



# Pimienta & El Sibarita

GASTRONOMÍA

LICORES

Edición febrero 2022



**MARIDAJE MUSICAL  
EL QUESO EN COLOMBIA**

**QUE DEBO SABER DE LOS  
ALIMENTOS LIGHT**

# HISTORIA DE LA CAÑA DE AZÚCAR

## Sus orígenes hasta su llegada a América

Por Pedro Perales • Sommelier • Ronmelier  @pedroperalesg



La Caña de Azúcar (*Saccharum Officinarum*) y sus derivados constituyen la materia prima fundamental para la producción de aguardientes y del RON, como lo vimos en nuestro artículo anterior.

La historia de la Caña de Azúcar se remonta al 7.000 AC, encontrándose las primeras evidencias de su cultivo en la Melanesia, región del sur-este asiático conformado por Nueva Guinea, Borneo e Islas contiguas. Sin embargo, se tiene conocimiento que en el 6.000 AC ya se cultivaba en Indonesia y Filipinas.

En 324 AC se empleaba para elaborar azúcar y bebidas fermentadas de caña, según pruebas escritas realizadas por "Nearco" Almirante de Alejandro Magno, quien lo describió como: "junco indio que produce miel sin la ayuda de abejas y del que se elabora una bebida embriagadora".

La Caña de Azúcar viaja también a China y se difumina por toda Asia hasta llegar al Medio Oriente en el s. I DC.

Paralelo a esta fantástica historia de la propagación de la Caña de Azúcar, se produce un importante descubrimiento

tecnológico en el s. III DC en Alejandría: "El Tribico y Kerotakis", precursores del Alambique, por la alquimista María La Judía, artífice también del popular Baño de María, método de calentamiento con agua muy utilizado en nuestras casas para cocinar.

Con la conquista de Egipto por los árabes en el año 640 DC la caña de azúcar comenzó a plantarse en las riberas del río Nilo. Sobre el 700 ya se cultivaba en el norte de África, Malta, España y Sicilia. Era considerada una especia costosa utilizada para cocinar y como medicina.

Los árabes alrededor del s.X, comienzan a obtener alcoholes por el método de destilación en alambiques. Dicho proceso se le atribuye a Al- Razi (creador del Alambique actual, quien además descubrió el Etanol como alcohol potable) y a Ibn Yasid.

Arnau de Vilanova, catalán, profesor de la Universidad de Montpellier en el s. XIII escribe la obra "Liber Aqua Vitae", que difunde en Europa medieval el conocimiento de la destilación y el uso del alcohol como producto medicinal.

La toma de Constantinopla en el año 1.453 por los turcos, colapsó el tráfico de mercancías procedentes de oriente y

trajo como consecuencia un importante incremento de siembra de la caña de azúcar en el sur de Europa, la difusión de la destilación y la navegación oceánica.

En el s. XV se populariza la destilación en Europa en las principales capitales, utilizándose Aqua Ardens de 60 grados alcohólicos y Aqua vitae de 80 grados alcohólicos.

Asimismo, se observa que el control de la producción de azúcar, era símbolo de poder y riqueza, y es por ello que españoles y portugueses la introducen en África Occidental, Islas Canarias, Madeira y Sao Tomé.

En 1.470 estas islas proporcionaban todo el azúcar para Europa, en Amberes y Londres se refinaba y se producía la melaza como sub producto que se utilizaba también para la producción de alcoholes potables de uso medicinal y recreativo.

Cristóbal Colón la introduce en América en 1.493 en su segundo viaje, sembrándola en la Isla La Española (Actual Rep. Dominicana), de este modo nace la gran historia de los aguardientes americanos y se comienza a gestar nuestra bebida caribeña, el RON, RUM o RHUM.