

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 maiz como fruto de la tierra en 1735

"El Bollo, que hacen de 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 insipido. 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 mudárselas, 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 Pltano, ó de Nijabua, ponen á cocer en ollas de agua, y de allí salen, quando lo están, para el

consumo; pero en pasando un Dia por ellas se ponen
correosas, 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 liquidos, 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 ingrerso del
principal alimento, se gasta algun 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 Almivar, que es lo único, en que no se excusan de comerlo; pues para todos los demás manjares la costumbre ya arraygada desde la cuna les hace que den la preferencia á el Bollo; y que tomen la Miel con Cazabe."