

➤ Vinos y élites en la América de la Conquista

Esteban Mira Caballos
Universidad de Sevilla, España

Resumen: En este artículo analizamos las actitudes con respecto al vino de uva que mostraron tanto los conquistadores como los conquistados. El vino se vinculó a los vencedores y la chicha –fermento de maíz–, a los vencidos. Sin embargo, tanto el vino como el trigo y el aceite de oliva se convirtieron en artículos absolutamente prohibitivos para los colonos, por lo que tuvieron que transformar aceleradamente su dieta para poder sobrevivir. En breve plazo, el maíz, la yuca y las batatas se convirtieron, junto a la carne, en la base de la alimentación hispana. Lo realmente sorprendente es que aceptaran la mayor parte de la cultura gastronómica indígena, excepto la chicha –el llamado vino indígena–. Y ello por las connotaciones sociales, culturales y hasta rituales que el vino tenía, vinculado inalienablemente a la cultura europea y a la cristiandad.

Palabras claves: Vino; Chicha; Élites; Sociedad; América; Siglo XVI.

Abstract: In this paper we analyze the attitudes towards grape wine showed both by the conquerors and the conquered. Wine was linked to winners and chichi –corn ferment–, linked to the vanquished. However, both the wine and wheat and olive oil became absolutely prohibitive items for settlers so they had to rapidly transform their diet to survive. Soon, corn, cassava and yams became, along with meat, the base of the Hispanic food. What is really surprising is that most of the Indian food culture was accepted, except chichi wine, the so-called indigenous wine. This is for the social, cultural and even ritual connotations that the wine had, inalienably linked to European culture and Christianity.

Keywords: Wine; Chichi; Elites; Society, America; 16th Century.

1. Introducción

Desde la antigüedad, el vino, la harina y al aceite, desempeñaron un papel básico en la alimentación de la población mediterránea. Se han encontrado motivos relacionados con la viticultura en pinturas egipcias con una antigüedad de 5.000 años, mientras que en la antigua Grecia se le reconoció al vino, además de su componente nutricional, el valor adicional de favorecer la sociabilidad y la hospitalidad.¹ Ya en nuestra era, tuvo una utilidad más, la ritual, pues formó parte esencial de la Última Cena y, después, del sacramento de la Eucaristía. Los conquistadores también acostumbraban a ofrecérselo a los

¹ Referencias al papel del vino en las relaciones humanas aparecen ya en las obras de Homero del siglo VIII a. C. y se prolongan en otros textos griegos y romanos. Ya en la antigüedad se decía que el vino no solo devolvía la vitalidad, sino que eliminaba las preocupaciones, devolvía la alegría y ‘soltaba la lengua’. Martín Puente (2007: 24). Una visión global sobre el vino en la Edad Antigua puede verse la clásica obra de Seltman (1957).

caciques, curacas y reyezuelos para favorecer su adhesión. Por ejemplo, cuando, en 1520, Moctezuma, *tlatoani* mexica, envió unos mensajeros a Hernán Cortés, este, tras impresionarlos con el disparo de una lombarda, los reconfortó con el preciado líquido, antes de que retornasen junto a su señor (cit. en Wachtel 1976: 42).

A finales del siglo xv, cuando se descubrió América, formaba parte de la dieta indispensable de todos los estamentos sociales. Obviamente, la creciente población europea al otro lado del océano demandaba vorazmente estos productos que no siempre podían ser satisfechos por la metrópoli en la cantidad solicitada. Ello tuvo dos consecuencias: primero, una enorme expansión del cultivo del viñedo, y segundo, un aumento acelerado de los precios del vino, del aceite y de la harina, provocado por la creciente demanda. Esta siempre superó a la oferta, a pesar del aumento de las hectáreas dedicadas a su cultivo. Ello, unido a los altos costes de los fletes, provocó una verdadera revolución de los precios. Y todo ello a pesar de que, en el siglo xvi, el vino fue la mercancía que más volumen ocupó en la exportación a las colonias.² El caso es que su precio se duplicó o triplicó en la Península, pero en América se multiplicó por ocho y hasta por diez, con respecto al precio de venta en Sevilla.

Los colonizadores se pasaron casi un siglo intentando aclimatar infructuosamente el viñedo en áreas tropicales y subtropicales del Caribe. Fracasado el intento, procedieron a reclamar, también en vano, un mejor abastecimiento desde la Península. Dado el desabastecimiento de caldos en la colonia, estos se convirtieron en un producto absolutamente prohibitivo, al igual que el trigo y el aceite de oliva. Los conquistadores y colonos se vieron obligados a transformar aceleradamente su dieta para poder sobrevivir. En breve plazo, el maíz, la yuca y las batatas se convirtieron, junto a la carne, en la base de la alimentación hispana. Lo realmente sorprendente es que aceptaran la mayor parte de la cultura gastronómica indígena, excepto la chicha –el llamado vino indígena–. Prefirieron prescindir del vino de uva, antes que pasarse al consumo del fermento indígena, por el que siempre mostraron un gran desprecio. Incluso, cuando no disponían de vino para la liturgia, no lo sustituían por ningún otro licor, sino que celebraban lo que se conocía como una ‘misa seca’. Los conquistadores estaban acostumbrados a este tipo de ceremonias, sin una gota de vino y, a veces, ni tan siquiera una migaja de pan. La pregunta clave sería la siguiente: ¿por qué aceptaron sustituir todos los alimentos mediterráneos menos el vino? Como analizamos extensamente en esta comunicación, por las connotaciones sociales, culturales y hasta rituales que el vino tenía, vinculado inalienablemente a la cultura europea y a la cristiandad.

A continuación veremos con más detenimiento, primero, los intentos por aclimatar la viña en aquellos lugares que colonizaron, y segundo, las presiones ejercidas sobre la metrópolis para conseguir un abaratamiento del precio de los caldos.

2. Los intentos de aclimatación

En el continente americano no existía la vid europea, es decir, la *Vitis vinifera L.*, sino otras variedades silvestre, como la *aestivalis* y la *rotundifolia*, que apenas producían fruto (Río Moreno 1991: 117).

² Por volumen, era el vino el producto estrella de la exportación, aunque los objetos textiles ocupaban el primer lugar en cuanto al valor. Lorenzo Sanz (1986: 427).

En este sentido, Francisco López de Gómara afirmó que los indios “no tienen vino de uvas, aunque se hallaron vides en muchas partes” (1985: I, 312). Asimismo, tanto Garcilaso de la Vega como el Fidalgo de Elvas, mencionaron la existencia de “parras” silvestre en la Florida. El primero de ellos, refirió que, pese a su abundancia, tan sólo proporcionaban unas pocas uvas que los nativos consumían muy maduras, es decir, “hechas pasas” (1982: fol. 28v). El segundo destacó la abundancia en aquella tierra de nueces, ciruelas, moras y uvas. En particular de estas últimas decía que eran “gordas y dulces”, pero que tenían un hueso muy grande, lo que atribuía al hecho de ser silvestres y no estar cultivadas (1965: 82-83).

Los testimonios son suficientes para verificar la existencia de cepas en extensos territorios del continente americano, aunque con dos matices: uno, eran poco aprovechables por ser variedades poco productivas, aunque los cronistas no lo solían atribuir a eso, sino a la ausencia de viticultores. Y dos, si hubo algún consumo fue de frutos, pero nunca se llegó a elaborar, en la América prehispánica, vino de uva.

La implantación del viñedo fue extremadamente lenta y dificultosa. En la zona del Caribe, a donde los hispanos llegaron inicialmente, jamás se aclimató. Pero, incluso en regiones que actualmente son netamente viticultoras, como Chile, Argentina o algunas zonas de Perú y México, la producción de caldos no fue significativa hasta finales del siglo XVI.³ Por ello, casi todo el vino que se consumió en las Indias a lo largo de esa centuria fue de importación. Fue el almirante Cristóbal Colón el primero que lo intentó, llevando en su segundo viaje algunos sarmientos, con el objetivo de plantarlos (Río Moreno 1991: 117-118).

Y aunque la mata crecía con profusión, fructificaba tan poco en ese clima subtropical que hacía impensable su cultivo a nivel comercial. Todavía en 1518, los procuradores de La Española incluyeron algunas reivindicaciones a la Corona relacionadas con el viñedo. Concretamente, Francisco de Reinoso, vecino y regidor de la villa de Compostela de Azua, entre sus 23 peticiones, planteó dos referidas al cultivo de la vid, a saber: una, que los oficiales de la Casa de la Contratación ordenasen que todos los navíos que zarparán para la isla trajesen “cepas de viñas y todo género de frutas” para su cultivo. Y otra, que se enviasen dos personas asalariadas que supiesen plantarlas.⁴ Los procuradores denunciaban que ninguno de los pobladores se quería dedicar a la agricultura, por lo que solicitaban que, desde Castilla, se dejase ir libremente a cuantos cultivadores decidiesen ir a vivir a la isla.⁵ Y la Corona aceptó todo a pies juntillas de manera que, pocas semanas después, ordenó que se reclutasen labradores para que sembrasen “pan y vino y otros mantenimientos”, pues, pese a haber tierras fértiles, no se habían sembrado, ya que los vecinos preferían coger oro.⁶ En 1519 se dispuso, nuevamente, que en todos los navíos que viajasen a las Antillas Mayores se enviasen plantas para sembrar alegando que, dada la fertilidad de la tierra, se dará muy bien cualquier planta de “viña y huerta”.⁷

³ En Chile, la producción de vino, trigo y otros productos típicamente españoles solo fue abundante a partir de la década de 1570. Wachtel (1976: 304).

⁴ Informe de Francisco de Reinoso, vecino y regidor de Compostela de Azua, 30 de marzo de 1518. AGI, Santo Domingo 77, N° 7 A, fols. 1-3.

⁵ Parecer de Lope de Villoria, en nombre de los vecinos de Santo Domingo, 16 de abril de 1518. AGI, Santo Domingo 77, N° 11 A, fols. 1-2.

⁶ Real Cédula a los concejos, regidores, asistentes, etc., Zaragoza, 10 de septiembre de 1518. AGI, Indiferente general 419, L. 4, fols. 91r-92v.

⁷ Real Cédula a los oficiales de la Casa de la Contratación, Barcelona, 14 de septiembre de 1519. AGI, Indiferente General 420, L.8, fols. 138r-138v.

Lo cierto es que en extensas zonas subtropicales no fue posible su aclimatación, aunque el cronista Pedro Mártir de Anglería defendiese erróneamente lo contrario (1989: 288). La planta crecía mucho en muy poco tiempo, pero luego no fructificaba, pues, según los cronistas, “todo el vigor de las plantas lo echan en pámpanos y follaje, y poco en racimos, viniendo a agotarse a los pocos años de sembrada” (Río Moreno 1991: 121). Asimismo, Gonzalo Fernández de Oviedo escribió que, tanto la vid como el olivo, crecían excelentemente en las Antillas, con un verdor que maravillaba, pero eran estériles porque no llevan otra fruta, salvo hojas. Sin embargo, pensaba que eso se debía al desinterés de los hispanos por su cultivo (1992: I, 79-80). Una idea que recoge en términos similares Francisco López de Gómara, al sostener que el hecho de no producirse vino en La Española se debía a la “flojedad de los hombres o a la fortaleza de la tierra” (1985: I, 69). Probablemente no fueron plenamente conscientes de que, simplemente, se trataba de un problema climático y, acaso, edafológico. También en el virreinato de Nueva España y Tierra Firme se intentó su implantación desde la llegada de los europeos. La primera viña de la que se tienen noticias es una huerta que sembraron los dominicos en su convento de Cumaná, en la segunda década del siglo xvi (Las Casas 1951: III, 375).

Hubo intentos de aclimatación en México desde la llegada de Hernán Cortés, concretamente en Pánuco, Veracruz, Puebla de los Ángeles, Chiapas, Yucatán, Antequera y Oaxaca, fracasando su explotación comercial, debido fundamentalmente a cuestiones climáticas. Una y otra vez se intentaba su adaptación, dado el alto precio que alcanzaban los caldos en toda la América colonial y las posibilidades de negocio. Al igual que en las Grandes Antillas, la planta crecía con exuberancia pero no daba los frutos esperados. Como de costumbre, atribuían el fracaso, bien a la falta de viticultores expertos, o bien, a un castigo divino.⁸ Finalmente, se consiguió adaptar en algunas áreas, al norte de la capital novohispana, especialmente en la jurisdicción de Aguascalientes. Antes de mediar el siglo xvi ya se producían algunos caldos en Nueva España, aunque en general de menos calidad que los importados desde la Península Ibérica y las islas Canarias.

También en el virreinato peruano se introdujo desde la llegada del trujillano Francisco Pizarro. Y al sur del virreinato su adaptación fue posible pues, a mediados del siglo xvi, ya se producían algunos caldos –poco significativos desde un punto de vista cuantitativo–, concretamente en los valles de Pisco, Arequipa, Nazca e Ica.

La adaptación del viñedo español no fue posible en todos los territorios coloniales y, en donde se hizo, costó varias décadas su puesta en funcionamiento. No obstante, podemos afirmar, de acuerdo con Vicenta Ruiz Valdenebro, que las viñas americanas tienen un origen español (1988: 243-246).

3. Monopolio y desabastecimiento

Como ya hemos afirmado, los caldos que se consumieron en las colonias durante buena parte del siglo xvi fueron de importación. Sin embargo, la escasez con la que llegaban y su alto precio lo terminaron convirtiendo en un producto de lujo. La carestía del preciado

⁸ No es de extrañar que, en 1544, el obispo de Oaxaca, al sur de México, se lamentara de que, pese a los esfuerzos y los gastos, no conseguían criar viñas, atribuyéndolo a un castigo divino por los pecados de todos los moradores. Carta del obispo de Oaxaca, 30 de mayo de 1544. AGI, Patronato 184, r. 38.

líquido provocó una escalada de precios que benefició exclusivamente a los comerciantes sevillanos, perjudicando gravemente a los consumidores de las colonias.⁹

Durante la Edad Media y hasta mediados del siglo xv, los viñedos habían sido relativamente escasos, estando la mayoría de la tierra dedicada al cereal y al olivo.¹⁰ Sin embargo, desde la segunda mitad del cuatrocientos su cultivo comenzó su expansión, que se acentuó tras el descubrimiento de América. Ya Hernando Colón, en su *Cosmografía*, comenzada a redactar en 1517, describió un paisaje andaluz donde abundaban los viñedos, que se alternaban con el cereal y el olivo (Drain 1966: 71-95).

Incluso, los propios peruleros regresados a España, solían invertir sus caudales en terrazgos, en los que los viñedos ocupaban un lugar destacado.¹¹ Lo cierto es que, a lo largo de los siglos xvi y xvii, se produjo una expansión del viñedo sin precedentes en todo el arzobispado hispalense, especialmente en el Aljarafe sevillano –Aznalcázar, Castilleja, San Juan de Aznalfarache e Hinojos– en la Sierra Norte de Sevilla –Cazalla, Alanís y Puebla de los Infantes–, en la campiña y la vega de Sevilla –Écija, Utrera, Marchena y Lebrija– y en Huelva y su condado –Moguer, Villalba, Palos de la Frontera y Manzanilla–.¹² También existen evidencias, aunque no un estudio monográfico, de su expansión en Extremadura y en otros lugares de la Península.¹³

A lo largo del siglo xvi, la producción se multiplicó por cuatro o por cinco, aunque la demanda lo hizo en una mayor proporción y, como ya hemos afirmado, nunca se pudo abastecer por completo.¹⁴ No olvidemos que en extensas zonas de la dehesa mediterránea, el vino y la harina eran productos deficitarios, por lo que los concejos ponían todo el empeño para que la preciada y necesaria mercancía no saliese del lugar. De hecho, el concejo de Sevilla mantuvo un pulso continuo con los oficiales de la Casa de la Contratación, pues impedían la entrada de harina y vino de fuera, con destino a la exportación. En la temprana fecha de 1508, tenemos documentadas las primeras quejas de los vecinos de la isla Española por el desabastecimiento de vino. En ese año, la Corona ordenó a las autoridades hispalenses que no pusieran impedimentos a su exportación, alegando “la gran necesidad de vinos” que manifestaban tener los vecinos de la isla.¹⁵ La orden debió repe-

⁹ No es de extrañar que en 1505 el sevillano Rodrigo de Bastidas, que lideraba una compañía de venta de vinos y aceite en Santo Domingo, obtuviera unos beneficios del 300%. Bernal (2005: 493).

¹⁰ Durante la época de Al-Ándalus, pese a la prohibición coránica de consumir vino, el cultivo de la vid se mantuvo, aunque en proporciones muy bajas, con el objetivo de abastecer de frutos secos –uvas pasas– y de vino a judaicos y mozárabes. Borrero Fernández (1995: 34).

¹¹ En el Cáceres del siglo xvi algunos indios retornados compraron viñedos, en particular Francisco de Godoy, que adquirió cuatro parcelas de viñas. Sobre el particular puede verse Pelegrí Pedrosa (1999: 531-542).

¹² García Fuentes (1981: I, 19-21). Existe un debate historiográfico entre los que maximizan el impulso de las exportaciones a las colonias como motor de expansión del viñedo y quienes, por el contrario, sostienen que esa expansión se debió más bien al aumento del consumo interno. Un resumen de la controversia puede verse en Iglesias Rodríguez (1995: 67-69).

¹³ Para el caso de Extremadura, parece evidente, por las numerosas cartas de compra-venta de viñedos, que su cultivo experimentó un notable desarrollo desde el siglo xvi. Sin embargo, esta expansión está verificada solo en el siglo xviii. Véase, por ejemplo, Rey Velasco (1983: 66-67).

¹⁴ Según un estudio de Miguel Ángel Ladero, la producción andaluza podía satisfacer sin problemas la demanda de las armadas de Indias y de las colonias. Ladero Quesada (1981: 41-57). Sin embargo, está claro que se refería a la última década del siglo xv porque, a partir del siglo xvi, la demanda se multiplicó muy por encima de la oferta, disparando los precios de la arropa de vino.

¹⁵ Real Cédula al concejo, asistentes y otras autoridades de Sevilla, Burgos, 30 de abril de 1508. AGI, Indiferente General 1961, Lib. 1, fol. 39r.

tirse sucesivamente en 1509 y en 1512.¹⁶ Pero los problemas continuaron, pues en 1527 volvió a intervenir para que el concejo de la ciudad hispalense permitiese la exportación de harina y vino porque la cosecha había sido buena y, en cambio, en las Grandes Antillas se habían perdido los “conucos, labores y sementeras”.¹⁷ La reivindicación no debió surtir efecto, por lo que, en 1530 y en 1532, se volvieron a expedir sendas sobrecédulas para que los veinticuatro no impidiesen la exportación de caldos.¹⁸ Y, nuevamente, el 26 de mayo de 1560 se promulgó una real ejecutoria para garantizar que los cargadores pudiesen enviar vino libremente a las Indias, trayéndolos a Sevilla para tal fin (García Fuentes 1981: 29).

El desabastecimiento fue especialmente grave en las Grandes Antillas, que no tardaron en convertirse en un mercado muy secundario, pues el tráfico mercantil basculó hacia Nueva España y el Perú. Los comerciantes, cada vez con más frecuencia, dejaban atrás La Española, Puerto Rico, Cuba y Jamaica, y acudían directamente a vender sus productos a Nueva España, donde las expectativas de negocio eran mucho mayores. Cuando los barcos tardaban mucho en arribar, la situación se tornaba verdaderamente desesperante. El 16 de octubre de 1548, la Audiencia de Santo Domingo informaba al emperador de lo siguiente:

Hace más de ocho meses que no han venido a esta isla directamente navíos de esos reinos, salvo algunos que de camino han tocado en este puerto para la Nueva España y el Nombre de Dios, de que ha sucedido que hemos estado sin pan ni vino y sin otros proveimientos que de allá se traen, en tanto que ha llegado a valer una pipa de harina podrida a sesenta y setenta castellanos y una pipa de vino bajo cuarenta y cincuenta pesos y la arroba de aceite a cuatro y cinco pesos y así a este respecto todo lo demás.¹⁹

El abuso era fácil; bastaba con llevar poca cantidad a un precio desorbitado para que los vecinos se viesen obligados a comprar. En ocasiones, cuando había retrasos en la llegada de las flotas, su precio podía multiplicarse por 20 y hasta por 30. Así, por ejemplo, en 1530, en Panamá se llegó a pagar por la arroba de vino seis o siete pesos de oro —entre 2.700 y 3.150 maravedís—, cuando en Andalucía en ese mismo año se cotizaba a 85 maravedís (Fernández de Oviedo 1992: V, 128; Hamilton 1983: 377).

Asimismo, en 1570, el precio del vino andaluz tan solo se duplicaba en Nueva España (Bernal 2005: 494), mientras que en el área antillana se vendía 10 o 12 veces más caro. Y por citar un caso mucho más tardío, en 1598 se decía que una pipa de vino costaba en Sevilla 12 ducados y en México se vendía a 100, es decir, más de ocho veces más cara (Lorenzo Sanz 1986: I, 467). Las autoridades indianas intentaron poner freno a la escalada de precios, para ello se plantearon un doble objetivo, a saber.

¹⁶ Real cédula al concejo de Sevilla, Valladolid, 3 de mayo de 1509. AGI, Indiferente General 418, L. 22, fols. 1v-2r. También en AGI, Indiferente General 1961, Lib. 2, fols. 211r-212r.

Nuevamente, en 1512, se pidió a los regidores del concejo de Sevilla y a otras autoridades locales que no pusiesen impedimento a la exportación a las Indias de vino de Guadalcanal, pan y otras provisiones. Real cédula dada en Burgos, 5 de junio de 1512. AGI, Indiferente General 418, L. 3, fols. 307r-307v.

¹⁷ Real cédula a los veinticuatro y alguaciles del concejo de Sevilla, Valladolid, 12 de abril de 1527. AGI, Indiferente General 421, L. 12, fols. 67r-67v.

¹⁸ Sobrecédula al concejo y oficiales de la ciudad de Sevilla, Madrid, 20 de mayo de 1530. AGI, Indiferente General 421, L. 14, fols. 75v-78v. Sobrecédula al concejo de Sevilla, Medina del Campo, 5 de agosto de 1532. AGI, Indiferente General 1961, Lib. 2, fols. 211r-212r.

¹⁹ Carta de la Audiencia de Santo Domingo al emperador, Santo Domingo, 16 de octubre de 1548. AGI, Santo Domingo 49, R. 18, N. 114.

Por un lado, intentar fijar los precios. Así, el Cabildo de Santo Domingo ya se quejó amargamente en 1532, cuando pidió que se fijase su precio, pues nunca se conformaban con una ganancia moderada, sino que cometían todo tipo de abusos ante la impotencia de los colonos. La problemática queda perfectamente explicada por los regidores:

No se contentan con ganancia moderada sino procurar de ganar doscientos por ciento y antes más que menos, y como sean cosas necesarias y mantenimientos y sin ellas no podemos pasar ni vivir, no se puede dejar de dar por ello lo que ellos quieren...²⁰

En 1534, la Audiencia de Santo Domingo volvió a pedir a la Corona que fijase el precio de la harina y el vino, para evitar que los abusos de los comerciantes perjudicasen el trato.²¹ Sin embargo, los comerciantes se quejaron y la Corona les dio la razón. Así, por ejemplo, la Audiencia de Santo Domingo decidió, en torno a 1540, fijar los precios máximos del vino. Los comerciantes en cuestión, Rodrigo Pérez y Francisco Frías, se quejaron en 1541 al emperador por entender que se atentaba contra su libertad comercial. Y además supieron meter el dedo en la llaga, pues, insistieron en que, si se imponían unos precios bajos o moderados, ningún comerciante querría ir a venderlos a Santo Domingo, agudizando el problema del desabastecimiento. Bajo este argumento la Corona ordenó a sus magistrados que dejaran vender libremente los caldos.²² La situación debió ir a peor, porque las autoridades indianas volvieron a quejarse, en 1547, de que el deficiente abasto provocaba que la pipa de vino de 12,5 arrobas se pagase a 150 pesos.²³

Y por el otro, liberalizar el comercio, es decir, que se pudiesen cargar mercancías con destino al Caribe desde cualquier puerto peninsular, sin necesidad de acudir a Sevilla a presentar el registro. Los intentos de las autoridades indianas en este sentido fueron continuos desde principios del siglo XVI. De hecho, ya en 1508 la junta de procuradores de la isla Española, encabezada por Antonio Serrano y Diego de Nicuesa, lo solicitó encarecidamente, pero la negativa de las autoridades metropolitanas fue taxativa, con la única excepción de Cádiz.²⁴ La Corona estaba ya decidida a centralizar el monopolio en Sevilla, con Cádiz como puerto secundario.

Pero las autoridades antillanas, dado lo que se jugaban, no desistieron, por lo que continuaron con sus reivindicaciones. En 1527 se debió emitir alguna petición en este sentido por los oficiales de La Española, pues el emperador respondió que en breve contestaría a la petición de que pudiesen viajar a la isla naos sin registrar.²⁵ Y nuevamente, en 1528, el

²⁰ Carta del Cabildo de Santo Domingo, 25 de septiembre de 1532. Rodríguez Morel (1999: 72).

²¹ Carta de la Audiencia de Santo Domingo, 27 de abril de 1534. AGI, Santo Domingo 49, R. 4, N. 34. Reproducida en Rodríguez Morel (2007: 163-164).

²² Real cédula al presidente y oidores de Santo Domingo, Talavera de la Reina, 13 de febrero de 1541. AGI, Santo Domingo 868, L. 2, fols. 42v-43v.

²³ La situación mejoró algo por la llegada, al filo de la legalidad, de caldos canarios y portugueses, pues en 1580 se llegaron a pagar 800 pesos de oro por una de esas pipas, es decir unos 1.840 maravedís el litro. Dado que en ese año en Andalucía se cotizó a 149 maravedís el litro, su precio fue poco más de 12 veces mayor al que alcanzó en la ciudad del Guadalquivir. Hamilton (1983: 355).

²⁴ Instrucciones dadas a frey Nicolás de Ovando, Burgos, 30 de abril de 1508. AGI, Indiferente General 1961, L. 1, fols. 31r-36v.

²⁵ Respuesta a la ciudad de Santo Domingo, Valladolid, 28 de junio de 1527. AGI, Indiferente General 421, L. 12, fols. 144v-145v.

Cabildo de Santo Domingo volvió a plantear la cuestión del libre comercio.²⁶ Como era de esperar, ni tan siquiera hubo una respuesta, por lo impensable de comerciar al margen del monopolio sevillano. Las reivindicaciones planteadas por los comerciantes antillanos fueron, desde un primer momento, bien recibidas por el emperador, que prometió que se volvería “a platicar y a estudiar la propuesta” en el Consejo de Indias, para proveer lo más conveniente.²⁷ Se trataba de la primera vez que se cuestionaba seriamente la posibilidad de instaurar el libre registro. La apertura de varios puertos peninsulares al comercio indiano llegó provisionalmente en 1529.²⁸ Sin embargo, como muy bien afirmó Clarence Haring, esta ley de libre comercio para algunos puertos no fue más que letra muerta, puesto que ni supuso libertad de comercio ni, por supuesto, registros sueltos.²⁹

Para paliar la carestía se autorizó a los puertos de Andalucía a que, remitiendo registro a Cádiz o a Sevilla, pudiesen cargar mantenimientos con destino a las Indias.³⁰ Sin embargo, el concejo hispalense volvió a embargar tanto el trigo como el vino que estaba depositado para enviarse allende los mares, agarrándose a la prohibición de sacar estos productos de la ciudad y de su tierra, en un radio de 15 leguas a la redonda. La Corona volvió a recriminar a las autoridades locales, ordenando su inmediato desembargo.³¹ Nuevamente, el 26 de mayo de 1560 se promulgó una real ejecutoria para garantizar que los cargadores pudiesen entrar vinos en Sevilla, con el objetivo de reembarcarlo para las Indias (García Fuentes 1983: 29).

Y finalmente, en el último tercio del siglo XVI volvieron a plantear el libre comercio, al margen del monopolio sevillano, no solo desde las islas Canarias, sino desde pueblos tan distantes como el de Bayona.³² Finalmente, se concedió una merced a las islas Canarias para que pudiesen cargar vinos con destino a “las islas de Barlovento”.³³

En el último tercio del siglo XVI, la producción de vinos chilenos y peruanos aumentó considerablemente.³⁴ Sin embargo, la demanda de caldos españoles siguió siendo muy elevada hasta el punto de que todavía, en la segunda mitad del siglo XVII, se exportaban

²⁶ Carta de la ciudad de Santo Domingo a Su Majestad, 24 de octubre de 1528. AGI, Patronato 174, r. 40.

²⁷ Respuesta de Su Majestad a los procuradores de la ciudad de Santo Domingo, Burgos, 15 de febrero de 1528. AGI, Indiferente General 421, L. 13, fols. 17r-21r.

²⁸ Real Provisión a los oficiales de la Casa de la Contratación de Sevilla, 15 de enero de 1529. AGI, Patronato, 170, R. 39. Asimismo, se firmó un contrato con Alonso Román, jurado y vecino de Sevilla, para que comprase en Andalucía 6.000 fanegas de trigo con el mismo fin. Real cédula a los concejos de Andalucía, Madrid, 14 de enero de 1536. AGI, Indiferente General 1962, Lib. 4, fol. 26v.

²⁹ La ley de 1529 fue derogada finalmente en diciembre de 1573. Haring (1979: 20-21). También en Caballero Juárez (1997: 53).

³⁰ Real provisión a los concejos y corregidores de Andalucía, Ávila, 23 de septiembre de 1531. AGI, Indiferente General 422, L. 15, fols. 83v-85r.

³¹ Real cédula al juez de residencia de Sevilla, Madrid, 16 de febrero de 1536. AGI, Indiferente General 1962, L. 4, fols. 42v-43r. Real cédula al juez de residencia de Sevilla, Madrid, 17 de marzo de 1536. AGI, Indiferente General 1962, L. 4, fol. 54r. Real cédula al asistente de Sevilla, Madrid, 30 de marzo de 1536. AGI, Indiferente General 1962, L. 4, fol. 58v.

³² Carta del 4 de julio de 1573. Rodríguez Morel (1999: 282).

³³ El 10 de septiembre de 1586, se elevó una consulta al Consejo de Indias para prorrogar por tres años la merced que tenían las Canarias para cargar vinos al margen de las flotas. La respuesta parece que fue afirmativa, pues se dijo que lo viese la junta de la Contaduría y que se comprobase si podrían viajar a salvo del peligro corsario. Heredia Herrera (1972: I, 599).

³⁴ Se ha dicho que, en 1594, se producían en Chile unas 100.000 arrobas de vino, algo menos de 1,6 millones de litros, sin embargo la cifra resulta exagerada y habría que reducirla probablemente a la mitad. Véase Pozo (1998: 29).

desde Andalucía medio millón de litros anuales, adquiriendo precios muy elevados (Huetz de Lemps 1993: 74-75).

4. Vinos y élites

Tenemos noticias de numerosos comerciantes, algunos vizcaínos y la mayoría sevillanos, como Rodrigo Pérez y Francisco Frías, que vendían “vinos y otras cosas” en las Indias.³⁵ Sin embargo, desconocemos la cantidad exacta que se exportó. A grandes rasgos, Lutgardo García Fuentes calculó las siguientes cifras, tan solo para los años comprendidos entre 1583 y 1590:

Cuadro I
Exportación de vino a las colonias (1583-1590)³⁶

ZONA	Nº ABSOLUTO	PORCENTAJE
Antillas y la isla Margarita	38.524	7,62
Resto de América	466.711	92,37
TOTAL	505.235	100

Se trata de cifras elevadas, más de medio millón de arrobas en tan solo siete años. Sin embargo, dado que estaban destinadas a todo un continente, no parece que fueran suficientes para cubrir toda la demanda colonial. Además, la mayor parte delpreciado líquido se vendió en las áreas neurálgicas del imperio, como la andina y Mesoamérica, siendo la parte destinada al Caribe muy minoritaria.

En la última década del siglo, también funcionaba una compañía entre Jerónimo Pedrálvarez, vecino de Santo Domingo, y Pedro Díaz de Abreu, mercader residente en Sevilla. El primero mandaba jengibre y dinero en efectivo al segundo y este enviaba pipas y botijas de vino. En 1599, el segundo recibió 200 quintales de jengibre y, al año siguiente, remitió una buena cantidad de vino con unos beneficios tras su venta del 110%.³⁷

Lo cierto es que, dados sus altos precios, dejó de ser un alimento básico para convertirse en un producto de lujo, del que solo los grupos más pudientes podían disfrutar.³⁸ Un

³⁵ En 1524, los vizcaínos Martín de Mallayvia y Martín de Mallea enviaron con Juan Pérez de Rezabal, guipuzcoano, maestre de la nao *Santa María*, 54 pipas de vino, de las que dos llegaron vacías y otras muchas poco llenas. Al parecer, la causa es que se vertió elpreciado líquido de sus respectivas pipas. Probanza de Juan Pérez de Rezabal, maestre guipuzcoano, 1527. AGI, Justicia 699, N. 1.

³⁶ Elaboración propia a partir de los datos proporcionados por García Fuentes (1983: 32). Las cifras están expresadas en arrobas.

³⁷ A principios del siglo XVII, Juan de Abreu o de Abrego, residente en Sevilla, heredero del difunto Pedro Díaz de Abreu, reclamaba 8.036 reales que Jerónimo Pedrálvarez envió a su padre y que el maestre Esteban de Iturrabalsa nunca le entregó. AGI, Escribanía 3, N. 1.

³⁸ En la propia Sevilla, la demanda indiana provocó que, entre 1511 y 1539, el precio del aceite y del vino se triplicara y que el del trigo se duplicase con creces. Vilar (1982: 114). En las Antillas, y en particular en La Española, este mismo precio se había visto multiplicado por diez. De hecho, ya en 1498 se vendió a 120 maravedís la arroba, es decir, tres veces más caro que en Sevilla. Ladero Quesada (2008: 126).

adorno de las clases privilegiadas, pues el vino y el pan otorgaban a sus consumidores un alto estatus, no solo económico, por su elevado precio, sino también social, por la vinculación de estos dos alimentos con el ritual cristiano.

Las clases populares no pudieron disfrutar de los alimentos de la dieta mediterránea pero, a cambio, tuvieron la ventaja de que, desde la segunda década del siglo XVI, dispusieron de otros alimentos en gran abundancia. Grandes manadas cimarronas de ganado vacuno, porcino y en menor medida ovino se habían reproducido en los montes, hasta el punto de hacerse necesarias batidas periódicas para evitar el daño que hacían en las plantaciones. Ello provocó que la carne, muy cara en la Península, hundiera sus precios en la zona caribeña, convirtiéndose de la noche a la mañana en el alimento básico de las clases más desfavorecidas, así como de corsarios y bucaneros.³⁹ Junto a la carne, se habituaron al pan de harina de maíz o de raíz de yuca, así como a las batatas o tubérculos indígenas.

5. El fracaso del *vino* indígena

Los nativos tenían sus propias bebidas alcohólicas, que ejercían una función similar al vino español. En Nueva España, bebían distintos tipos de mezcal así como pulque, sin embargo, la bebida más extendida en todo el continente era la chicha.⁴⁰ Esta se elaboraba, como ya hemos dicho, a base de jugo de maíz fermentado.⁴¹ En algunos lugares, como el Darién, se fabricaba además un vinagre a base este mismo fermento (Cook 1998: 73). Con frecuencia, las mujeres mascaban el maíz para facilitar su fermento, mientras que en civilizaciones más refinadas, como la inca, lo molían y luego elaboraban un caldo, a juicio de los cronistas, “muy limpio y muy bueno” (Fernández de Oviedo 1992: V, 93).

Aunque su graduación era inferior a la de los caldos españoles, los amerindios la usaban en sus fiestas para embriagarse, según referían los cronistas, “como si verdaderamente se

Obviamente, el problema, lejos de mejorar, se fue agudizando con el paso del tiempo, fundamentalmente por la expansión de los territorios coloniales y el aumento de la demanda. En 1552, la libra de pan se pagaba en Santo Domingo a 32 maravedís y el cuartillo de vino, a 24, mientras que la arroba de aceite se vendía a 4 o 5 pesos (Carta de la audiencia de Santo Domingo a Su Majestad, 10 de diciembre de 1552. AGI, Santo Domingo 49, R. 22, N. 141). Y es que el pan y el vino llegaban a la isla tan de cuando en cuando que, en ocasiones, no había ni tan siquiera para celebrar la misa (Carta de la audiencia a Su Majestad, Santo Domingo, 23 de enero de 1548. AGI, Santo Domingo 49, R. 19, N. 117).

³⁹ En 1515 se decía que había tantas vacas en La Española que “no valía una más de dos pesos” y las ovejas, tres (Carta de las autoridades de Santo Domingo a su Majestad, Santo Domingo, 30 de agosto de 1515. AGI, Patronato 172, r. 5). Asimismo, cuando el Fidalgo de Elvas estuvo en 1538 en la isla de Cuba, escribió que había muchas vacas y cerdos montaraces, por lo que los vecinos estaban perfectamente abastecidos de carne. Fidalgo de Elvas (1965: 43). En cuanto al consumo de carne entre los bucaneros, basta con decir que esta palabra proviene de la voz *boucan*, que en lengua indígena aludía a una forma de ahumar y asar la carne. Lucena Salmoral (1994: 39).

⁴⁰ La palabra chicha era de origen arawaco, y los españoles la usaron siempre para denominar el fermento de maíz, que en cada lugar de América recibía nombres distintos. Por ejemplo, en quechua, se denominaba *aja*. Hemming (1993: 63).

⁴¹ Se trataba de la chicha, una bebida que se tomaba en amplias zonas de Sudamérica y en algunos territorios caribeños y que se elaboraba masticando harina de maíz, que posteriormente hervían y colaban. Según Gonzalo Fernández de Oviedo, también la elaboraban con harina de yuca (Fernández de Oviedo 1992: I, 217). El término chicha se usaba en la zona caribeña, aunque en otros lugares recibía otros nombres. Por ejemplo, en los Andes se le conocía como *sara aka*, sin embargo, los propios españoles se encargaron de generalizar el nombre con el que ya ellos la conocían, es decir, como chicha o vino indígena.

bebiese vino” (Benzoni 1989: 154). Por ese hábito de beber chicha, decía el cronista Fernández de Oviedo que los naturales poseían algunas costumbres similares “a las de los cristianos e gentes de Europa bien acostumbradas” (1992: I, 217).

Pero, es más, ejercía las mismas funciones sociales que el vino en Europa. Se utilizaba en todos los rituales, tanto religiosos como festivos, así como para agasajar a embajadores e invitados. De hecho, los soberanos incas acostumbraban a ofrecérselo a cuantos extranjeros o emisarios llegaban a los confines del Tahuantinsuyo. Así, cuando Francisco Pizarro se aproximaba a Cajamarca, Atahualpa envió a varios emisarios para hacerle saber sus buenas intenciones y se presentó con seis vasos de oro fino donde ofrecieron chicha a los españoles (Jerez 1992: 99).

No fue la única vez, pues, poco después, en una entrevista entre el Inca y Hernando Pizarro, los españoles fueron nuevamente agasajados con chicha servida, asimismo, en grandes vasos de oro.⁴²

Era casi una obligación del anfitrión ofrecerlo y un mal gesto del huésped rechazarlo, por eso los hispanos se vieron presionados en esos encuentros a beber un brebaje que aparentemente les resultaba repugnante. Lo usaban para relajar a los embajadores y mejorar las relaciones o establecer alianzas. En 1529, cuando el griego Pedro de Candía entró en la ciudad de Tumbes, su curaca le ofreció chicha no solo a él, sino también a su arcabuz, “echando por el caño muchos vasos de su vino de maíz” (Cieza de León 2001: 87). Incluso, en algunas áreas, sabemos que enterraban a los difuntos con pan y chicha para el viaje a la otra vida (Alvar Esquerria 1997: 112). Entre 1565 y 1571, apareció en el Perú un movimiento milenarista, denominado Taki Onqoy,⁴³ que pretendía restaurar las estructuras sociales, políticas y religiosas del Tahuantinsuyo. Sus seguidores preconizaban que sus viejos dioses andinos estaban a punto de retornar para vengar los agravios cometidos por los extranjeros. Pues bien, los chamanes y predicadores de la idolatría decían a los naturales que volviesen a llevar comida y a derramar chicha sobre las tumbas de sus antepasados y sobre los adoratorios para evitar que la venganza de sus antiguos dioses recayera también sobre ellos (Molina 1988: 130-133).

Está bien claro que la chicha desempeñaba la misma función social y ritual para los aborígenes que el vino para los europeos, de ahí que los cronistas no dudasen en denominarla como ‘el vino de la tierra’. Por tanto, no había vino, pero sí el equivalente indígena. Sin embargo, pese a producir unos efectos y unas cualidades nutritivas similares a la cerveza, la bebida no captó adeptos entre las huestes. Algunos cronistas, como Luis Joseph Peguero, justificaron su rechazo equiparándola con los malos vinos, pues “turba la cabeza como el vino más robusto” (1975: I, 114).

No parece que fuera así, pero lo cierto es que los hispanos siempre utilizaron excusas para no consumirla. Lo más llamativo es que acogieron sin ningún problema el maíz y su harina, llevando consigo en las jornadas conquistadoras a mujeres nativas para que les preparasen el sabroso pan de maíz (Sauer 1984: 361). Sin embargo, rechazaron el fermento de este mismo cereal. Aquellos que no podían pagarse los prohibitivos precios del vino prefirieron renunciar a sus costumbres báquicas antes que reconvertirse en potenciales consumidores de chicha. Y ello no se debió a una cuestión culinaria, ni a la repulsión en

⁴² Afirmaba el cronista Francisco de Jerez que los capitanes no querían beber dicho brebaje, pero que el propio Inca los “importunó” y se vieron compelidos a ingerirlo (1992: 107).

⁴³ Se trataba de unos cánticos que añoraban el pasado incaico y rechazaban lo occidental.

la forma de prepararlo, como escribieron algunos cronistas, pues en el Perú no lo fermentaban mascándolo y tampoco lo aceptaron. En realidad, se trataba de una cuestión social, pues se relacionaba con un rasgo cultural inferior, vinculado al mundo de los amerindios. Precisamente, hay un pasaje narrado por los cronistas que denota quizás este componente antisocial de la chicha. En 1537, coincidiendo con la rebelión del Inca Manco Cápac en el Perú, Hernando Pizarro mandó a un emisario, el capitán Ruy Díaz, a entrevistarse con aquél. Pues bien, los indios prendieron al citado comisionado y le hicieron las peores vejaciones que se les ocurrió: cortarle los cabellos y forzarle a beber mucha chicha.⁴⁴ No deja de llamar la atención que se mofaran de él, obligándole a consumir el zumo de maíz, con total seguridad por el rechazo que hacia dicho líquido mostraban los españoles.

Pero, es más, los propios indígenas, en no pocos casos, terminaron rehusando la chicha y codiciando el vino español. Girolamo Benzoni lo describió con una claridad meridiana:

De todas las cosas que los españoles han llevado de España a las Indias, no hay ninguna que haya tenido más aceptación entre los indios que el vino, pese a que ellos también lo hacen de maíz y otros productos, como antes se ha dicho; pero dicen que no reconforta el espíritu, ni calienta el vientre, ni hace dormir tan dulce y suavemente como el de Castilla (1989: 227).

Los taínos antillanos apenas tuvieron tiempo de cambiar porque, en un par de décadas, entraron en vías de extinción; aun así, encontramos algunos datos significativos. En 1533, cuando se trataba de alcanzar la paz con Enriquillo, cacique alzado en las sierras del Bahoruco (La Española), el capitán Barrionuevo, para congraciarse, le hizo llegar “vino, aceite, bizcocho y otras cosas” (cit. en Marte 1981: 364).

Es significativo que no le mandara chicha, cazabe, batata y maíz que eran los alimentos de la tierra, sino pan, aceite y vino. Pero es más, poco después, cuando se firmó definitivamente la paz, por mediación de un tal Pero Romero, Enriquillo le entregó como regalo seis negros esclavos y, a cambio, pidió que le enviaran “herramientas, vino y otras cosas”.⁴⁵ Y ello porque también los nativos estimaban más el vino que su tradicional chicha.

En Nueva España, tras la conquista, los nativos ingerían tal cantidad de vino que, según el cronista Juan de Cárdenas, no solo generaban vapores que acortaban su vista sino hasta “nubes y lluvias” (Cárdenas 1988: 255). En Cumaná, en la actual Venezuela, según el cronista fray Antonio de Remesal, los naturales deseaban tanto el alcohol español que iban tierra adentro a capturar congéneres y oro para así poderlo comprar. Y en ese empeño daban mucho oro y muchos esclavos y, “según lo mucho que lo apetecían, dieran más si más tuvieran” (Cit. en Piqueras 2001: 222). En Norteamérica, los comerciantes solían ofrecer vino a los naturales con la intención de emborracharlos y despojarlos de sus pieles. Para qué pagar si se podían obtener gratis. El resultado fue un aumento masivo del alcoholismo que, desde finales del siglo xvii, era ya uno de los principales problemas.

Nuevamente, pues, encontramos una apetencia desmesurada de los nativos por el vino, despreciando la chicha, pese a que podían acceder a ella mucho más fácilmente y a un precio muy inferior. Asimismo, en un memorial redactado por Diego Sánchez

⁴⁴ Textualmente, Antonio de Herrera escribió lo siguiente: “Los indios le desnudaron y rapada la barba y el cabello, untado todo el cuerpo y el rostro con su bixa (*sic*), le tenían atado a un palo, y con las hondas le tiraban frutas y hacían otras tales befas, forzándole a beber mucho de su vino” (1991: III, 525).

⁴⁵ Carta de la Audiencia de Santo Domingo al emperador, Santo Domingo, 20 de octubre de 1533. AGI, Santo Domingo 49, R. 4, N. 30.

de Sotomayor, en 1578, para remediar la defensa del Caribe, aludía a la facilidad con la que se podían ganar el apoyo de los indios de la isla Trinidad, en la costa venezolana, “dándoles algún vino que de él son muy amigos”.⁴⁶

En Perú la expansión del alcoholismo entre los nativos está mucho mejor documentada. Allí, muchos naturales se empeñaban hasta las cejas para comprar vino, extendiéndose gravemente la embriaguez. La desestructuración del mundo de los incas, donde el alcoholismo estaba prohibido, y la dureza laboral impuesta por los hispanos, les empujó seguramente a ello.⁴⁷ Muchos contemporáneos, como el padre José de Acosta, denunciaron lo vergonzoso que resultaba que en tiempos del Inca las borracheras estuviesen prohibidas y que, desde la llegada de los cristianos, los mismos que en teoría debían velar por la reformación de las costumbres de los nativos, se hubiese permitido “un crecimiento tan disparatado de las borracheras”.⁴⁸ Lo sorprendente no es tanto que los nativos se diesen a la bebida como que prefiriesen hacerlo con vino y no con su tradicional chicha. Aquellos nativos y mestizos que poseían posibilidades económicas, también se pasaron al consumo del vino, dando de lado total o parcialmente a la chicha. Hay en este sentido un caso muy significativo: los mestizos se consideraban étnica y culturalmente unos híbridos, a medio camino entre españoles e indios, por lo que alguien pudo acusar a uno de ellos de ser “un mestizo borracho de chicha y vino” (Ares Queja 2005: 142). La comparativa está bien clara, españoles y vino por un lado e indios y chicha por el otro. El mestizo era medio indio y medio español, por eso se embriagaba con ambas bebidas.

Y es que parece claro que la chicha se vinculaba al mundo de los vencidos mientras que el vino, al de los vencedores. Una quedó adscrita al desaparecido orbe de los indios, es decir, al pasado, y el otro, al mundo de los hispanos y, por tanto, al presente y al futuro.

6. Conclusiones

El mundo al que arribaron los europeos desde finales del siglo xv resultó ser muy diferente del que habían dejado atrás. Pero no solo en sus gentes, en sus culturas y en sus tierras, sino también en su clima. Lo primero que hicieron cuando pisaron suelo americano fue tratar de aclimatar a la fuerza las plantas que reportaban los frutos básicos de su alimentación. Una y otra vez se empeñaron en cultivar la trilogía mediterránea, con la intención de mantener su alimentación tradicional. En extensas áreas caribeñas fracasaron, simplemente porque las condiciones climáticas impidieron su desarrollo. No faltó quien interpretase que el fracaso se debía a un castigo divino.

Ocurrido esto, pasaron al plan B, es decir, trataron de romper el férreo monopolio comercial que se les impuso desde la metrópolis y que se basaba en proporcionar lo

⁴⁶ Memorial redactado por Diego Sánchez de Sotomayor, Santo Domingo, 1578. AGI, Patronato 259, r. 69.

⁴⁷ La embriaguez solo se consentía en las ceremonias religiosas. Sin embargo, tras la conquista se evadían con el alcohol de un mundo al que ya no le veían sentido. Wachtel (1976: 153).

⁴⁸ Cit. en Piqueras (2001: 221). En el testamento de un antiguo colono del Perú, Mancio Sierra de Leguizano, redactado en 1589, se observaban grandes remordimientos cuando destacaba la importancia de informar al rey de la vergüenza que suponía que en tiempos del Inca no hubiese ladrones, borrachos, viciosos y holgazanes y que fueron los conquistadores los que los transformaron en lo contrario. Lo más sorprendente es que todo ello lo decía “para descargar mi conciencia y reconocirme culpable” (Mechoulán 1981: 104).

mínimo al precio más elevado. La consecuencia de ello fue el surgimiento de un pujante contrabando que irá al alza a lo largo del siglo XVI y XVII.⁴⁹ No obstante, a lo largo del siglo XVI, ni consiguieron romper de manera significativa el monopolio comercial ni, por supuesto, obtener producciones significativas en América.

La consecuencia no se hizo esperar: se produjo una subida frenética de los precios. Su desabastecimiento lo terminó convirtiendo en un producto absolutamente prohibitivo, al igual que el trigo y el aceite. La mayor parte de la población debió transformar aceleradamente su dieta. Consumían productos de la tierra, sobre todo tortas de cazabe, maíz y batatas; y cuando podían, tomates, calabazas, pimientos y frutas tropicales.⁵⁰ La dieta se completaba con la abundante carne de ternera o de cerdo que había en la isla. Las manadas habían proliferado tanto que la carne no adquiría precio y, en la mayor parte de los casos, sacrificaban decenas de miles de cabezas de ganado vacuno solo para extraerle el cuero con destino a la exportación. Y obviamente, el aceite fue sustituido por las grasas animales —el sebo— que, incluso, comercializaban en pipas.⁵¹

Por tanto, el pan de trigo lo cambiaron por el cazabe, hecho a base de harina de yuca o de maíz, mientras que el aceite de oliva lo sustituyeron por el sebo porcino. En un plazo verdaderamente pequeño, el maíz, la yuca y las batatas se convirtieron, junto a la carne, en la base del sustento de los hispanos. Y es que el ser humano es omnívoro y consume una amplia gama de alimentos de origen vegetal y animal. Marvin Harris demostró la gran capacidad de los humanos para comer todo aquello que les resulte práctico, por encima de cuestiones genéticas o culturales (1999: 11-13).

Y, efectivamente, así ocurrió en la conquista; a falta de los alimentos propios de la dieta mediterránea, las huestes se dedicaron a robar la comida a los indígenas para llenar sus voraces estómagos. Los propios nativos desesperaban cuando veían que los pocos alimentos que tenían se los arrebataban los conquistadores pues, como escribió fray Bartolomé de Las Casas, comía más “un tragón español en un día que diez indios en un mes”. Lo realmente sorprendente es que aceptaran la mayor parte de la cultura gastronómica indígena excepto la chicha —el llamado vino indígena—. Prefirieron prescindir de él, antes que pasarse al consumo de la chicha por la que siempre mostraron un cierto desprecio. Incluso, cuando no disponían de vino para la liturgia, no lo sustituían por vino indígena, sino que celebraban lo que llamaban una misa seca.⁵² Los conquistadores estaban acostumbrados a este tipo de liturgia sin una gota de vino y, a veces, ni

⁴⁹ Por ello, la única forma de aceptar el monopolio sevillano sin sufrir un quebranto absoluto fue compenararlo con el comercio ilegal (Stein 2002: 20-32). Parece obvio, pues, que monopolio y contrabando fueron inherentes, es decir, dos caras de una misma moneda.

⁵⁰ El cazabe era una torta cocida hecha con la harina de la raíz de la yuca, previamente exprimida y prensada. Los cronistas lo llamaron “el pan de la tierra” (Tejera 1951: 121-125). Hubo una cierta resistencia al consumo de este producto por parte de los europeos, pese a que según Pedro Mártir de Anglería, era más sano porque se “digería mejor” (1989: 231). Lo consideraban un alimento basto e insípido, hasta el punto que algunos escribieron que cuando lo comían estaban “masticando tierra” (Benzoni 1989: 153). Pero al final, se terminó apreciando su gran ventaja: que una vez elaborada la torta, en seco, duraba sin deteriorarse varios años. Y dado que los conucos indígenas nunca pudieron abastecer las demandas de cazabe de los españoles, no tardaron en aparecer estancieros hispanos que con la misma tecnología indígena se aprovecharon del negocio (Cassá 2003: I, 179).

⁵¹ Las pipas equivalían a unos 16 litros.

⁵² Por ejemplo, tras la batalla de Mauvila, en tierras de la Florida, las huestes de Hernando de Soto lo perdieron todo, incluidas, tres fanegas de trigo y cuatro arrobas de vino que tenían reservada para celebrar el sacrificio de la misa. Desde entonces se contentaron con celebrar la misa seca (Bayle s/f: 127).

tan siquiera una migaja de pan. La pregunta clave sería la siguiente: ¿por qué aceptaron sustituir todos los alimentos mediterráneos menos el vino? Como hemos analizado en esta comunicación, por las connotaciones sociales, culturales y hasta rituales que el vino tenía, vinculado inalienablemente a la cultura europea y a la cristiandad.

Dese entonces el vino desempeñó un papel muy destacado en la vertebración social de Hispanoamérica. Al ser un producto de importación, resultaba bastante caro para los bolsillos de la extensa clase subalterna, en la que se incluían casi la totalidad de las castas, los indios y los negros, así como un pequeño grupo de blancos que no consiguieron medrar. De hecho, todavía en la actualidad se considera un artículo clasista, propio de las clases privilegiadas.

En la Edad Contemporánea, el gusto por el vino en Hispanoamérica no ha cambiado. Lo que sí lo ha hecho es su aclimatación a los variados climas del continente americano. Primero se cultivó en las zonas templadas del continente, donde se adaptó con facilidad, como en California, la Florida, norte de México, Perú, Chile y Argentina. Actualmente se produce vino de calidad en casi todos los países de América, especialmente en Chile, Perú, Argentina y México. En este último, se producen actualmente más de 200 tipos de vinos, en muy diversos estados, como la Baja California, Coahuila, Aguascalientes, Zacatecas, Querétaro y Sonora. Pero, incluso en zonas de gran altitud, como Bolivia, se obtienen caldos de viñedos cultivados a 1.600 metros por encima del nivel del mar —el famoso vino de Tarija—, así como en áreas tropicales de Centroamérica. En las Grandes Antillas su cultivo sigue siendo absolutamente marginal, y la mayor parte de los caldos que se consumen proceden del exterior. Las élites beben vinos de importación, europeos sobre todo, pero también estadounidense, mientras que entre la clase media está más difundido el vino chileno, mucho más asequible económicamente. Para las clases más desfavorecidas el vino sigue siendo un artículo de lujo, ausente de sus mesas. Por ello, no es de extrañar que uno de los símbolos de ostentación de las clases pudientes sea, todavía en el siglo XXI, compartir con sus amigos y familiares la degustación de selectos caldos españoles, franceses o italianos.

Las grandes connotaciones sociales, culturales y religiosas del vino es lo que provocó que los emigrantes europeos se negaran renunciar a este hábito. El vino, extremadamente caro en la conquista, lo siguieron consumiendo en la medida en que sus posibilidades se lo permitieron. Las consecuencias de aquella actitud del pasado se pueden percibir todavía en la actualidad, sobre todo en la amplia difusión que tiene el consumo de caldos, tanto americanos como de importación, a lo largo y ancho del continente americano, especialmente entre la clase alta y también entre la exigua y sufrida clase media.

Bibliografía

- Alvar Esquerro, Manuel (1997): *Vocabulario de indigenismos en las crónicas de Indias*. Madrid: CSIC.
- Anglería, Pedro Mártir (1989): *Décadas del Nuevo Mundo*. Madrid: Polifemo.
- Ares Queja, Berta (2005): “Un borracho de chicha y vino: la construcción social del mestizo. Perú, siglo XVI”. En: Salinero, Gregorio (coord.): *Mezclado y sospechoso. Movilidad e identidades, España y América (siglos XVI-XVIII)*. Madrid: Casa de Velázquez, pp. 121-144.
- Bayle, Constantino S. J. (s. f.): *Hernando de Soto*. Madrid: Administración de Razón y Fe.
- Benzoni, Girolamo (1989): *Historia del Nuevo Mundo*. Madrid: Alianza Editorial.

- Bernal, Antonio Miguel (2005): *España, proyecto inacabado. Costes/beneficios del Imperio*. Madrid: Marcial Pons.
- Borrero Fernández, Mercedes (1995): “La viña en Andalucía durante la Baja Edad Media”. En: Iglesias Rodríguez, Juan José (ed.): *Historia y cultura del vino en Andalucía*. Sevilla: Universidad de Sevilla, pp. 33-61.
- Caballero Juárez, José Antonio (1997): *El régimen jurídico de las armadas de la Carrera de Indias, siglos XVI y XVII*. México: Universidad Nacional Autónoma de México.
- Cárdenas, Juan de (1988): *Problemas y secretos maravillosos de las Indias*. Madrid: Alianza Editorial.
- Cassá, Roberto (2003): *Historia social y económica de la República Dominicana*, T. I. Santo Domingo: Editora Alfa y Omega.
- Cieza de León, Pedro de (2001): *Descubrimiento y conquista del Perú*. Ed. de Carmelo Sáenz de Santa María. Madrid: Dastin.
- Cook, Richard (1998): “Subsistencia y economía casera de los indígenas precolombinos de Panamá”. En Pastor Núñez, Aníbal (ed.): *Antropología panameña. Pueblos y culturas*. Ciudad de Panamá: Universidad de Panamá, pp. 61-137.
- Drain, Michel/ Ponsot, Pierre (1966): “Les paysages agrires de l’Andalousie occidentale au début du XVI^e siècle d’après l’itinéraire de Hernando Colón”. En: *Mélanges de la Casa de Velázquez*, II, pp. 71-95.
- Elvas, Fidalgo de (1965): *Expedición de Hernando de Soto a Florida*. Madrid: Austral.
- Fernández de Oviedo, Gonzalo (1992): *Historia general y natural de las Indias*. Madrid: Atlas.
- García Fuentes, Lutgardo (1981): “El Viñedo y el olivar sevillanos y las exportaciones agrarias a Indias en el siglo XVI”. En: *I Jornadas de Andalucía y América*, T. I. La Rábida: Universidad de Huelva, pp. 17-38.
- Garcilaso de la Vega, Inca (1982): *La Florida del Inca*. Ed. de Sylvia-Lyn Hilton. Madrid: Fundación Universitaria Española.
- Hamilton, Earl J. (1983): *El tesoro americano y la revolución de los precios en España, 1501-1650*. Barcelona: Ariel.
- Haring, Clarence H. (1979): *Comercio y navegación entre España y las Indias*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Harris, Marvin (1999): *Bueno para comer*. Madrid: Alianza Editorial.
- Hemming, John (1993): *La conquista de los incas*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Heredía Herrera, Antonia (1972): *Catálogo de las consultas del Consejo de Indias (1529-1591)*, T. I. Madrid: Dirección General de Archivos y Bibliotecas.
- Herrera, Antonio de (1991): *Historia general de los hechos de los castellanos en las Islas y Tierra Firme del Mar Océano*. Ed. de Mariano Cuesta Domingo. Madrid: Universidad Complutense.
- Huetz de Lemps, Alain (1993): *Vignobles et vins d’Espagne*. Bourdeaux: Presses Universitaires de Bourdeaux.
- Iglesias Rodríguez, Juan José (1995): “Los siglos modernos: el impacto de la coyuntura americana y la diversificación de mercados”. En: Iglesias Rodríguez, Juan José (ed.): *Historia y cultura del vino en Andalucía*. Sevilla: Universidad de Sevilla, pp. 63-89.
- Jerez, Francisco de (1992): *Verdadera relación de la conquista del Perú*. Ed. de Concepción Braco. Madrid: Historia 16.
- Ladero Quesada, Miguel Ángel (1981): “Dos cosechas del viñedo sevillano, 1491 y 1494”. En: *Archivo Hispalense*, 193-194, Sevilla, pp. 41-57.
- (2008): *Las Indias de Castilla en sus primeros años. Cuentas de la Casa de la Contratación (1503-1521)*. Madrid: Dykinson.
- Las Casas, fray Bartolomé de (1951): *Historia de las Indias*. Madrid: Fondo de Cultura Económica.
- López de Gómara, Francisco (1985): *Historia general de las indias*. Barcelona: Orbis.

- Lorenzo Sanz, Eufemio (1986): *Comercio de España con América en la época de Felipe II*, T. I. Valladolid: Institución Cultural Simancas.
- Lucena Salmoral, Manuel (1994): *Piratas, bucaneros, filibusteros y corsarios en América*. Madrid: Mapfre.
- Marte, Roberto (ed.) (1981): *Santo Domingo en los manuscritos de Juan Bautista Muñoz*. Santo Domingo: Fundación García Arévalo.
- Martín Puente, Cristina (2007): “Vino, banquete y hospitalidad en la épica griega y romana”. En: *Revista de Filología Románica*, V, pp. 21-33.
- Mechoulan, Henry (1981): *El honor de Dios. Indios, judíos y moriscos en el Siglo de Oro*. Barcelona: Argos Vergara.
- Molina, Cristóbal de (1988): *Relación de las fábulas y ritos de los incas*. Ed. de Henrique Urbano y Pierre Duviols. Madrid: Historia 16.
- Peguero, Luis Joseph (1975): *Historia de la conquista de la isla Española de Santo Domingo, trasumptada el año de 1762*, T. I. Santo Domingo: Museo de las Casas Reales.
- Pelegrí Pedrosa, Luis Vicente (1999): “Las inversiones de los indianos cacereños en el terrazgo y en el viñedo en el siglo XVI”. En: *Actas de las XX Jornadas de Viticultura y Enología de la Tierra de Barros*. Almendralejo: Centro Cultural Santa Ana, pp. 531-542.
- Piqueras, Ricardo (ed.) (2001): *La conquista de América. Antología del pensamiento de Indias*. Barcelona: Península.
- Pozo, José del (1998): *Historia del vino chileno*. Santiago de Chile: Editorial Universitaria.
- Rey Velasco, Fermín (1983): *Historia económica y social de Extremadura a finales del Antiguo Régimen*. Badajoz: Univérsitas Editorial.
- Río Moreno, Justo Lucas del (1991): *Los inicios de la agricultura europea en el Nuevo Mundo (1492-1542)*. Sevilla: Asaja.
- Rodríguez Morel, Genaro (1999): *Cartas del cabildo de la ciudad de Santo Domingo en el siglo XVI*. Santo Domingo: Patronato de la Ciudad Colonial.
- (2007): *Cartas de la Real Audiencia de Santo Domingo (1530-1546)*. Santo Domingo: Academia Dominicana de la Historia.
- Ruiz Valdenebro, Vicenta (1988): “El origen español del viñedo americano: un proyecto de investigación”. En: *Actas de las IX Jornadas de Viticultura y enología de Tierra de Barros*. Almendralejo: Centro Cultural Santa Ana, pp. 243-246.
- Sauer, Carl O. (1984): *Descubrimiento y dominación española en el Caribe*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Seltman, Charles Theodore (1957): *Wine in the Ancient World*. London: Routledge & Kegan Paul.
- Stein, Stanley J./Stein, Barbara H. (2002): *Plata, comercio y guerra. España y América en la formación de la Europa Moderna*. Barcelona: Crítica.
- Tejera, Emiliano (1951): *Palabras indígenas de la isla de Santo Domingo*. Ciudad Trujillo [Santo Domingo]: Editora del Caribe.
- Vilar, Pierre (1982): *Oro y moneda en la Historia (1450-1920)*. Barcelona: Ariel.
- Wachtel, Nathan (1976): *Los vencidos. Los indios del Perú frente a la conquista española (1530-1570)*. Madrid: Alianza Editorial.