la mayoría de comunidades taínas, a diferencia de la que habían traído los arahuacos de América del Sur, caracterizada por la tumba y quema de los bosques. Desde siglos antes de la llegada de los españoles, gran parte de las comunidades taínas de Santo Domingo y Puerto Rico sustentaban su agricultura en la técnica del montículo agrícola, sistema consistente en el apilar el humus

vegetal, adicionando ceniza y desechos orgánicos. Los montones tenían varias ventajas, como hacer el equivalente del arado de la tierra, airearla, abonarla y conservar la humedad. Como es fácilmente advertible, el sistema estaba especialmente diseñado para el cultivo de tubérculos. En las zonas áridas, especialmente del Suroeste de la isla, las tribus taínas comenzaron a utilizar un sistema rudimentario de regadío artificial, que permitió un incremento adicional de la productividad.

Entre los referidos bienes agrícolas sobresalía en importancia la yuca (*Manihot esculenta*), de la que existían, como hasta el presente, dos variedades, según la concentración de glucósido cianogénico, del cual se deriva el ácido prúsico cuando el tubérculo entra en contacto con el aire, y se torna altamente venenoso. La yuca amarga tiene una elevada concentración del ácido, mientras que la yuca dulce tiene un componente muy débil. Mientras la primera es venenosa, la segunda se puede consumir de manera natural.

Entre las dos variedades de yuca los taínos se orientaron decididamente por la amarga, considerada más productiva y de la cual extraían, al igual que sus antepasados arahuacos, una torta que denominaban casabe, básicamente similar a la que los dominicanos siguen consumiendo a la fecha, en cuyo preparado se eliminaba el ácido prúsico.

El cultivo de este tubérculo, hasta donde han logrado establecer los arqueólogos, se originó en la cuenca del Orinoco. Las evidencias más antiguas se remontan aproximadamente al 2000 a. C. La trayectoria de la yuca en el espacio y el tiempo se ha podido trazar básicamente gracias a la localización de restos de burenes, el plato de cerámica utilizado para su cocimiento.

La yuca es la raíz de un arbusto que crece hasta unos dos metros y medio, aunque normalmente no traspasa dos metros. Tiene la ventaja de que su cosecha se puede realizar dentro de un margen de tiempo muy flexible, en general oscilante entre ocho y veintidós meses. Así, los aborígenes programaban los sembradíos de acuerdo a los requerimientos alimenticios a lo largo del año, con escasa posibilidad de que sobreviniese una aguda escasez.

Las descripciones de los cronistas permiten concluir que el casabe constituía el alimento más importante de los taínos. Es posible que más del 80% de la ingesta de alimentos de los aborígenes proviniese de esa torta, que era preparada diariamente por las mujeres de las tribus.

Decir yuca amarga y casabe equivale a situar sinónimos, en el plano de la cultura material de la comunidad taína. Era tanta la importancia de este tubérculo que los propios taínos asociaron su existencia con él a través del sistema de creencias religiosas. Su principal dios era Yocahu Vagua Maorocoti, que significa señor de la yuca, del mar y sin

abuelo. Una de las representaciones de esta deidad, las piedras de tres puntas o trigonolitos, muestra una figura humana inserta en el cuerpo del tubérculo, que se nutre de la tierra y genera un retoño en su parte superior. Por tal razón, estos ídolos se enterraban en los conucos para propiciar cosechas abundantes y, consiguientemente, el bienestar de la comunidad.

La preparación del casabe

La elaboración del casabe a partir de la yuca amarga conllevaba un exigente proceso de elaboración. Esa labor era realizada exclusivamente por mujeres, las cuales también intervenían en fases finales del trabajo agrícola. Adicionalmente, al igual que en la generalidad de los pueblos americanos y del mundo, la fabricación de cerveza derivada

Preparación del casabe.
G. Benzoni,
La historia del Nuevo Mundo.



de la yuca era potestad exclusiva de las mujeres taínas, y estaba estrechamente asociada con las claves del sistema alimenticio.

El proceso de preparación del casabe se iniciaba con la recolección de la yuca en los montones por parte de mujeres. A continuación procedían a pelar y rallar el tubérculo, con ayuda de un guayo, instrumento fabricado con roca porosa de origen volcánico, del cual hay abundantes ejemplares en los museos arqueológicos del país.

El siguiente paso consistía en extraer la sustancia venenosa, colando la masa dentro de una manga de cestería denominada cibucam, que permitía exprimirla y desprender el

líquido contentivo de la sustancia tóxica. La masa seca se distribuía sobre un artefacto liso de barro denominado burén, el cual se colocaba sobre el fuego para el cocimiento de las tortas de casabe. Estas debían consumirse de inmediato, bien calientes, lo que se llevaba a cabo una vez al día en compañía de alimentos complementarios. La búsqueda del complemento se debía a que el casabe era un alimento muy rico en calorías, pero con una concentración baja de proteínas.

El líquido que se desprendía del cibucam no se dejaba perder, sino que se recogía en vasijas. Del mismo se podían desprender varios usos. Durante las primeras horas era extremadamente venenoso, propiedad que utilizaron los taínos cuando las tribus decidieron acudir al suicidio colectivo para escapar de las crueldades de los conquistadores. Esta propiedad también podía ser usada en la pesca, como medio cómodo para capturar

Burén taíno para el cocimiento del casabe.

Cibucam taíno para la preparación del casabe.



los peces. Pero casi todo el jugo se conservaba para someterlo a ulteriores transformaciones. La principal de ellas, por lo que se puede desprender de las crónicas, era el tipo de cerveza que comúnmente consumían.

Variedad de cervezas de la yuca

Las investigaciones etnohistóricas y etnográficas sobre las comunidades aborígenes sudamericanas muestran que había entre ellas una gran variedad de procedimientos de preparación de cerveza. Como se ha visto, en el capítulo relativo a la evolución histórica de la cerveza, tras la conquista española del siglo XVI estos tipos de cerveza se conocieron con el término genérico de chicha. Ahora bien, mientras en los pueblos de zonas montañosas, con un nivel evolucionado de desarrollo histórico, la chicha se elaboraba del maíz, en las llanuras selváticas de cuencas de grandes ríos predominaban las cervezas hechas a partir de la yuca. De todas maneras, los cronistas españoles informan que también entre pueblos selváticos se fabricaban cervezas del maíz. En sentido inverso, prácticamente no había pueblos de mesetas que fabricaran cerveza de la yuca.

Las etnias de las zonas de llanura que fabricaban cerveza de yuca eran innumerables, razón por la cual podía haber una variedad considerable de cervezas de este tipo, extraídas tanto de la yuca amarga como de la yuca dulce.³ Los procedimientos y las sustancias utilizadas para la confección de la cerveza y la fermentación podían variar.

Como principal materia prima podían usarse la masa de la yuca dulce en estado natural, el almidón de ambos tipos de yuca, el casabe o el jugo extraído de la yuca amarga en el proceso de preparación del casabe. De la misma manera, se podía simplemente dejar el líquido fermentando al aire libre o bien utilizar alguna sustancia para acelerar el proceso, como podía ser la saliva humana. Por último, mientras algunas chichas se preparaban a partir únicamente de uno de los productos de la yuca, otras incorporaban frutas, bayas, raíces y hojas, tanto para ayudar a la fermentación como, sobre todo, para conferirle un sabor más agradable.

Dentro de esta clasificación había dos tipos básicos de cerveza, al margen del ingrediente principal utilizado. En el primero se procedía a hervir el líquido, dentro del cual se depositaba la materia prima, tras lo cual podía haber ulteriores procesos de preparación. El segundo era más sencillo, ya que simplemente se dejaba el líquido al aire libre, a fin de que fermentara y se produjera espontáneamente la cerveza. En el primer tipo lo más común era hervir una o más veces el agua en que se depositaba la sustancia principal, sin importar que se tratase de trozos de yuca, almidón, casabe o el mismo jugo de la yuca. A veces estas sustancias podían someterse a procesos previos de preparación. Era

el caso de la cerveza elaborada con casabe intensamente tostado o que se había dejado descomponer entre cenizas. En otras, después de hervido, el compuesto muy concentrado se diluía en agua fría, a fin de obtener el producto deseado.

De la misma manera, podía haber múltiples variantes cuando no se hervía el compuesto. A veces la fermentación se llevaba a cabo previamente, mediante la descomposición de la materia prima. En otros casos, la fermentación se aceleraba con ayuda de saliva, con lo que el tiempo de exposición al aire libre se reducía.

A pesar de esta variedad de chichas de la yuca, había importantes rasgos comunes entre todas ellas. Invariablemente, de acuerdo a la evidencia etnográfica, la graduación alcohólica de estas cervezas era reducida, entre dos y cuatro grados,⁴ en su mayor parte más próximas a la primera medida. Otro rasgo común era la asociación de su consumo con

Confección de cerveza por mujeres taínas.
Según G. Benzoni.



ocasiones festivas. De la misma manera, en todas las variantes, hasta donde se ha podido establecer, se ingerían considerables cantidades de cerveza, a lo largo de varios días, dando por resultado un estado generalizado de embriaguez.

La cerveza taína del jugo de yuca

La información proporcionada por los cronistas permite determinar el tipo particular de cerveza de yuca que consumían los taínos antillanos. El autor más preciso al respecto es Gonzalo Fernández de Oviedo, cronista oficial de las Indias y alcaide de la Fuerza de Santo Domingo, quien ofrece detalles en relación a la confección de la cerveza a partir del jugo de la yuca amarga.

Se puede suponer que esa bebida debía ser antiquísima, dada su vinculación con el principal género agrícola de los taínos y demás arahuacos insulares. Es probable que desde que hicieron entrada en las islas, hace poco más de dos mil años, trajeran anexa esta cerveza a la confección del casabe

No es de descartar que alguna variante de cerveza fuera ya usada con anterioridad a la llegada de los arahuacos, esto es, por las etnias que han recibido el nombre genérico de ciboneyes, pueblos preagrícolas y proto-alfareros. Dentro del ecosistema antillano existían diversas plantas usadas por los pobladores preagrícolas arcaicos, como la guáyiga y el corozo, atestiguadas por los restos de polen en los yacimientos arqueológicos, de las cuales perfectamente se podía fabricar alguna variedad de cerveza. Sin embargo, ninguna indicación precisa se puede avanzar, ya que las descripciones de los restos de aborígenes arcaicos, localizados en el extremo suroccidental de la isla al momento de llegar los españoles, por desgracia son harto escasas.

El uso del jugo extraído de la yuca amarga en la preparación del casabe como materia prima básica de la cerveza taína resultó absolutamente lógico. Y es que, siendo el casabe un alimento de confección diaria, existía una disponibilidad abundante. De todas maneras, su utilización requería de un proceso ulterior de preparación, puesto que solo después de hervido dos o tres veces pierde las propiedades tóxicas. Aparentemente, por lo que se puede inferir de las descripciones de los cronistas, ese jugo se utilizaba cotidianamente como una sopa, que debía beberse caliente, pues consideraban que si se dejaba enfriar provocaba mala digestión.

Cuando, en vez de tomarlo como sopa, sometían el jugo a otro proceso, obtenían una bebida espirituosa, con dos variantes, una dulce y otra agria, como está bien descrito en la monumental *Historia general y natural de las Indias*.

«Si cuando este zumo salió, lo cuecen tanto que mengüe dos partes, e lo ponen al sereno

dos o tres días, tórñase dulce, o aprovéchanse dello, como de licor dulce, mezclándolo con los otros manjares; y después de hervido y serenado, si lo tornan a hervir e serenar, tórñase agro aquel zumo, e sírveles como vinagre o licor agro, en lo que quieren usar del sin peligro alguno.»⁵

Fernández de Oviedo acota que el proceso de fermentación contenía otros requerimientos para que se obtuviera el licor dulce o el amargo: «Esto de tornarse dulce e agro consiste en los cocimientos.» Por lo visto, había fórmulas de difícil dominio para la obtención del producto, tanto que, en el contexto de extinción acelerada de la población aborigen para el momento en que redactó esas páginas, seguramente a inicios de la década de 1540, «estas experiencias pocos indios las saben ya hacer, porque los viejos son muertos e porque los cristianos no han menester...»

De todas maneras, de la cita de Fernández de Oviedo se obtiene un cuadro de las dos variantes de la cerveza del jugo de yuca. Si se hervía una sola vez, se obtenía un licor dulce, y si se volvía a hervir era que se producía la variante agria. Ambos tipos eran por igual cerveza, aunque Fernández de Oviedo los menciona erradamente como licores, por el hecho de tener cierta graduación alcohólica. La fermentación se llevaba a cabo de forma natural, por medio del contacto con el aire. El tipo dulce, por lo que refiere el cronista real, se consumía como un licor con otros bienes alimenticios; el amargo podía ser utilizado alternativamente como un vinagre, por lo que también podía utilizarse en procesos culinarios.

No está suficientemente establecido si se trataba de la única bebida con algún contenido alcohólico que fabricaban los taínos y demás etnias que poblaban la isla. Cuando se refiere a otras variantes de bebidas fermentadas de maíz o yuca, Fernández de Oviedo no menciona a la Isla Española, sino a distintos lugares del continente. Por ejemplo, refiriéndose al «vino de maíz», indica que se hace en la provincia de Cueva de Tierra Firme. Y cuando menciona la fabricación de una bebida a partir de trozos de casabe, producto común entre aborígenes de zonas selváticas, dice: «asimismo en cierta parte de la Tierra Firme se hace muy buen vino del cazabi.» De haber tenido noticias de usos del maíz y del casabe en la fabricación de licores entre los taínos, lo más probable es que el cronista lo hubiera indicado expresamente, ya que, como habitante de la ciudad de Santo Domingo, sus descripciones del mundo americano tenían por principal punto de referencia lo que había acontecido en la isla.

Luis José Peguero, rústico historiador dominicano de mediados del siglo XVIII, generalmente basado en Antonio de Herrera, afirma que los aborígenes de la isla preparaban un licor embriagante a partir del maíz.⁶ Añade este singular historiador criollo que

también confeccionaban otras bebidas a partir de hierbas. El tema está pendiente de resolución, aunque hay razones de poner en duda las afirmaciones de Peguero, quien incurre en frecuentes errores.

Sin embargo, las imágenes contenidas en el texto de Girolamo Benzoni relativas a la fabricación del «vino», por mostrar un metate, pueden sugerir que se estaba en presencia de un conocimiento del maíz, aunque también pueden ser el resultado de arcaísmos del autor.⁷ En cualquier caso, el hecho de que se repitan imágenes de la fabricación del tipo autóctono de cerveza es indicativo de la importancia que tenía ese producto en la vida cotidiana de los taínos. Por otro lado, las ilustraciones confirman que la fabricación de la cerveza era oficio exclusivo de las mujeres, de acuerdo al patrón de división del trabajo entre los taínos.

Areíto de taínos.
De Bry, América.



El uso festivo

Es casi seguro que la cerveza era consumida entre los taínos exclusivamente con motivo de festividades. El cronista Mártir de Anglería informa que estas eran frecuentes, pues se asociaban a sacrificios o expresiones de gracias por los parabienes de los dioses.⁸ Las fiestas recibían el nombre de areítos, por el tipo de poemas cantados en ellas, en los cuales se aludía a la memoria de la colectividad y a los valores colectivos de sus integrantes. Los areítos, como era usual entre los indios de la zona amazónico-orinoca, tenían una duración de varios días, durante los cuales se consumían grandes porciones de los bienes acumulados por la colectividad tribal. Eran invariablemente presididos por los caciques y se celebraban en su honor y en el de los dioses, a quienes se ofrecían plegarias y sacrificios, tras lo cual se celebraba su magnificencia. A menudo la fiesta era ofrecida a tribus vecinas, como parte del despliegue del prestigio de un cacique, quien daba muestra de su generosidad.

Las descripciones de los areítos muestran que los participantes se embriagan. Y aunque el texto de Mártir, el que mejor trata esta ceremonia, no lo indica de manera expresa, es seguro que bebían la cerveza hecha del jugo de la yuca amarga.

En este punto el uso de los taínos no divergía del que los etnógrafos han descrito en América del Sur. Entre las etnias de zonas selváticas el consumo de la cerveza de yuca generalmente se limitaba a las ocasiones festivas.⁹ Sin embargo, se ha establecido que en América del Sur normalmente la ingesta de cualquier variedad de chicha excluía el consumo de alimentos, aun cuando las fiestas se prolongasen durante días. La práctica del ayuno se corresponde con el reconocimiento de propiedades nutritivas de la cerveza de yuca, como es lo común en la ponderación de la cerveza entre pueblos de lugares y épocas muy distintos. Sin embargo, el ayuno no es reportado por los cronistas para los areítos taínos, descritos como ocasión de grandes comilonas.

El consumo de cerveza en los areítos taínos permite inferir que la bebida era almacenada en cantidades considerables antes de las festividades, puesto que el consumo era muy abundante a lo largo de días, lo que excluye que el abastecimiento se asegurase con bebida producida en escasos días previos. Seguramente utilizaban numerosos recipientes para la conservación de la cerveza.