

EL CASABE AYER Y HOY

UN LEGADO CULINARIO INDÍGENA DEL CARIBE Y AMAZONAS

Alfredo Bueno Jiménez

En el presente, numerosos estudios nos hablan de la “europeización alimentaria” que sufrió América Latina, como consecuencia de la introducción de productos procedentes de Occidente desde época colonial. Sin embargo, es necesario resaltar el papel que tuvieron los alimentos americanos, no solo en la dieta de las comunidades indígenas sino también de los europeos. Es el caso del casabe, principal legado culinario indígena del Caribe y Amazonas, el cual ha logrado permanecer al paso del tiempo y a menudo se confunde con la *arepa* o pan de maíz.



A falta de harina procedente de España y nada más arribar a tierras americanas, los españoles se vieron forzados a consumir casabe, debido al costo excesivo que representaban los productos de su propio marco cultural (carne de vacuno, cerdo, vino, etc.), los cuales tenían que ser importados. Además, los cultivos típicos de la trilogía mediterránea (trigo, vid y olivo) no tuvieron buena aclimatación en las Antillas. Esta situación, unida a la poca predisposición al trabajo agrícola de los recién llegados, ya que venían con otros objetivos, y la necesidad de alimentar

una población que aumentaba cada año mientras disminuía la nativa, obligó a recurrir al suministro más o menos forzado de alimentos americanos como batata, aguacate, ñame, calabaza, maíz, casabe, entre otros.

De todos los alimentos que los europeos incorporaron a su dieta, el casabe fue el más destacado, como puede atestigüarse en numerosos relatos de viajeros del siglo XVI hasta la actualidad. Esta especie de tortas redondas, delgadas y aspecto blanquecino, elaboradas a partir de la yuca amarga o mandioca (*Manioc esculenta Crantz*), que las crónicas mencionan como *cazabi*, *jaujau*¹ o *ñame*², fueron tanto en el pasado como en el presente, un alimento valioso gracias a su alto contenido en carbohidratos, aparte de ser fuente de proteínas, vitaminas y minerales. De ahí que sea el alimento base de la mayor parte de las comunidades que habitan en las Antillas y selva amazónica. Así lo deja constar el jesuita vallisoletano José de Acosta en su *Historia natural y moral de las Indias* (Sevilla, 1590), al considerar el casabe un alimento más importante que el maíz en el Caribe:

Así como en las partes del orbe antiguo el grano más común a los hombres es el trigo, así en las partes del Nuevo Orbe ha sido, y es, el grano de maíz. Y casi se ha hallado en todos los reinos de Indias Occidentales: en Perú, en Nueva España, en Nuevo Reino, en Guatemala, en Chile, en toda Tierra Firme. De las islas de Barlovento —se refiere a Cuba, La Española, Jamaica y San Juan de Puerto Rico— no sé que se usase antiguamente el maíz; hoy día usan más la yuca y *cazabi*.³

La elaboración del casabe está íntimamente relacionada con la yuca, cultivo que ha alcanzado una gran extensión gracias a las escasas exigencias agronómicas de la planta. Según Rafael Cartay, el origen de esta raíz tuberculosa se

¹ José de Acosta, *Historia natural y moral de las Indias*, edición crítica de Fermín Pino-Díaz, Madrid, C.S.I.C., 2008, lib. IV, cap. 17, p. 119.

² “No tienen semillas de trigo ni de otro grano y para su uso común y comer utilizan la raíz de un árbol, de la que hacen una harina muy buena que llaman yuca, y otros la llaman cazabe, y otros ñame”. Américo Vespucio, *El Nuevo Mundo. Viajes y documentos completos*, notas de Fernández Navarrete; Varnhagen; Levillier y equipo editorial, Madrid, Akal, 1985, p. 83.

³ José de Acosta, *Historia natural y moral de las Indias*, op. cit., lib. IV, cap. 16, p. 117-118.

puede encontrar en la parte norte de América del Sur o en la amplia región comprendida entre México y América Central.⁴ Más precisos en cuanto a la cronología son P. Silvestre y M. Arraudeau que remontan su cultivo hace unos 2.700 años a.C. en Venezuela y 1.200 a.C. en Colombia⁵, siendo los grupos de la etnia arawak los encargados de extenderlo desde la isla Trinidad hasta Puerto Rico.⁶ Para Mario Sanoja, su cultivo es anterior al de maíz en muchos lugares del norte de Sudamérica,⁷ llegando a las Antillas hacia el 190 a.C. por grupos de agricultores procedentes de la costa oriental de Venezuela y del Bajo Orinoco.⁸ En la actualidad, se extiende por África, gracias a la acción de navegantes, comerciantes, misioneros y viajeros portugueses, encargados de introducirlo. Hacia 1611 se documenta el cultivo de la yuca en el Congo, desde donde pasó al oeste y suroeste del continente africano. Posteriormente se extendió su cultivo por las islas del Océano Índico, la India y otras regiones del Lejano Oriente.⁹

Por lo general, los expedicionarios europeos preferían el casabe al típico “bizcocho”¹⁰ o pan de trigo, porque se conserva mejor en contextos húmedos como el que caracteriza el clima tropical antillano-amazónico, llegando a durar más de un año en caso de conservarse en sitios secos. Por esta razón, no es de extrañar que Cristóbal Colón, una vez construido el fuerte de La Navidad en la isla de La Española (actual Santo Domingo y Haití), mandara proveer de casabe las naves para el tornaviaje, además de ají, pescado salado y caza, que el cacique Guaganacarí le suministró.¹¹ El hermano del Almirante, Bartolomé Colón, primer gobernador de La Española,



De todos los alimentos que los europeos incorporaron a su dieta, el casabe fue el más destacado

llegó a establecer que los primeros repartimientos indígenas en la costa sur de Santo Domingo entre 1496 y 1498, debían de hacerse en función del número de indígenas repartidos con respecto a la cantidad de casabe que producían.¹² El propio Bartolomé ordenó en 1498 la siembra de 70.000 matas de yuca para los españoles que fundaran en ese año la Villa de Santo Domingo.¹³ Normalmente, los barcos españoles que recorrían las costas caribeñas y regresaban a España, hacían provisión de casabe, a causa de la escasez de cereal en las Antillas.¹⁴ Esta situación hizo que las tortas de casabe alcanzaran gran popularidad en la sociedad, hecho que aprovechó la corona española para obtener suculentos ingresos a través del denominado “diezmo del casabe”, contenido en la ley V del título XVI de la *Recopilación de leyes de los Reinos de Indias*. Fechada el 11 de abril de 1541, esta ley establece que se debía pagar diezmo del casabe, veintiuno hecho pan y “si lo quisieren en yuca, que es lo que se hace el caçavi, que se pague de diez montones uno”, y se guarde en un lugar seguro donde se tribute¹⁵.

⁴ Rafael Cartay, “Difusión y comercio de la yuca (*Manihot Esculenta*) en Venezuela y en el mundo”, *Agroalimentaria*, n.º 18 (enero-junio, 2004), p. 16.

⁵ P. Silvestre y M. Arraudeau, *Le Manioc*, París, ACCT-Maisonnette et Larose, 1983, p. 11.

⁶ Frank Valdés y Felipe Porro, “El casabe en la República Dominicana: Una agroindustria tradicional”, en François Boucher y José Muchnik, *Agroindustria rural: Recursos técnicos y alimentación*, IICA, CIID, CIRAD, 1995, p. 307.

⁷ Mario Sanoja, *Los hombres de la yuca y el maíz*, Caracas, Monte Ávila Editores, 1982, p. 122.

⁸ La evidencia más temprana del uso de la variedad de yuca amarga se encuentra en el norte de Suramérica en la fase Malambo, en la costa Caribe de Colombia, hacia el año 1020 a.C. Mario Sanoja, *De la recolección a la agricultura. Historia General de América*, Caracas, Italgráfica, 1982, t. III, pp. 46-59.

⁹ R. D. Cooke y D. G. Coursey, *Cassava: A Major Cyanide-Containing Food Crop in Cyanide in Biology*, Londres, Academic Press, 1981.

¹⁰ José de Acosta, *Historia natural y moral de las Indias*, op. cit., lib. IV, cap. 17, p. 119.

¹¹ Bartolomé de las Casas, *Historia de las Indias*, estudio preliminar y análisis crítico de Isacio Pérez Fernández, Madrid, Alianza Editorial, 1994, t. I, lib. I, cap. 63, p. 650.

¹² Frank Valdés y Felipe Porro, “El casabe en la República Dominicana: Una agroindustria tradicional”, en François Boucher y José Muchnik, *Agroindustria rural: Recursos técnicos y alimentación*, Costa Rica, IICA, CIID, CIRAD, 1995, p. 308.

¹³ *Ibid.*

¹⁴ Girolamo Benzoni, *Historia del Nuevo Mundo*, introducción y notas de Manuel Carrera Díaz, Madrid, Alianza Editorial, 1989, lib. I, p. 153.

¹⁵ *Recopilación de leyes de los Reynos de las Indias* [1681]. Prólogo por Ramón Menéndez Pidal. Estudio preliminar de Juan Manzano Manzano, Madrid, Ediciones Cultura Hispánica, 1973, t. I, lib. I, tít. XVI, ley V, fol. 84.

Toda la comunidad indígena participaba en la preparación del casabe, aunque por lo general eran las mujeres las encargadas de realizarlo, actividad que compaginaban con labores de cocina, elaboración de los guayos (piedras para rallar la yuca), tejer las hamacas, fabricación de todos los utensilios necesarios en el bohío y labores agrícolas (siembra, desmalezamiento y cosecha de la yuca), como así demuestra el franciscano Jerónimo de Mendieta en un fragmento de su *Historia eclesiástica indiana* (1604):

[...] quedando las mujeres en las estancias o granjas trabajando en trabajos muy grandes, que era hacer montones para el pan que allí se come, llamado cazabe,



levantando o alzando de la tierra que cavaban cuatro palmos en alto y doce pies en cuadro, que es trabajo para hombres de grandes fuerzas, mayormente que cavaban el suelo duro con palos, porque herramientas de hierro no las tenían.¹⁶

Como atestigua el fragmento, estas labores requerían de un enorme esfuerzo y se efectuaban con una rudimentaria tecnología, tanto la empleada en el cultivo de la yuca como en su procesamiento. En este sentido, el viajero milanés Girolamo Benzoni en su conocida *Historia del Mondo Nuovo* (Venecia, 1565), nos brinda información sobre el proceso de siembra de la yuca, que se realizaba mediante estacas que se plantaban en porciones de tierra llamados *conucos*, donde a los “dos años, la raíz se hace gruesa”,¹⁷ aunque del mismo modo se puede producir a partir de semilla. Añade Benzoni:

¹⁶ Jerónimo de Mendieta, *Historia eclesiástica indiana*, estudio preliminar y edición de Solano y Pérez-Lila, Madrid, Ediciones Atlas, 1973, t. I, lib. I, cap. 16, p. 42.

¹⁷ Girolamo Benzoni, *Historia del Nuevo Mundo*, op. cit., lib. I, p. 152.

La elaboración del casabe está íntimamente relacionada con la yuca

Cuando quieren hacer pan con ellas, las arrancan de la tierra en pequeñas cantidades, porque enseguida se estropean, las mondan, las cortan con unas piedras afiladas que encuentran en la playa y, poniéndolas en una olla, les exprimen el jugo, que es como un veneno si se bebe. Luego lo echan en una gran perola, como hogazas de pasta sobre el fuego, y lo dejan así hasta que cuaje; después lo retiran y lo ponen al sol a secar, obteniendo panes gruesos o delgados.¹⁸

Atendiendo al contenido del fragmento, el proceso de elaborar casabe está condicionado por la extracción del jugo tóxico o *curare* de la yuca amarga, cuya variedad siempre constituyó el elemento dominante dentro de los sistemas agrarios,¹⁹ y a diferencia de la yuca dulce, contiene grandes cantidades de *linamarina*, que por efecto de una enzima, la *linasa*, origina ácido cianhídrico (HCN) o cianuro.²⁰ Por esta razón, no es de extrañar que los habitantes del Caribe y Amazonas ideasen desde época prehispánica uno de los inventos más complejos y antiguos de América como el *sebucán* o *tipití*, una especie de saco alargado de fibra de palma que permite extraer el jugo tóxico de la raíz para luego hacer la harina de yuca (*catibía*) con la que se elabora el casabe. Este invento tuvo una gran trascendencia social,

pues dotó a las comunidades prehistóricas de un instrumento con el que podían crear un alimento que podía ser almacenado por un tiempo relativamente largo, lo que seguramente repercutió en el proceso de sedentarización y formación de las primeras aldeas en estas regiones.

El procedimiento de elaborar casabe comienza por eliminar la cáscara de la raíz, que desde tiempos remotos los nativos hacían con conchas de caracol o piedras con el borde afilado. A continuación le seguía el rallado de la yuca empleando una piedra erizada (*guayo*), que en ocasiones los nativos forraban con piel de tiburón para obtener un rallado más fino. Después, se almacenaba la pulpa de la raíz en recipientes de madera (canoas en

¹⁸ *Ibid.*

¹⁹ Barbara Renvoize, “The Area of Origin of Manihot Esculenta as a Crop Plant, a Review of the Evidence”, *Economic Botany*, vol. 26, n.º. 4 (1972), p. 351.

²⁰ Rafael Cartay, *El pan nuestro de cada día*, Caracas, Fundación Bigott, 1995, p. 52; Omar Andrés Pérez, “Derivados de la yuca y componentes tóxicos en Brasil”, *Temas agrarios*, n.º. 13, vol. 2 (julio-diciembre, 2008), p. 11.

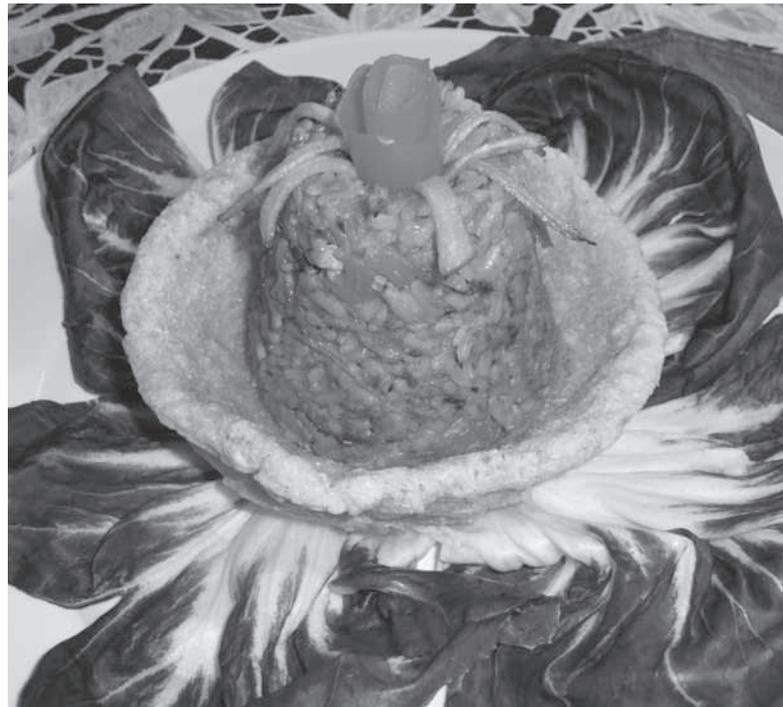
desuso y otros receptáculos de este mismo material)²¹ para proceder a su prensado en el mencionado sebucán con objeto de extraer el curara. Actualmente, como resultado de la industrialización, es frecuente el uso de pequeños molinos manuales llamados “cigueñas”, así como de sacos de sisal asociados a un gato hidráulico, o con una prensa de tornillo o de palanca. Al final de esta operación se obtiene una especie de harina gruesa de yuca (*catebía*), y un producto secundario, el *yare* o *curare*, que es el desecho líquido de la yuca de color amarillo y altamente venenoso.²² Por último, se realiza el tamizado de la catebía, siendo utilizada la harina más fina para elaborar la torta que se deja cocer en el *buren* o *budare*,²³ consistente en una plancha de barro cocido²⁴ circular o semicircular expuesta al calor del fuego. El resultado de todo el proceso es la formación de tortillas circulares, cuya textura depende del grado de ralladura y contenido de almidón. Del mismo modo se ponen las tortas al sol hasta secarse.²⁵

Con este alimento las comunidades preparaban sus platos más emblemáticos, y en torno a ellos se organizaba su sociabilidad, pues como señala el propio Cartay su consumo va más allá de la simple satisfacción alimentaria, inscribiéndose en lo más profundo de su cultura.²⁶ A pesar de tener una textura rasposa y dura, el casabe es empleado en diferentes recetas, con formas más artesanales y otras más industrializadas, que van desde diferentes entremeses (*casabito*, *naiboa*) hasta la confección de postres (*jau-jau*, *gofio*) y bebidas (*carato*).²⁷ No obstante, la forma más generalizada y tradicional de su consumo es como casabe. Por otro lado, el curare también se aprovecha para preparar sopas y salsas como el *tucupi*,²⁸ de color amarillo que después de ser decantado por un periodo de uno o dos días, es hervido y condimentado, convirtiéndose en una especie de vinagre con el que sazonan las carnes. Los indígenas Piaroa que viven a orillas del Orinoco elaboran la *catara*, una especie de salsa espesa que obtienen a partir de la cocción del mencionado yare.²⁹

El casabe es una de las herencias culinarias prehispanicas más trascendentales, que se ha perpetuado con el paso del tiempo hasta llegar a nosotros, gracias en gran medida a las

Con este alimento las comunidades preparaban sus platos más emblemáticos, y en torno a ellos se organizaba su sociabilidad

sociedades de ascendencia africana, ya que debido al proceso esclavista en las Antillas aprendieron las técnicas de producción³⁰ y las transmitieron a sus descendientes. El éxito de este alimento reside en sus numerosas virtudes nutritivas, de ahí que los médicos recomienden su consumo con el fin de prevenir el cáncer de colon y otros problemas intestinales, opinión que ya compartía el cronista Pedro Mártir de Anglería, cuando se refiere al casabe como un “pan más sano que el de trigo para los estómagos humanos, porque se digiere mejor”.³¹ Al no estar formado por azúcares sencillos, puede ser disfrutado por los diabéticos sin peligro de complicaciones. De ahí que sea uno de los alimentos más significativos de la región antillana y amazónica, aunque su comercialización ha superado el mercado local, debido a la demanda creciente que se ha producido desde ciudades como New York, Miami, etc., donde hay una gran comunidad de dominicanos residentes.³² 



Alfredo Bueno Jiménez (Granada, 1984). Historiador español, especialista en Historia de América y museólogo, ha ejercido la docencia en la Facultad de Filosofía y Letras de la Universidad de Granada (España). Ha publicado artículos y ensayos en revistas académicas en diferentes países latinoamericanos, entre los que cabe destacar: “Los indígenas portadores en la legislación de Indias (Siglo XVI)”, “La “granjería de las perlas” en el Nuevo Mundo”, “Representación gráfica de la esclavitud negroafricana en el Caribe español por el Taller de Bry”, “Los perros en la conquista de América: historia e iconografía” y “La representación gráfica de seres fabulosos en el “Nuevo Mundo” por el Taller de Bry”.

²¹ *Ibid.*

²² Rafael Cartay, “Difusión y comercio de la yuca (*Manihot Esculenta*)...”, *op. cit.*, p. 17.

²³ *Ibid.*

²⁴ Actualmente también se encuentran budares realizados de hierro.

²⁵ Rafael Cartay, *El pan nuestro de cada día*, Caracas, *op. cit.*, p. 53.

²⁶ Rafael Cartay, “Difusión y comercio de la yuca (*Manihot Esculenta*)...”, *op. cit.*, p. 18.

²⁷ Bertha Rivas Alfonso, “El casabe y la arepa: Alimentos prehispanicos de la culinaria indígena venezolana”, *Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, vol. 12, n.º 2, p. 437.

²⁸ Omar Andrés Pérez, “Derivados de la yuca y componentes...”, *op. cit.*, p. 10.

²⁹ Víctor Carrizales, *El cazabe: Un legado aborígen*, Caracas, Ediciones CIEPE, 1984, p. 68.

³⁰ Frank Valdés y Felipe Porro, “El casabe en la República Dominicana: Una agroindustria tradicional”, *op. cit.*, p. 309.

³¹ Pedro Mártir de Anglería, *Décadas del Nuevo Mundo*, introducción de Ramón Alba, Madrid, Ediciones Polifemo, 1989, déc. III, cap. 9, p. 231.

³² Frank Valdés y Felipe Porro, “El casabe en la República Dominicana: Una agroindustria tradicional”, *op. cit.*, pp. 306-307.