



Memorias. Revista Digital de Historia y
Arqueología desde el Caribe
E-ISSN: 1794-8886
memorias@uninorte.edu.co
Universidad del Norte
Colombia

Vidal Ortega, Antonino; Yidi David, Odette Marie
Receta de Bollo de Maíz en la Cartagena de 1735
Memorias. Revista Digital de Historia y Arqueología desde el Caribe, núm. 19, enero-abril,
2013
Universidad del Norte
Barranquilla, Colombia

Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=85528619015>

- ▶ Cómo citar el artículo
- ▶ Número completo
- ▶ Más información del artículo
- ▶ Página de la revista en redalyc.org

Receta de Bollo de Maíz en la Cartagena de 1735

Jorge Juan y Sanacilia (1713-1773) y Antonio de Ulloa (1716-1795), científicos de origen español, fueron enviados por casi 18 años a América por la Corona para estudiar la organización del territorio y otras características del mismo. Sus numerosas experiencias y precisas observaciones fueron publicadas en ocho capítulos en 1748 en la obra Relación histórica del Viage á la América Meridional hecho de orden de S.M. para medir algunos grados del Meridiano Terrestre y venir por ellos en conocimiento de la verdadera Figura y Magnitud de la Tierra, con otras observaciones Astronómicas, Phisicas: Por don Jorge Juan, Comendador de Aliaga, en el orden de San Juan, Socio correspondiente de la Real Academia de ciencias de París, y don Antonio de Ulloa, de la Real Sociedad de Londres: ambos Capitanes de Fragata de la Real Armada. Año de M.DCC.XLVIII.

Las memorias de Jorge Juan y Ulloa están impregnadas de detallados recuentos sobre la cultura, gastronomía, arquitectura y costumbres de la sociedad de la época. A continuación, un breve relato de cómo se fabricaba una popular comida en Cartagena durante el siglo XVIII y que es todavía común en la costa caribe colombiana¹.

¹ En la transcripción se ha conservado la ortografía original del texto.

El bollo de maz como fruto de la tierra en 1735

"*El Bollo, que hacen dé Maiz, no tiene alguna semejanza al pan de Trigo, ni en figura ni en color, ó gusto; su hechura es como un bollo; el color blanco; el gusto inspido. El modo, con que lo hacen, es poner en remojo el Maiz, y después lo muelen en Piedras como el Cacao; á que se sigue en volver á poner en Bateas grandes de Agua, donde á fuerza de lavarlo, y mudarselas, lo limpian del Pellejo, ó cascarilla, hasta que queda puro: entonces lo convierten en Pasta volviéndolo á moler, y con esta los bollos, que envueltos en hojas de Plátano, ó de Víjabua, ponen á cocer en ollas de agua, y de allí salen, quando lo están, para el*

consumo; pero en pasando un Día por ellas se ponen correosos, y no son buenos.

En las Casas de Distinción se amasa este bollo con Leche, y assi es mucho mejor, aunque nunca tiene la propiedad de esponjarse, porque no percibe los líquidos, ni admite otro color, que el suyo; con que consiguientemente no contrae el gusto de salsa alguna, ni tiene otro que el de Harina de Maiz."

[...]

"Aunque el Bollo y el Cazabe hacen el ingresso del principal alimento, se gasta algún Pan de Trigo; pero siendo preciso, que vayan las harinas de España, es muy caro; y sólo consiste su mayor consumo en el que hacen

los Europeos, que están allí avecinados, y alguno poco
los Criollos para tomar el Cacao, ó algunos Dulces de
Almívar, que es lo único, en que no se excusan de
comerlo; pues para todos los demás manjares la costumbre
ya arraigada desde la cuna les hace que den la
preferencia á el Bollo; y que tomen la Miel con
Cazabe."