

Intercambio biológico entre Europa y América: dietas en movimiento

Xavier López-Medellín

Universidad Autónoma del Estado de Morelos

¡Qué variadas son las costumbres humanas, y cuánta diversidad de productos naturales se emplean en las comidas y surten las mesas en las distintas regiones del mundo! He aquí que estos indios occidentales comen gustosamente los renacuajos, que nuestros paisanos se horrorizan de ver y aun de nombrar, y tienen por exquisitas muchas cosas que nunca comerían ningunos otros habitantes del mundo. Deléitense ellos con sus platillos nacionales, con tal de que nos dejen a nosotros comer sus gallinas, cuyos machos son los llamados gallipavos (Hernández 1959).

La transformación ambiental y biológica que tuvo lugar a ambos lados del Atlántico con la llegada de los europeos a tierras americanas modificó radicalmente las concepciones sobre la interacción con el entorno natural, ya que la concepción humana de las civilizaciones occidentales era muy diferente a aquella de las culturas americanas. Con la expansión europea, el comercio globalizador floreció, y ambos mundos empezaron un constante y creciente movimiento. Los productos que se recibieron del otro lado del Atlántico fueron fundamentales para acabar con las hambrunas que azotaban de manera periódica y abatían el bajo crecimiento demográfico. Uno de estos productos fue la papa (cf. Moreno Gómez 1998, 424).

Estos cambios empezaron, sin duda, por la dieta de los conquistadores españoles, quienes tuvieron que adaptarse a los alimentos recolectados, transformados, cocinados y condimentados por los indígenas americanos. Para que los habitantes de las colonias recién fundadas sobrevivieran, era fundamental que se proveyeran de alimentos aprovechando los recursos naturales del entorno local y que los prepararan ya sea utilizando métodos nativos o improvisando su preparación con los escasos utensilios europeos que llevaban consigo. Ya en 1581, Sebastián Pliego escribía a su esposa solicitando que le enviara desde Granada “sartén, escurridor, amasador, cucharón, cazuela, olla, platos” (Lockhart y Otte 1976, 125-126).

De esta manera, los europeos adoptaron el consumo de cazabe, una especie de torta elaborada con masa a base de harina de yuca o mandioca,

un arbusto con raíces grandes y carnosas de color blanco muy utilizado en las Antillas. Este alimento les sirvió como sustituto del pan, debido a que el trigo tardó muchos años en aclimatarse al Nuevo Mundo (cf. Camelo Arredondo 1991, 29-60).

También aprendieron a utilizar otros cultivos y/o productos de origen vegetal, cuyo gusto adquirieron y de los cuales muchos actualmente aún forman parte de la dieta europea cotidiana. Entre algunos de ellos, podemos mencionar las variedades de maíces y chiles (o ajíes), el frijol, el cacao, el aguacate, las papas, las calabazas, semillas como el cacahuete o el maní, la chía y el amaranto y plantas como los agaves y las cactáceas.

Para complementar la dieta con grasas y proteínas, que en sus países obtenían de la carne de cerdo, de res y de oveja, los europeos encontraron de su agrado el consumo de diversas especies de animales nativos, como distintos crustáceos, varios peces tanto de mar como de agua dulce, reptiles como tortugas e iguanas, aves de lo más variadas, como patos, codornices, palomas y guajolotes, y mamíferos como venados, monos, mapaches, armadillos, puercos silvestres y manatíes (cf. Reitz 1991). También comían ajolote, un género endémico a México que actualmente se encuentra en peligro de extinción, ya sea frito, asado o cocido: “Los españoles los aderezan generalmente con clavos de especia y pimienta de indias; los mexicanos con pimienta (chile) solo, molido o entero, condimento muy común del que gustan sobre manera” (Barros y Buenrostro 2007, 21).

Sin embargo, para muchos de los recién llegados no fue fácil acostumbrarse a esta nueva dieta, por lo que atesoraban cualquier envío de productos europeos. Por ejemplo, nos ha llegado la historia de cuando el padre del Inca Garcilaso de la Vega recibió en 1555 tres espárragos. Su hijo menciona que

[p]ara celebrar adecuadamente esta hierba española, mi padre ordenó que la cocieran en su propia habitación, sobre el brasero que allí tenía, en presencia de siete u ocho caballeros que cenaban en su mesa. Cuando se cocieron los espárragos llevaron aceite y vinagre, y mi señor Garcilaso dividió los dos más grandes con sus propias manos, y le dio un bocado a cada uno de sus invitados. El tercero se lo comió él, y pidió se le perdonara que por una vez ejerciese sus prerrogativas, ya que era algo nuevo que venía de España (Vega 2005, 503).

También tenemos conocimiento de que, incluso dos siglos después de la Conquista, mientras recorría las tierras americanas, el viajero y científico Alexander von Humboldt observó que la mayoría de los funcionarios

reales difícilmente se aventurarían al interior de las tierras americanas, ya que “la gente de la corte sólo puede comer pan de trigo” (Humboldt 1852, 159).

El protomédico de Felipe II, Francisco Hernández, fue designado por el rey para dirigir la primera expedición científica europea en el Nuevo Mundo, entre 1570 y 1577. El objetivo de esta misión era buscar plantas y animales exóticos y describirlos cuidadosamente, prestando especial atención a aquellas especies que pudieran tener un atractivo y un valor comercial en Europa. Estas primeras observaciones y anotaciones realizadas por Hernández, así como la descripción que hizo de la flora y fauna de la que en aquel entonces era una tierra desconocida, aún son de gran interés y muy consultadas dentro de la comunidad científica. En particular, dichos escritos nos ofrecen la primera información disponible sobre varias de las plantas y de los animales que formaron parte de la alimentación americana prehispánica; allí menciona que esta dieta “era muy completa, pues incluía sal, endulzantes, una amplísima variedad de plantas y animales, condimentos como epazote, achiote, pimienta de Tabasco y diversas flores para perfumar el cacao, entre otros, así como numerosas técnicas culinarias” (Barros y Buenrostro 2007, 13).

Con la llegada de nuevos productos, los americanos también modificaron de forma radical su alimentación, basada originalmente, como ya se dijo, en el consumo de maíz, frijol y chile, así como de cereales como chíá, cacahuete, cacao y amaranto, y carnes de diversas especies de fauna silvestre, incluyendo varios insectos. La introducción de distintos tipos de ganado, como el porcino, vacuno, aviar, caprino y equino, hicieron que el consumo de productos derivados de estas nuevas especies, tales como carne, grasa, leche, queso, crema, etc., se convirtiera en algo no solo deseado, sino imprescindible en la nueva dieta de la población americana. De igual forma, los habitantes de América conocieron nuevos vegetales, tales como la espinaca, la albahaca, el cilantro, el perejil, la lechuga, el pepino, la alcachofa, la berenjena y la zanahoria, así como el algodón, el plátano, la manzana, la pera, la uva, el higo, la caña de azúcar, el café, diversos frutos secos como las almendras y avellanas, varias especias como la pimienta, el clavo, la nuez moscada, y granos importantísimos como el trigo, el arroz, la avena y la cebada (cf. Katz 2018, 341).

Los diversos ingredientes, platillos y formas de cocinar que venían de Europa no solo se encontraron con nuevos ingredientes, sino con sabores contrastantes y texturas diferentes, lo que constituyó un desafío culinario

tanto para los colonizadores como para los europeos que se habían quedado en sus países de origen y allí recibían los nuevos productos de América. Esto generó la producción de una serie de libros y de manuales con infinidad de recetas para preparar diversos platillos, tanto nativos como nuevas recetas que combinaban ingredientes de ambos mundos (cf. Barros y Buenrostro 2007, 11). Entre algunas de estas primeras recetas, podemos encontrar la distinta preparación del cacao, que en el México prehispánico se elaboraba mezclándolo con agua, maíz y chile, mientras que posteriormente, en el siglo xvii, encontramos que era ya una bebida compleja que se preparaba con ingredientes tanto europeos como americanos, tales como anís, vainilla, canela, almendras y avellanas, nuez moscada, limón, hinojo, aceite, pétalos de flores y, por supuesto, azúcar (cf. Barros y Buenrostro 2007, 12).

Actualmente, la gastronomía de ambos lados del Atlántico cuenta con platillos típicos y que incluyen diversos ingredientes que provienen de este complejo encuentro de culturas que se dio en el siglo xvi. Muchos ingredientes, como el pimiento en sus variedades tanto picantes como dulces, el tomate, el cacao, la vainilla o las tan diversas patatas, se usan actualmente en infinidad de platillos que ahora son considerados típicos en varios países europeos.

En España encontramos el gazpacho, que es propio de la región de Andalucía, que fue el primer punto de contacto y de encuentro con el Viejo Mundo, o también la tradicional tortilla, elaborada con cebolla, huevos y patatas. En Irlanda y en el oeste de Escocia existe un plato tradicional llamado *colcannon*, que se elabora con puré de patatas y col. En Lituania, por su parte, se encuentran los *cepelinai*, que son masas de patata rallada rellenas de carne picada. Las patatas fritas y los mejillones en Bélgica son un platillo típico, así como también lo es el *goulash* de Hungría, el cual se elabora con tomate y patatas, entre otros ingredientes. Los *gnocchi* son un tipo de pasta elaborada con patata, harina y queso, y, aunque son originalmente de Italia, podemos encontrar variantes alrededor del mundo. La salsa de tomate es esencial para preparar la famosa y mundialmente consumida pizza italiana, al igual que varios platillos a base de pasta. Los pimientos rellenos forman parte de la dieta de muchos países europeos, con infinidad de variantes regionales o locales. El conocido *ratatouille* de Francia se elabora también con estos ingredientes, además de calabaza. Y ya que hablamos de Francia, no podemos dejar de mencionar que el cacao y la vainilla revolucionaron su pastelería. En cuanto a postres, sobra decir la excelencia que ha alcanzado la chocolatería belga o suiza.

Entre los platillos típicos americanos, también hay infinidad que tienen una profunda herencia europea. Sin embargo, en este texto quiero centrarme únicamente en los de México, de otra forma la lista sería interminable. Al tratarse de un país megadiverso en flora y fauna, la riqueza natural era evidente ya en la variada gastronomía prehispánica. Sin embargo, el encuentro con nuevos ingredientes originó lo que actualmente son los platillos típicos mexicanos, de los cuales tal vez los más famosos sean los tacos y su extensísima variedad, consumidos tanto en todo el territorio nacional como mucho más allá de sus fronteras. Se trata de una combinación de tortillas de maíz y muy diversas salsas, con productos europeos como carne de cerdo, res o pollo, queso, etc. Están también los diferentes moles, como el oaxaqueño o el poblano, que combinan chiles, chocolate y cacahuates para hacer una salsa y acompañar piezas de pollo, carne u hongos y verduras. Otro platillo que es también ampliamente cocinado en México es el pozole, que, aunque de origen prehispánico, su maridaje europeo le dio mayor versatilidad al mezclar el maíz y el chile con el orégano y carnes de cerdo, res o pollo. En los famosos chiles en nogada, platillo típico de celebración patria particularmente en el centro de México, se mezclan los chiles poblanos rellenos de carne molida con pasas de uva, aceitunas, almendras y varias frutas, con una salsa hecha a base de nueces de Castilla (razón por la cual son consumidos principalmente en septiembre) y queso fresco, adornados con perejil y granos de granada, para lograr una presentación que combina los colores de la bandera mexicana: verde del chile, blanco de la nogada y rojo de la granada. La barbacoa y los mixiotes combinan carne de borrego, chivo, res o pollo con ingredientes mexicanos como el achiote, nopales y/o pencas de maguey. Particularmente, esta última planta fue muy utilizada por culturas prehispánicas que aprovechaban sus fibras y espinas para elaborar textiles, y sus hojas o pencas para cocinar y elaborar pulque, bebida alcohólica densa y espumosa de entre cuatro y seis grados de alcohol, que se obtiene al fermentar el aguamiel del maguey. Con la llegada del proceso de destilación, el aprovechamiento de los agaves creció exponencialmente, al tener la capacidad de producir bebidas de alto contenido alcohólico mundialmente populares como el tequila y los mezcales, que pueden alcanzar hasta un 55 % de alcohol. Es por eso por lo que también siguen existiendo los agaves.

En conclusión, el contacto que tuvieron los europeos con la amplísima variedad de sociedades, ecosistemas y especies de animales y de vegetales de la Nueva España resultó en un crisol de mestizaje que originó nuevos y

diversos platillos mediante la fusión de ingredientes y técnicas e innovaciones culinarias tanto americanas como europeas.

Este encuentro también modificó las dietas en ambos continentes, incorporando ingredientes que se adaptaron a sus territorios y que fueron bien recibidos por sus habitantes. A partir de entonces, las dietas del mundo han estado en constante movimiento y transformación.

Bibliografía

- Barros, Cristina y Marco Buenrostro. 2007. *La alimentación de los antiguos mexicanos en la Historia natural de Nueva España de Francisco Hernández*. Ciudad de México: Universidad Nacional Autónoma de México.
- Camelo Arredondo, Rosa. 1991. "El sustento del hombre. Tres momentos de la historiografía colonial". *Relaciones* 47, 12: 29-60.
- Hernández, Francisco. 1959. *Historia natural de la Nueva España*, vol. 2, tomo 3. Ciudad de México: Universidad Nacional Autónoma de México.
- Humboldt, Alexander von. 1852. *Personal Narrative of Travels to the Equinoctial Regions of America during the Years 1799-1804*, tomo 2, traducido por Homasina Ross. London: Henry G. Bohn.
- Katz, Esther. 2018. "La influencia del contacto en la comida campesina mixteca". En *Conquista y comida: consecuencias del contacto de dos mundos*, coord. por Janet Long, 339-364. Ciudad de México: Instituto de Investigaciones Históricas, Universidad Nacional Autónoma de México.
- Lockhart, James y Enrique Otte. 1976. *Letters and People of the Spanish Indies: Sixteenth Century*, tomo 22. Cambridge: Cambridge University Press.
- Moreno Gómez, Jesús. 1998. "Productos americanos y gastronomía andaluza: el gazpacho". *Revista Cultural y Científica* 11: 423-440.
- Reitz, Elizabeth. 1991. "Dieta y alimentación hispano-americana en el Caribe y la Florida en el siglo xvi". *Revista de Indias* 41: 11-24.
- Super, John C. 2018. *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*. Ciudad de México: Universidad Nacional Autónoma de México.
- Vega, Inca Garcilaso de la. 2005. *Comentarios reales de los Incas*, vol. 1. Ciudad de México: Fondo de Cultura Económica.