



Historia

ISSN: 0073-2435

revhist@uc.cl

Pontificia Universidad Católica de Chile
Chile

Sanfuentes Echeverría, Olaya
Europa y su percepción del nuevo mundo a través de las especies comestibles y los espacios
americanos en el siglo XVI
Historia, vol. II, núm. 39, julio-diciembre, 2006
Pontificia Universidad Católica de Chile
Santiago, Chile

Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=33439206>

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

redalyc.org

Sistema de Información Científica
Red de Revistas Científicas de América Latina, el Caribe, España y Portugal
Proyecto académico sin fines de lucro, desarrollado bajo la iniciativa de acceso abierto

EUROPA Y SU PERCEPCIÓN DEL NUEVO MUNDO A TRAVÉS DE LAS ESPECIES COMESTIBLES Y LOS ESPACIOS AMERICANOS EN EL SIGLO XVI**

OLAYA SANFUENTES ECHEVERRÍA*

* Pontificia Universidad Católica de Chile. Correo electrónico: olayas@vtr.net

El encuentro europeo con las nuevas especies y espacios americanos en el siglo XVI, complejiza ese universo de percepciones de superioridad occidental frente a mundos que se consideraban más exóticos y menos civilizados. Las descripciones europeas de la naturaleza americana, las primeras imágenes de sus productos alimenticios y especies autóctonas pintadas con los colores del paraíso, el exotismo y la belleza, la fertilidad y la abundancia, ayudarán a conformar una imagen positiva del continente americano. A pesar del original desprecio o indiferencia frente a ciertos alimentos indígenas, con el tiempo estas percepciones cambiarán al convertirse muchos de ellos en salvavidas de las hambrunas mundiales e ingredientes fundamentales de las gastronomías nacionales.

Palabras clave: Descubrimiento de América, historia de la alimentación, paraíso terrenal, Nuevo Mundo.

The European encounter with the new American space and its species during the sixteenth century, allows us to look at the European perception of superiority towards exotic worlds in a more complex way. European description of American nature, the first visual images of the local species described with the colors of paradise, exotism and beauty, fertility and abundance, help in constructing a positive image of America. Despite the original disdain or indifference towards the indigenous food, these perceptions will change over time when many of these products become a solution to world wide hunger and important ingredients for national gastronomies.

Key words: Discovery of America, food history, earthly paradise, New World.

Cuántas veces hemos escuchado o nosotros mismos hemos dicho que América fue descubierta el año 1492. Sin embargo ¿descubrieron realmente América los europeos en aquella época? ¿Se dieron cuenta de la novedad que esta gran masa de tierra les presentaba, con una naturaleza diferente, especies vegetales y animales nunca vistos y una humanidad que ni siquiera se soñaban? La respuesta no es claramente afirmativa, lo cual nos obliga a revisar las nomenclaturas con las que estamos acostumbrados a referirnos a aquella historia inaugurada por el almirante Colón. Pero no solamente las palabras con que nos referimos al proceso, sino que el escenario y sus protagonistas mismos deben ser nuevamente puestos en escena para que tratemos de dilucidar el verdadero destino de este continente que se vislumbraba por primera vez desde Occidente.

Quizás podríamos, en cambio, decir que es a partir de esa fecha de 1492 que los europeos comienzan a descubrir este Nuevo Mundo, proceso que creemos todavía no ha terminado. Primero actuaron los mitos y las ideas preconcebidas respecto a tierras lejanas y orientales que se creía haber encontrado. Pero después del choque inicial, la convivencia con la alteridad trajo consigo un conocimiento que dio, lentamente, paso a la verdadera identidad y descubrimiento de la riqueza de estas tierras americanas. Las percepciones europeas respecto a los mundos americanos fueron, por tanto, de variada índole modificándose en el tiempo y en el espacio. No fue igual respecto a los hombres que a la flora y fauna americana, como tampoco podemos inferir las mismas características para un período inicial de asombro y para otro intermedio de asentamiento.

Lo que queremos con este artículo es enriquecer la tradicional postura maniquea respecto a la recepción y representación europea frente al mundo americano. Si bien la imagen del indio americano fluctúa entre el feroz caníbal y el buen salvaje, pero siempre con un trasfondo de inferioridad atribuido a todo aquel que no es europeo, no podemos decir lo mismo respecto a cómo Europa

recibió las noticias de estas tierras americanas y las posibilidades culinarias, económicas y de sobrevivencia que ellas proporcionaban. Esto complejiza ese universo de percepciones de superioridad que tenía el hombre europeo frente a mundos que consideraban más exóticos y menos civilizados.

Excluyendo la antropofagia, sostengo que las descripciones europeas de la naturaleza americana, las primeras imágenes de sus productos alimenticios y especies autóctonas pintadas con los colores del paraíso, el exotismo y la belleza, la fertilidad y la abundancia, ayudarán a conformar una imagen positiva del continente americano. A pesar del original desprecio o indiferencia frente a ciertos alimentos indígenas, con el tiempo estas percepciones cambiarán al convertirse muchos de ellos en salvavidas de las hambrunas mundiales. Las crónicas abundan desde sus inicios en descripciones acerca de la fertilidad de estas tierras descubiertas, su verdor permanente, su clima benigno apto para el buen desarrollo de la vida humana, animal y vegetal, especies nunca vistas que embriagan todos los sentidos. Las representaciones visuales de esta naturaleza acompañarán los libros de oraciones de reyes y clérigos; girasoles, flores de papa y tomates adornarán los jardines de los nobles europeos, siendo por un tiempo los únicos testimonios tangibles del Nuevo Mundo en Europa¹ y excitarán la imaginación de marineros aventureros, terminando por conformar una imagen atractiva de estos mundos descubiertos, una América exótica y proveedora de alimentos para los sentidos y el cuerpo en general.

Investigaciones historiográficas de los últimos años han mostrado que la flora y la fauna americanas produjeron una verdadera revolución en la economía mundial, cambios "de primer rango histórico"², así como transformaciones fundamentales en la alimentación, la medicina, las costumbres y otras áreas de la vida cotidiana.

Es el comienzo de este proceso el que queremos mostrar a través de este artículo, aquellos años en que se registran las primeras impresiones del europeo frente a los especímenes de la flora y fauna americana, su percepción de la diferencia entre las costumbres culinarias de los pueblos encontrados y el cómo esta percepción y las imágenes resultantes van adoptando una forma más verosímil y más cercana a la realidad a medida que la mayor convivencia

con lo exógeno permite al europeo interesarse en la particularidad y originalidad del mundo americano³.

Para esto, mostraremos la reacción de asombro del europeo frente a las especies americanas y su intento por incorporarlas dentro de lo por ellos conocido, ya sea a través de la descripción en las crónicas o mediante la imagen visual.

LA BÚSQUEDA DE LAS CODICIADAS ESPECIES EN EL SIGLO XV

Hombres soñadores, ambiciosos e imbuidos de las historias que se contaban acerca de tierras orientales que prometían riquezas de todo tipo, los conquistadores europeos cruzaron el océano en busca de un mejor destino. Canela, nuez moscada, clavo y pimienta habían enriquecido sobremanera a los comerciantes venecianos y genoveses, causando la envidia de aquellos ibéricos que no podían participar activamente del comercio mediterráneo que daba más lucro. Pero estaba la ruta atlántica, reservada solo para valientes que se atrevieran a desafiar los designios de los dioses atravesando los míticos pilares de Hércules. Colón se atrevió y los Reyes Católicos lo financiaron en esta hazaña que cambiaría la historia de la humanidad.

Aquellas tan preciadas especies que condimentaban los platos de los ricos de Europa, permitían la conservación de los alimentos que seguían el curso de la putrefacción y estimulaban los sentidos, se convirtieron en un verdadero aliciente de las exploraciones marítimas del siglo XV. Las especies tenían el don de convertir el alimentarse en un placer⁴. En busca de estimulantes y aderezos, medicinas para paliar dolores y excitar los sentidos, los europeos que crecieron bajo la influencia de la ciencia árabe de Averroes y Avicena buscaban esta flora oriental con poderes curativos y casi milagrosos.

No debe extrañarnos, entonces, que desde un primer momento, Cristóbal Colón requiera encontrarse con aquellas plantas que agudizaban también la faceta comercial del almirante. Así, la historia de la descripción de las especies autóctonas de nuestro continente comienza con un preámbulo asiático, maravilloso y también utilitario, que nos habla de mundos orientales y soñados,

al tiempo que pone a prueba las posibilidades comerciales de esta empresa. A medida que el europeo vaya conviviendo con esta nueva naturaleza por necesidad o curiosidad, América irá poco a poco desplegando su verdadera riqueza y particularidad y despojándose de las cargas que las expectativas europeas vertían sobre ella.

DIME QUÉ COMES Y TE DIRÉ CUÁN CIVILIZADO ERES

Para el europeo del siglo XV y comienzos del XVI, existía una serie de parámetros mentales a la hora de expresarse acerca de lo diferente y emitir juicios de valor. Heredero de una tradición clásica y judeo cristiana, el europeo de la época determinaba lo que era aceptable o no según la posibilidad de lo cuestionado para dotar de un comportamiento civilizado, moralmente aceptado y conducente a la salvación. En ese contexto, en la determinación de las categorías de la otredad, convivían criterios tan disímiles como la religión, el aspecto físico, la lengua, la vestimenta, las herramientas, las costumbres y, por supuesto, el tipo de alimentación.

Desde muy temprano en la historia de Occidente, las costumbres alimenticias se habían constituido en un importante parámetro a la hora de catalogar a los pueblos diferentes. El tipo de alimentación incluso había sido el parámetro dominante a la hora de bautizar a pueblos monstruosos del imaginario medieval, como los pueblos que se alimentaban del olfato (*astomi*)⁵, los "oleadores de manzana", "los que beben caña", "los que se comen a sus parientes", "los que se alimentan de raíces"⁶. Los tártaros eran los que comían cualquier cosa y según Mandeville, los habitantes de la isla de Tacorde comían carne de culebras y serpientes⁷.

Las costumbres culinarias ajenas muchas veces causaban repulsión y las crónicas de viaje de la época registran la admiración y maravilla que causan en los relatores las diferencias con otros pueblos.

En este contexto, no es extraño, entonces, que desde el mismo Cristóbal Colón asistiéramos a la admiración frente a una naturaleza diferente, que dota de elementos y alimentos exóticos, al tiempo que hay un esfuerzo por acomodar

todo lo que se encuentra a los cánones de lo conocido o asociado con lo oriental. Convencido de haber logrado su objetivo de abrir una nueva ruta occidental, para llegar a la cuna de las especies, Cristóbal Colón se esmera por ver la realidad según su conveniencia.

A pesar de que el escenario americano resplandecía con todo su exotismo, olores y sabores originales jamás vistos ni soñados por hombre europeo alguno, tardó en ser descubierto en su particularidad. Confundida con lugares orientales o paraísos perdidos, la descripción original asocia a América con algo diferente a su propia naturaleza. Por otra parte, objetivos y urgencias comerciales y prácticas inminentes, obstaculizan una visión más serena y científica de su naturaleza, que en un principio debe asumir las expectativas comerciales de la empresa española.

Todos estos aspectos devienen en la construcción de una imagen de la naturaleza americana y sus productos alimenticios albergada en una primera etapa por el mito y los afanes económicos, que no permiten que ella despliegue su verdadera identidad. Lentamente, sin embargo, un espíritu más científico, acompañado de un proceso de descubrimiento paulatino de la verdadera identidad de estas tierras, le permitirá aportar al mundo con su novedad.

Con el tiempo, la utilización de los productos americanos en la época del descubrimiento y conquista del Nuevo Mundo y, posteriormente, la introducción de estos a las mesas europeas, irán variando la percepción de los productos del nuevo continente. El paso de los productos americanos al Viejo Mundo no conllevó necesariamente el manejo de los mismos⁸. Se tardó muchos años para que el europeo usara los alimentos americanos como lo habían hecho sus cocineros originales. Por esta razón y por el hecho de que los alimentos no eranpreciados como los metales, se torna muchas veces difícil hacer un seguimiento de su introducción en la cultura europea.

Hagamos una revisión de aquellos productos que América aportó al mundo, su inicial percepción y representación, así como la utilización y el derrotero que siguieron en la economía y costumbres mundiales.

NUEVOS PRODUCTOS, NOVEDOSAS SENSACIONES

Lo más cercano a la buscada pimienta que tenía el continente americano era el ají. Desde muy temprano se alude a él en las crónicas de descubrimiento, como un condimento sabroso. "Pero la natural especiería que dio Dios a las Indias de Occidente, es la que en Castilla llaman pimienta de las Indias y en Indias por vocablo general tomado de la primera tierra de islas que conquistaron, nombran ají, y en lengua de Cuzco le dicen *ucho* y en la de México *chilli*"⁹.

Al ají taíno lo confunde Colón con la pimienta en vaina. Fue así que adquirió el nombre pimienta en España esta especie que no tiene parentesco alguno con la pimienta oriental y que ha llegado a formar parte de la vida diaria del pueblo ibérico¹⁰. Probablemente la expansión exitosa de su cultivo se debe a su sabor picante, sustitutivo de la pimienta. En el México prehispánico se le conocía con el nombre de chile, donde estuvo asociado a toda clase de rituales y comidas.

El historiador Arnold Bauer nos cuenta que en su segundo viaje a América, Colón llevó a un experto botánico -el doctor Diego Chanca-, quien se sintió apabullado frente a las nuevas variedades de plantas y, especialmente, ante una especie exótica que combinaba en sí el aroma del clavo, la canela y la nuez moscada. Es lo que llaman hoy la "pimienta inglesa" o "*allspice*"¹¹, y su única fuente de abastecimiento sigue siendo el Caribe.

Había que encontrar asimismo clavo y canela en estas tierras supuestamente orientales. Con el tiempo hemos aprendido que no hay en América ni una sola prima de la canela, pero el objetivo era encontrar algo que por lo menos se le pareciera¹². ¿Vendrá de esta necesidad la Flor de la Canela? Algo parecido ocurrió con el clavo de olor, que no habitaba en nuestras tierras. Pero había en la selva amazónica una liana cuyos tallos tenían un aroma parecido. Le dicen "clavo-huasca" y tiene diversos usos medicinales.

Entre las especies americanas, muchas de ellas tardaron en ser apreciadas en su real contexto y en general fueron en un principio confundidas con las tan apreciadas semillas y plantas que se traían de Oriente. En la crónica colombina

abundan las alusiones a la pimienta, el ruibarbo, la canela y otras especies que se esperaba encontrar. La naturaleza americana se miraba con una lente asiática que justificaba la empresa de descubrimiento y conquista por parte de España.

El doctor Monardes, más científico que Colón y menos requerido para hacer calzar cada especie americana con un símil oriental, describe especies autóctonas americanas con propiedades medicinales. Habla de la "canela de nuestras Indias"¹³, un árbol de hoja perenne, como la del laurel y con el mismo sabor y fragancia que la canela que traen de la India de Portugal. Se refiere líneas más adelante al jengibre, "una planta que lleva hoja como lirio, algo más angosta, con aquel mismo verdor"¹⁴. Algunas de las especies por él nombradas van acompañadas de hermosos grabados, entre los que destacamos el de la pimienta, la flor de Michoacán, el carlo santo y el azafrán.

Si del encuentro de aderezos desconocidos estamos hablando, no podemos olvidar la vainilla, una exótica orquídea de fruto capsular y que se parece mucho a una legumbre. Crece en climas cálidos y húmedos, principalmente en México y Centroamérica. La bautizaron como vainilla los españoles por la semejanza de su fruto con una vaina y luego la llevaron para utilizarla en postres muy antiguos, redundando en sabrosos cambios en la repostería europea.



Flor de Michoacán. Primera y segunda parte de la historia medicinal... de Nicolás Monarde, Sevilla, 1574, Biblioteca Nacional.

El tomate o jitomate, palabras que derivan del *nahuatl Tomatl*, fruta redonda, fue domesticada hace cientos de años en el mundo precolombino, pero tardó mucho en ser incorporada a la comida europea. Era consumida como plato o como aderezo.

Respecto a su lugar de origen, el mundo andino y el mesoamericano se lo disputan. Según Fernando Cabieses, el tomate viene de los Andes, donde todavía crece en forma silvestre. Pero era un tomate pequeño. Los mexicanos, en cambio, fueron los que originaron las especies más grandes que hoy todos conocemos¹⁵. De igual opinión es Janet Long-Solís, quien insiste en su procedencia de América del Sur¹⁶. Domesticada por los mexicanos, llegó a formar parte importante de su dieta diaria: en las calles se vendían estofados, guisos y salsas preparadas a base de tomates, tanto rojos como verdes, junto con chiles y pepitas de calabazas. En los mercados vendían tomates grandes, pequeños, rojos, verdes y amarillos, delgados, dulces.

No fue hasta la última mitad del siglo XVI que no se hizo un estudio más acucioso del tomate. Francisco Hernández, médico personal de Felipe II, fue encargado por el rey para hacer un catálogo de las plantas medicinales utilizadas en la Nueva España. Del tomate otorga información poco confiable porque confunde algunas especies. Cuenta de algunos usos medicinales del tomate, como el tratamiento de dolores de garganta, de cabeza y de oídos.

Las diferencias con las especies europeas explican la dificultad para nombrar los productos recién descubiertos. Cuando esta fruta llega a Italia, se le llamaba en un principio *mela peruviana*. Luego se le menciona con el nombre de *pomi d'oro*.

Al comienzo se le admiraba como curiosidad exótica, lo que devino en su utilización ornamental en muchos jardines. También hubo los que miraron a los tomates con recelo y desconfianza. A partir de finales del XVI ciertas pistas nos hablan de una mayor aceptación del tomate: aparece en una lista de compras de hospital en Sevilla, es incluido en las pinturas de naturalezas muertas de artistas de renombre como Murillo y para el siglo XVIII ya es un ingrediente común en la dieta de los ricos y pobres europeos¹⁷. Una vez que este producto

fue aceptado, su enaltecimiento fue rápido, llegando a convertirse en ingrediente fundamental de varios platos nacionales: es el caso de la salsa de tomates para la pasta italiana, el pisto manchego, la sanfaina catalana y el gazpacho andaluz.

El tabaco fue, en un comienzo, un producto que causó verdadera estupefacción entre los europeos. Los españoles, al ver indios que fumaban y botaban humo por la boca, pensaban que el mismo demonio se había apoderado de ellos. Girolamo Benzoni se refiere al tabaco como una hierba cuyo humo es "verdaderamente diabólico y apestoso"¹⁸.

A la llegada de los españoles el tabaco era ampliamente consumido en el continente americano, según ha quedado registrado en las crónicas a partir del mismo Cristóbal Colón. Los indios quemaban las hojas de la planta, que denominaban *cogibas* o *cohibas*, en hogueras o arrolladas, y aspiraban el humo a través de cañas o canutos. Según los cronistas, los indios buscaban en el humo del tabaco que aspiraban un remedio contra el cansancio, aunque también destacaron su empleo sagrado en ritos adivinatorios¹⁹.

La impresión inicial lentamente dio paso a una curiosidad médica de parte de los mismos cronistas. Pedro Mártir lo describía como una planta cuyo sahumero quitaba la pesadez de cabeza²⁰, difundiendo así entre los físicos y farmacéuticos de la época los encantos por sus eventuales poderes curativos. El resto de la población se fascinaba frente a la escena de ver gente botando humo por la boca y esa especie de intoxicación que producía su consumo. Hacia finales del siglo XVI se había convertido en un complemento sofisticado de la vida social europea, pero también en un objeto de discusión moral, ya que sus efectos se identificaron con la borrachera²¹.

Junto a esta percepción social convivía la representación visual del tabaco: desde muy temprano los ilustradores botánicos se interesaron en esta planta. En 1554 Konrad von Gesner, de Zurich, incluye la planta y la flor de tabaco en su *Historia Plantarum*, junto con algunas anotaciones técnicas en los márgenes.

Otras ilustraciones de la planta de tabaco aparecerían más tarde en los márgenes de un libro de oraciones iluminado para Albrecht V de Bavaria²². La planta aparece asimismo representada y reproducida en la edición del año 1574 del tratado medicinal de Nicolás Monardes, quien resalta su poder para curar heridas, dolores de cabeza, dolores musculares, males de pecho, del estómago y de las muelas y cuenta cómo lo llevan a España para adornar los jardines y huertos por su imponderable hermosura. "Es hierba que crece y viene a mucha grandeza, muchas veces a ser mayor que un limón: echa un tallo desde la raíz que sube derecho, sin declinar a ninguna parte. Su hoja es casi como de cedrón, salteadas vienen a mucha grandeza, en especial las bajas que son mayores que de Romaza, son de un color verde verdoso y de este color es toda"²³.

Jean Nicot de Villemain, embajador de Francia en Lisboa, envió hojas de tabaco el año 1560 a Catalina de Médicis para combatir sus dolores de cabeza, lo cual debe de haber incidido en la formación de una buena imagen frente a este producto casi milagroso.

El más importante de todos los cultivos industriales llegados a Europa desde América es el girasol. Su origen pareciera ser de América del Norte. Los colonizadores españoles introdujeron las primeras semillas para ser plantadas en el jardín Botánico de Madrid. Desde España, el girasol se habría expandido por toda Europa, con nombres sugerentes y evocadores, que constituían un recordatorio permanente de la belleza de las Indias Occidentales. "Flor del sol", "sol de las Indias", "corona de Júpiter", "mirasol" son los diferentes apelativos que se usaron para hablar de esta flor que, durante mucho tiempo, mantuvo su carácter meramente ornamental.

La patata, originaria de los altos valles cordilleranos del Perú, fue descubierta por Francisco Pizarro, mencionada por Juan de Castellanos²⁴ y llevada a Europa por los españoles. Fernando Cabieses, no obstante, argumenta que el primer europeo que la habría visto fue Antonio Pigafetta, en las costas del sur de Chile en 1520²⁵. Cabieses dice que Pigafetta era portugués, siendo que en realidad era italiano, por lo que habría que tener una actitud crítica frente a algunos de sus datos.

No es sino con Pedro Cieza de León, en su Crónica del Perú (1541), que contamos con detalles sobre el aspecto y la forma de consumo de la papa en la zona andina.

Los agricultores andinos aprendieron a cultivar muchas variedades de papa, como podemos apreciar en las crónicas de descubrimiento, en los registros visuales como la obra de Francis Drake o en las dietas contemporáneas de los pueblos andinos que han conservado muchas de las costumbres culinarias de sus antepasados.

Transformaría a Europa poniendo fin a las hambrunas periódicas que asolaban a la población, y llegó a convertirse en el producto americano más difundido del mundo. Sin embargo, no debemos asociarla solamente como salvavidas en caso de desastres alimenticios, sino también con delicias gastronómicas como las papas francesas, las papas *dauphinoises*, el puré y la tortilla de papas junto a las papas rellenas y la ensalada rusa. Pero estas son delicias modernas porque, en un comienzo, su introducción en la dieta europea no fue nada de fácil. Pedro Cieza de León habría mandado varios tubérculos a los soberanos españoles en 1588 pero no fue hasta fines del siglo XVIII que este producto comenzó a ser valorado por los europeos. En general, este rechazo se explica por su inexistencia en la Biblia o porque se pensaba que era venenosa o podía producir lepra²⁶.

Lentamente, sin embargo, diferentes circunstancias fueron variando la percepción hacia este tubérculo. Las hambrunas, como dijimos líneas más arriba ayudaron en este cambio. Las cualidades intrínsecas de este producto y su capacidad para adaptarse a los climas más inhóspitos también jugaron un papel importante. El abate Molina, decía al respecto: "Parece que la naturaleza había destinado esta planta con especialidad a la nutrición del hombre y demás partes de Europa. Ella se acomoda a todos los climas y a toda suerte de terrenos, donde se multiplica por medio de sus tubérculos, tallos, hojas y semillas. Las vicisitudes de la atmósfera no le acarrearán ningún daño. Su fruto, que consiste especialmente en la raíz, no teme los estragos del granizo. Abandonada bajo tierra, resiste al hielo y a la primera tibieza de la primavera rebrota con mayor rigor"²⁷.

Disposiciones y caprichos reales influyeron también en este proceso: Felipe II, envió como presente al Papa una planta de papa²⁸; hacia fines del siglo XVIII, el rey francés Luis XVI decidió difundir este alimento entre la población, para lo cual financió cultivos experimentales. Cuando las plantaciones verdearon, soldados armados custodiaron los cultivos creando verdadera expectación y ansiedad entre los curiosos de la zona. Esto terminó generando una gran demanda por las papas del rey.

Este tubérculo tiene una amplia distribución geográfica en América: en forma silvestre se da desde el sur de Chile hasta el sur de Estados Unidos. Sin embargo, el centro de su domesticación fue la zona andina sudamericana²⁹.

Entre las especies que crecen en el mundo subterráneo, el camote es también un aporte de América para el paladar mundial. Pareciera haber estado en toda América a la llegada de los españoles, quienes lo llevaron al sur de España, Portugal e Italia. Ahí fue alimento de pobres, hasta que alguien rumoreó que podía tener poderes afrodisíacos³⁰.

"El cereal de esta gente³¹", como bautiza Benzoni al maíz, era la base del sustento de las culturas mesoamericanas y tenía, asimismo, un importante papel en la dieta de las culturas andinas. En el México azteca, el maíz era la base de la alimentación, al mismo tiempo que estaba presente en los relatos de origen y sistemas religiosos³². Especialmente versátil, el maíz era la base para la preparación azteca de tortillas de todos los tamaños y colores. Se rellenaban con pescado o ave y se condimentaban con chile y otras hierbas. El maíz servía asimismo para la preparación de guisos y sopas, sazonados y dulces.

En su descripción del maíz, Tomás López Medel procura acercar lo nuevo y desconocido a lo propio y cotidiano, para lo cual habla del "trigo de Indias"³³. Gonzalo Fernández de Oviedo realiza un ejercicio parecido al comparar los gruesos granos de las mazorcas de maíz con los conocidos garbanzos de España³⁴.

En la zona del Perú, había varias formas de consumir el maíz: cocido en agua le llamaban *Muti*, que ahora traducimos como Mote; tostado le llamaban

camcha, que ahora se dice cancha; a medio cocer en agua y secado después al sol le llamaban *chochoca*. Con la harina se preparaban pancitos o tortillas; con el maíz molido se preparaban humitas que se envolvían en hojas -como los tamales mexicanos- o se comía con especias en mazamorra. Cuando se comía la mazorca se hablaba del choclo, análogo al elote mexicano.

Incluso en la zona brasileña hay testimonios que hablan de la importancia del maíz. Hans Staden, autor de una interesante crónica que relata su cautiverio en manos de los indios tupinambas, describe lo siguiente: "Era necesario estar más alerta dos veces en el año que durante el resto, cuando trataban especialmente de invadir el país. Y estas dos épocas era, primero, en el mes noviembre, cuando maduraban unas frutas de nombre Abatí, con las que preparaban una bebida llamada *Kaa wy*"³⁵.

La suerte que corrió este grano americano en territorio europeo fue diferente a su importancia absoluta en el continente americano: desde un principio se introdujo en las capas más bajas de la población europea. Los indios americanos, que adoraban el maíz, nunca lo comían solo, y lo utilizaban como complemento de un plato de carne, o lo guisaban junto a unas alubias, pimientos verdes y pescado la receta original de la tarta de maíz tierno con alubias. Estos complementos proporcionaban las vitaminas y proteínas que le faltaban al maíz. Los pobres que comían en Europa el maíz como si fuese trigo, sin acompañarlo de carne, empezaron a sufrir de la pelagra, 'piel áspera', una enfermedad carencial producida por la falta de proteínas.³⁶

El maíz se introdujo primero en la península ibérica. Se tienen datos de su cultivo en Castilla, Andalucía y Cataluña en los primeros años del siglo XVI y en Portugal hacia 1520. En los años siguientes penetra en el suroeste de Francia y el norte de Italia. De ahí pasó a la península balcánica³⁷. No obstante, la población europea no lo considera mayormente durante mucho tiempo, destinándolo para animales.

El maíz aparecerá representado en los comienzos del siglo XVI entre los productos que llevan los americanos en el desfile triunfal del emperador Maximiliano hecho por el artista alemán Hans Burgkmair y en una litografía del

año 1542, la primera representación individual de esta especie vegetal. La talla y fama del gran artista Burgkmair contribuyeron en la alimentación de una imagen positiva del producto, al menos en su aspecto visual, representado estéticamente y con un cierto sabor exótico.

Finalmente el maíz logró ganar la batalla y se incorporó a la cocina internacional en forma de maizena, palomitas de maíz y aceite de maíz. En África tuvo más éxito aún convirtiéndose en un colaborador para paliar la escasez de alimento.

Asociado al maíz de la zona andina está la quinua. Un cereal de alto poder nutritivo, la quinua era, junto a la papa y al maíz, base de la alimentación vegetal de los peruanos prehispánicos. Es originaria de los alrededores del lago Titicaca, pero fueron los Incas los que promovieron su cultivo desde el norte de Colombia hasta el sur de Chile³⁸.

Los cereales o granos que los europeos conocían antes de venir a América eran las lentejas, los garbanzos, las habas y las arvejas. La adopción de los frijoles y el maní americanos significó un enriquecimiento proteico considerable de la dieta occidental. Encontraron frijoles en México y el Caribe y pallares y vainas de maní en el Perú.

El cacao, "una cierta manera de pepita a manera de la almendra nuestra que sabe bien"³⁹, es otro producto de origen americano que llamó la atención de los europeos en los primeros años del descubrimiento y conquista de este nuevo mundo. Lo que en un principio se veía con extrañeza y distancia, terminaría siendo absoluta y completamente aceptado por el mundo occidental y traería una fuerte revolución culinaria y cultural. Pedro Mártir, secretario de los Reyes Católicos, lo incluye en sus Décadas y explica que cuando "se ha secado, lo trituran en forma de harina; para la hora de comer o de cenar los criados cogen orzas, hidrias o cántaros, toman el agua necesaria y echan una cantidad de polvo en proporción de la bebida que quieren preparar"⁴⁰.

"El árbol del cacao y manera que tienen los indígenas de obtener fuego" es el título que acompaña un dibujo de la obra de Girolamo Benzoni. El texto alude al

árbol que lo produce, que es descrito a través del hábitat donde se desarrolla y las técnicas para que crezca sin que el sol le haga daño. Su fruto tiene forma de almendra y nace en unas calabazas de una longitud y grosor parecidos a los del pepino, son las comparaciones de las que echa mano el cronista para poder compartir con otros este producto nunca antes visto por los europeos. Prosigue relatando que el cacao tarda un año en madurar y cuando está listo se recolecta, se coloca el fruto sobre unas esteras, lo ponen a secar al sol y cuando lo quieren beber, lo secan al fuego en una olla. Lo muelen con piedras y disolviéndolo un poco en agua y a veces con un pellizco de pimienta, lo beben, "siendo un brebaje que a mí me parece más de cerdos que de hombres"⁴¹. Tal como lo consumieron Moctezuma y Cortés, el chocolate era una bebida fría y con la consistencia de la miel, por lo que se tomaba con cuchara. Se preparaba con ají, vainilla y maíz molido. Hay quienes creen que los aztecas le incluían afrodisíacos naturales⁴².

A pesar de la incesante búsqueda europea de especies con que sazonar sus preparaciones, esta combinación de chocolate con condimentos no les agradaba a los europeos. El chile y otros aderezos que originalmente usaban los mexicanos en su preparación del chocolate, fueron con el tiempo aceptados pero desligados del cacao. Este, en cambio, para ser adaptado al paladar europeo, hubo de aliarse con el azúcar, la leche y otras especies como la vainilla, también americana.

Con el chocolate aparecen asimismo una serie de anécdotas reales que endulzan su historia. Cuentan que la infanta María Teresa de España, al casarse con Luis XIV de Francia le habría entregado el secreto de la receta de chocolate como regalo de novios. Otros cuentan que no fue hasta que la reina Ana de Austria, esposa del rey Luis XIII de Francia, lo nombrara "la bebida oficial de la corte francesa" en el año 1615, que no cambió su estatus de bebida bárbara⁴³.

Un aspecto interesante de la percepción europea del cacao, junto con su sabor, fue el supuesto poder vigorizante y afrodisíaco que se le atribuyó. En un tiempo bebida de los dioses y luego de hombres que querían ser físicamente fuertes y poderosos, este brebaje de procedencia americana influyó con sus eventuales

poderes en la alimentación de una idea salvaje y prodigiosa de la naturaleza americana. A su real valor nutritivo se sumó este valor casi mágico y milagroso que hizo del chocolate un alimento rico y exótico. En el siglo XVIII, se ofrecían chocolates curativos de muchas variedades en las farmacias europeas: chocolate purgante a la magnesia, chocolate de arroz y de cereal y otro con extractos de carne para niños y adultos convalecientes⁴⁴. Los médicos y científicos aseguraban que el café, el té y el chocolate sentaban bien⁴⁵.

Junto con todas estas bondades descritas, el chocolate, por ser un líquido, tenía la propiedad de no romper con el ayuno católico, lo que la convirtió en una bebida popular en todas las tierras del catolicismo mediterráneo⁴⁶.

El cacao fue el gran revolucionario de la industria del dulce, de la repostería y de la bebida, con repercusiones económicas y sociales de gran impacto desde el siglo XVII⁴⁷. En los salones franceses del siglo de las luces, se servía café o chocolate a los invitados. Hombres intelectuales departían los temas de actualidad acompañados de una taza de chocolate.

La yerba mate, oriunda de los litorales fluviales del Río de la Plata tuvo una difusión interesante en gran parte de Sudamérica en la era colonial, aunque no llegó a traspasar las fronteras del Nuevo Mundo. Entre los guaraníes prehispánicos era indispensable como complemento de sus prácticas ceremoniales. Se extendió luego entre las poblaciones blancas y mestizas surgidas de la conquista de Brasil, Chile y Argentina, donde suele tomarse caliente en una vasija en forma de calabaza y con una bombilla para sorber el líquido. "Desde sus comienzos indígenas, el mate ha sido una bebida comunitaria que favorece la intensa convivencia"⁴⁸ en ambientes privados.

Aguacate, palta o avocado son los nombres con que llamamos a ese especial fruto de carne verde que se encontraba extendido por todo el continente americano cuando llegaron los europeos. No se le representó mucho ni en los registros indígenas ni en los europeos. Se le menciona en la obra de Gonzalo Fernández de Oviedo, el año 1526, pero asociado a las peras: "En tierra firme hay unos árboles que se llaman perales, pero no son perales como los de España, mas son otros de no menos estimación... Echa este árbol unas peras

de peso de una libra, y muy mayores, y algunas de menos; pero comúnmente son de a libra, poco más o menos; y la color y el talle es de verdaderas peras, y la corteza algo más gruesa, pero más blanda, y en el medio tiene una pepita como castaña injerta, mondada"⁴⁹.

Se dice que el primer árbol de palta que floreció en Europa fue en un jardín botánico en Holanda al comienzo del siglo XVIII⁵⁰.

Las calabazas son también de estas latitudes, de las tropicales, de preferencia. Incluso los zapallitos italianos son americanos, así como el zapallo grande que en Perú se usa para cocinar el locro. Respecto a su representación y difusión, durante la segunda mitad del siglo XVI, pinturas y dibujos europeos mostraban calabazas, zapallos y calabacines de todo tipo.

Existían en la América precolombina unas fresas salvajes pequeñas y rudimentarias. No sería hasta 1712 que Amadeo Francisco Frezier, en un viaje por América del Sur, pasando por Concepción se llevó a Francia cinco plantitas de una fresa bastante atractiva, que devino llamarse *Fragaria chiloensis*. La cruzaron con otra alemana y se obtuvo una nueva y muy grande.

La piña aparece en las crónicas desde los primeros años del descubrimiento y llega a ser considerada la reina de la frutas⁵¹: "nace en unas plantas como carcos a manera de las sabrías, de muchas pencas, pero más delgadas que las de las sabría, y mayores y espinosas; y de en medio de la mata nace un tallo tan alto como medio estado, poco más o menos, y grueso como los dos dedos, y encima de él una piña gruesa poco menos que la cabeza de un niño algunas, pero por la mayor parte menores, y llena de escamas por encima, más latas unas que otras, como las tienen las de los piñones; pero no se dividen ni se abren, sino estánse enteras estas escamas en una corteza del grosor de la del melón; y cuando están amarillas, que es desde a un año que se sembraron, están maduras y para comer, y algunas antes... y es tan suave fruta, que creo es una de las mejores del mundo, y de más lindo y suave color y vista, y parecen en el gusto como los melocotones, que mucho sabor tengan de duraznos, y es carnososa como el durazno", relata Fernández de Oviedo⁵².



Piña. Crónica
de las Indias de
Gonzalo
Fernández de
Oviedo,
Salamanca, en
casa de Juan
de Junta, 1547.
Biblioteca
Nacional.

Al cronista, como a muchos otros, le faltaban las palabras para poder describir la maravilla y la novedad de lo que veía y probaba. Compara tanto su aspecto como su sabor con las frutas que conoce de Europa, pero así y todo, se queda corto de calificativos. Ante la original comparación con el fruto de los pinos europeos es bautizada como piña, aunque también se recogió el vocablo usado por los indígenas: "naná" o Ananaá⁵³.

Pedro Mártir también la presenta en su colosal obra y la descripción que de ella hace colabora a la buena impresión que está dejando en Europa. Cuenta que el mismo rey Fernando la probó y gustó de ella⁵⁴. Benzoni se une al grupo de los admiradores de esta fruta tropical y la pone en el estrado de las más apetitosas del mundo y buena para cuando uno se enferma⁵⁵. El doctor Monardes la describe como la fruta más celebrada de las Indias, tanto por españoles como por indios y relata que su aroma es tan intenso, que "donde hay una piña madura huele a melocotón el aposento de esta"⁵⁶.

Entre las representaciones de esta fruta, destacamos la de Gonzalo Fernández de Oviedo, del año 1547. En su Historia General y Natural de las Indias, el autor incluye varios dibujos de su propia mano para ilustrar sus descripciones. Esto tiene un importante valor documental porque, a diferencia de las otras ilustraciones que tenemos de la flora y fauna americanas, las de Oviedo son

realizadas por un testigo directo de las cosas que retrata y además las ilustra en su propio contexto. A pesar de la dudosa calidad artística, sus dibujos carecen de fantasía y aires orientales o europeos, aportando, en cambio, a este proceso paulatino de ir descubriendo la esencia del continente americano. No obstante, Oviedo se queja de la dificultad de transmitir la particularidad de este Nuevo Mundo. No puede ser representada por cualquiera. "Se necesitaría que fuese pintado por la mano de un Berruguete o de otro excelente pintor como él, o por un Leonardo da Vinci o Andrea Mantenga, famosos pintores que conocí en Italia"⁵⁷.

A diferencia de Fernández de Oviedo, Pedro Mártir nunca fue a las Indias y su relato se nutre de un amplio bagaje cultural y de las noticias que recibe de aquellos que vuelven de América y se entrevistan con él. Algunas ilustraciones que acompañan sus obras pueden ser comprendidas bajo esta lente: son copias o variaciones de otros dibujos ya realizados por otros cronistas, pero de mejor factura y con más detalles.

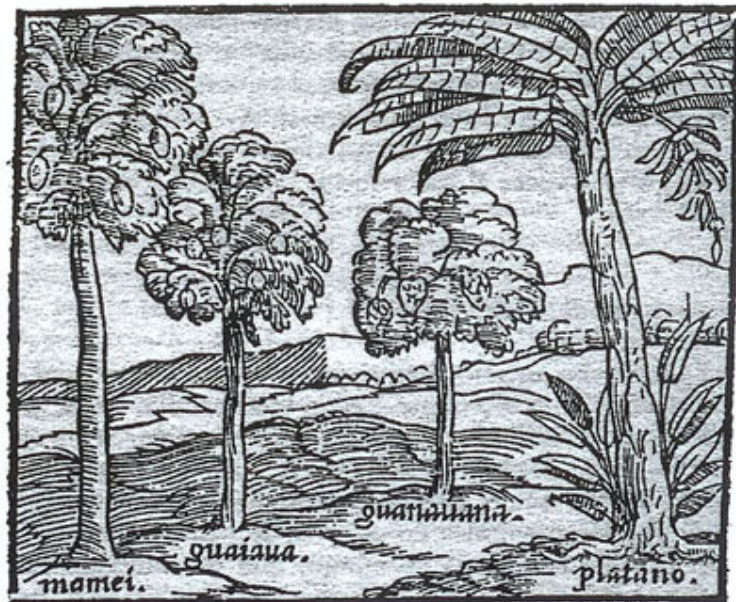
Los cactus llaman sobremanera la atención de Gonzalo Fernández de Oviedo, quien incluye varias ilustraciones de los diferentes tipos de esta planta. Se refiere a aquel cacto que da tunas, fruto que compara con las brevas o higos y admira por su buen sabor. Se espanta, sin embargo, al comer tunas rojas del color de la orina después de la digestión⁵⁸.

En idioma indígena tuna o en el latín *Opuntia Picus indica* (higo de las Indias), casi todos los expertos están de acuerdo que su origen es mesoamericano, como lo vemos en los antiguos códices.

En la obra de Francisco López de Gómara se incluyen también grabados de especies americanas de preciosa factura y con la gracia de ser por primera vez reproducidos. El cronista enfatiza en el desconocimiento español de las especies americanas y que él las presenta para que "el lector sepa y conozca la manera de cada una de ellas"⁵⁹. Flores del mundo americano que, al ser apreciadas por los europeos en su lectura de las crónicas de viajes y descubrimientos, fueron agentes de difusión de un mundo que se comenzaba a descubrir. Quien contemplaba estas flores y frutos nuevos se transportaba a

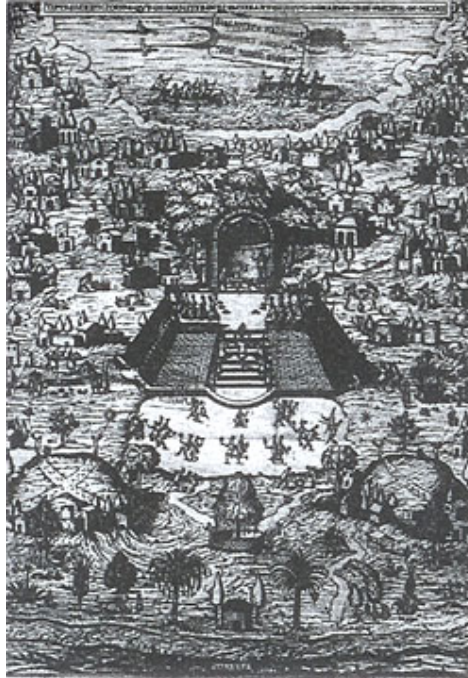
mundos de gran variedad y de especies que deleitaban la vista y la imaginación.

Benzoni aporta con dibujos de algunas de las especies autóctonas. Así como López de Gómara agrega a su descripción ilustraciones de las hojas de algunas especies citadas, Benzoni, en cambio, dibuja los árboles de aquellas. El mamey, la guayaba, el guanábano y el plátano son algunas de las plantas que coinciden en ambas crónicas.



Árboles frutales. Girolamo Benzoni, *Historia del Nuevo Mundo*, 1565, Alianza Editorial, Madrid 1989

Un grabado pocas veces reproducido y que acompaña la obra de Diego Valadés, representa a la ciudad azteca de Tenochtitlán, donde se aprecian varias de las especies autóctonas ilustradas en un primer plano.



Tenochtitlán,
en *Rhetorica
Cristiana* de
Diego
Valadés.
Perusiae:
Apud
Petrum
cobun
Petrum,
1579.
Biblioteca
Nacional

Yendo de abajo hacia arriba y de izquierda a derecha, aparece el maguey (Agave americana), una mazorca de maíz que aquí lleva el nombre de "flor", un árbol de Cassia, otro que lleva el nombre de Plátano, el árbol del cacao, el fruto de la piña y la tuna. Un poco más arriba del maguey aparece una especie llamada *Sanguis Draconis*, *Dracaena*. En el lado derecho del cuadro, un árbol del bálsamo. Un poco más arriba, en el vértice inferior izquierdo del campo donde se está llevando a cabo un ritual, un árbol de castañas de cajú (*Anacardium Occidentale*). En el vértice inferior derecho del mismo campo, equilibrando la composición, un árbol de Guayaba. Más arriba y alejándose hacia la izquierda, un cocotero que se repite en el borde izquierdo. El extraño árbol-fuente que aparece en el medio de las especies vegetales podría ser el "árbol santo" o Garoé de las islas Canarias, que se supone está siempre derramando gotas de sus hojas y que habría sido representado asimismo por Girolamo Benzoni.

LOS NUEVOS ANIMALES

Las primeras líneas de un capítulo dedicado al impacto del encuentro de una nueva fauna y su eventual introducción en la dieta mundial, debe comenzar con un preámbulo fantástico, en que el bestiario medieval es la fuente que se cita y

a la cual se acude cada vez que el descubridor y conquistador se enfrenta a lo nuevo. Imbuidos en una literatura maravillosa que relataba el encuentro de caballeros con animales feroces o los relatos de viaje a Oriente, que suponían el encuentro con seres mitológicos, los conquistadores llegaron a América buscando estos seres extraños.

En este contexto, no es extraña la repulsión inicial del europeo frente a animales que se consideraban monstruosos. ¿Cómo atreverse a degustar iguana, tan parecida a un dragón?, ¿o comer carne de llama, descrita por los cronistas como un animal-collage de camello, asno y jirafa? No olvidemos que la comida era uno de los principales criterios de la cultura occidental para situar a los otros en los escalafones de la humanidad.

Sin embargo, debemos dedicar algunas líneas a estos animales que constituyeron parte importante de la alimentación de las poblaciones precolombinas y que terminaron por ser aceptadas por el europeo una vez que pudo convivir con ellas y probar sus cualidades.

Una especie totalmente desconocida por los europeos fueron los auquénidos o camélidos americanos. Para los pueblos andinos, no obstante, llamas, alpacas, guanacos y pacos eran una fuente de proteínas fundamental, así como medio de transporte y de carga. Antes de la llegada de los europeos, el manejo de los camélidos como fuente alimenticia estaba cuidadosamente controlado por el imperio inka, pero con la Conquista se produjo el descalabro.

Los europeos no tardaron en expresar su extrañeza frente a esta especie americana. Para poder describirla en una imagen verosímil, recurrieron a características físicas de diversos animales por ellos conocidos, armando un verdadero puzzle visual. Antonio Pigafetta nos cuenta que vio un animal con cabeza y orejas grandes, como una mula, el cuello y cuerpo como un camello, patas de ciervo y cola de caballo⁶⁰. Era una llama. En sus andanzas por las zonas del Río de la Plata y del Paraguay, el alemán Ulrico Schmidel se encuentra con las llamas y las bautiza como "ovejas indianas" y cuenta que se parecen a los burros pero que tienen patas de vaca y pellejo grueso⁶¹.

Girolamo Benzoni también recurrió a la imagen de la oveja y del camello para describir a esta sorprendente especie⁶². Hieronymo Girava Tarragonés relata que son como asnillos, con pescuezo de camello⁶³. López Medel distingue las especies grandes y pequeñas pero continúa comparándolas con los camellos⁶⁴. Solamente Cieza de León describe a los auquénidos en forma más realista y, sin entrar a describir su utilidad alimenticia, repara en cambio en su utilidad práctica.

Un alimento importante en la dieta indígena andina fue la carne de cuy. Hasta el día de hoy, si paseamos por la sierra ecuatoriana vemos que el cuy guisado y acompañado de papas es un platillo muy apetecido entre los países andinos.

Fernando Cabieses nos cuenta que más de mil años antes de la llegada de los españoles al Perú, este roedor había sido ya domesticado por los peruanos para su alimentación. En los países europeos del siglo XVI no tuvo mayor éxito como alimento porque el occidental tenía serios prejuicios acerca de la ingesta de roedores.

El pavo es también una especie americana. En la zona altiplánica, existía una especie de pavita de ala blanca, cuya carne era absolutamente deliciosa. El pavo de origen mexicano fue encontrado por los colonizadores europeos en forma silvestre desde el sur de Canadá hasta Centroamérica. La variedad que comemos actualmente para el día de Navidad es doméstica, resultado de un largo proceso de selección realizado por los habitantes prehispánicos de México. Lo llevan los españoles a Europa, donde se hizo muy popular como ave doméstica.

Guajalote era el exótico nombre con que los mexicanos llamaban a un ave comestible parecida a la gallina. Los españoles le pusieron el explícito nombre de "gallo de papada" y debe de haber sido bien considerado entre los extranjeros porque hay registro de que se incluyó en los primeros y más grandiosos banquetes en el Nuevo Mundo. El año 1538, en la plaza central de Tenochtitlán, los colonizadores españoles, en un despliegue sin parangones, degustaron ensaladas, jamones ahumados, pasteles de codorniz, pollo relleno

y perdices traídas de la península, junto con guajalote local⁶⁵. Se sirvió, asimismo, chocolate en tazones con desbordante espuma.

Una hermosa representación del pavo hecha en la época que nos interesa es la que presentamos a continuación: una escultura en bronce realizada por Giovanni de Bologne, aproximadamente del año 1567 y que hoy alberga el Museo Nazionale de Florencia. En su *Histoire de la Nature des Oyseaux*, Paris, 1555, P. Belon (*Bellonius*), ya informado de las noticias sobre tierras americanas y su fauna, incluye asimismo un grabado en que aparecen tres pavos.

Los indios comían asimismo carne de tortuga, caracoles de tierra y en la zona mesoamericana sacrificaban perros de engorda para las festividades. Según fuentes aztecas, los grandes señores de México comían asimismo hormigas con salsa de hierbas, ratas guisadas y venados rociados de semillas⁶⁶.



Pavo.
Escultura
de
Bronce.
Giovanni
de
Bologna,
circa
1567.
Museo
Nazionale,
Florencia.

NUEVOS ESPACIOS PARA LA SUBSISTENCIA: UNA NATURALEZA GENEROSA Y EL FIN DEL HAMBRE MILENARIO

El encuentro con todos estos alimentos americanos produjo, finalmente, un enriquecimiento de las cocinas mundiales y un proceso de descubrimiento de la naturaleza americana.

Sin embargo, no solamente la suma de cada uno de los alimentos que América aportó a la gastronomía mundial complejiza y enriquece la imagen de América durante el siglo XVI, sino también la percepción de la naturaleza como un todo, una naturaleza dadivosa, generosa y que prometía el sustento diario. América estaba ahí, al alcance de la mano para sacar provecho de ella.

América se comienza a internalizar como objeto de deseo, focalizado fundamentalmente en el tópico de la abundancia y en contraposición a España como espacio de hambre⁶⁷.

La utopía del país de la abundancia se proyecta a estas tierras americanas.

A la original idea colombina de haber hallado el paraíso terrenal, tierra de clima benigno y belleza plena, va aparejada la idea de abundancia. En el paraíso que luego perdieron, Adán y Eva tenían asegurado el sustento, la comida estaba al alcance de la mano, encarnada en frutas sabrosas que embriagaban los sentidos. Al pecar, nuestros antepasados debieron comenzar a ganarse trabajosamente el sustento, lo que llevaba al hombre a añorar la abundancia de recursos que existía en su perdido paraíso y a sufrir el hambre cada vez que la naturaleza se ensañaba con ellos. Y el hambre se había hecho especialmente dramático a finales de la Edad Media. Es cierto que durante los primeros años del descubrimiento y conquista de las tierras americanas los conquistadores tuvieron que ajustarse un tanto el cinturón, pero finalmente, estas tierras suponían el fin de este milenario fantasma europeo⁶⁸.

Con Cristóbal Colón asistimos al origen de la idea de América como lugar paradisíaco. En su tercer viaje a las Indias Occidentales, al encontrarse con la inmensidad del río Orinoco, quizás el más grande río hasta entonces visto por un europeo, no postuló que era un nuevo mundo el que estaba frente a sus ojos. Convencido de ser el elegido para encontrar el paraíso terrenal, situado en algún lugar de Oriente y a donde solo algunos podrían llegar, Colón postula

que la tierra no es redonda, sino que tiene forma de pera y en el pezón de esta figura se encuentra el paraíso terrenal. El clima agradable, la tibieza de los vientos, una naturaleza perenne poblada por bellos mancebos que vivían sin las contricciones de la civilización, confirmaban sus ideas.

Américo Vespucio también colabora en la formación de la imagen paradisíaca de América; describe estas tierras dejando una positiva imagen donde la perennidad y la abundancia resaltan a primera vista: "Esta tierra es muy amena y llena de infinitos árboles verdes y muy grandes y nunca pierden la hoja, y todos tienen olor suavísimo y aromático, y producen infinitísimas frutas, y muchas de ellas buenas al gusto y salutíferas al cuerpo. Los campos producen mucha hierba, flores y raíces muy suaves y buenas que alguna vez me maravillaba del suave olor de las hierbas y flores, y del sabor de estas frutas y raíces, tanto que entre mí pensaba estar cerca del paraíso terrenal"⁶⁹.

Entre los cronistas proliferan los halagos a la fertilidad de estas tierras americanas y la abundancia de alimentos que esto genera. Tomás López Medel cuenta de algunos españoles que siempre tenían fruta fresca en sus mesas y que incluso les alcanzaba para regalar⁷⁰. Líneas más adelante enfatiza la fuerza de la tierra americana que siempre garantiza campos verdes y frescos cubiertos de verduras hermosas⁷¹.

Bartolomé de Las Casas también recurre a la figura de la abundancia para describir las tierras americanas. Para él, no hay lugar en el mundo donde los animales y los hombres se multipliquen de la forma que ocurre en América, "por ser la tierra toda, por la mayor parte, más que otra templada y más favorable a la generación humana"⁷².

En otra de sus obras, en la Apologética Historia Sumaria, al referirse a la isla Española y compararla con las de Inglaterra, Sicilia y Creta, vuelve a usar la abundancia de las nuevas tierras como algo digno de admiración y que contrasta con el viejo mundo. "El maíz, grano de esta isla, mucho más da de sí en aumento que ciento por uno y aún ciento y cincuenta (...) En la provincia del Río de la Plata procedieron de treinta granos de trigo treinta mil, en la de Guatemala de cinco granos de trigo salieron ciento y ochenta espigas muy

grandes y hermosísimas, esto me certificaron las personas de verdad y autoridad que lo vieron"⁷³. Efectivamente, el maíz rendía diez veces más que el trigo en proporción a su semilla y quizás una y media veces más en términos de la extensión cultivada o del tiempo de labor agrícola que se le dedicaba⁷⁴.

La fertilidad y la abundancia no eran privativas del mundo vegetal. También los animales proliferaban en estas latitudes. Conejos, ciervos, peces estaban constantemente reproduciéndose y dotando de comida suficiente tanto a indios como españoles.

Esta fertilidad de las tierras del Nuevo Mundo era percibida, asimismo, como una nueva posibilidad de obtener los propios productos que se utilizaban en Europa en tierras americanas, por cierto más fértiles y cuyo clima aseguraba cosechas todo el año. Se trajeron entonces naranjos, limones, uvas, plátanos y caña de azúcar, que revolucionarían la economía mundial hacia el siglo XVI. Granos tan importantes como el trigo y la cebada, se difundieron también ampliamente. Los animales también se aclimataron muy bien en estas tierras de favorables pastos y clima benigno. Durante los primeros años del siglo XVI casi todos los pobladores en el Nuevo Mundo comían carne y bastante⁷⁵. La tierra americana fue generosa con el europeo. Lo que en Europa era escasez, en América era abundancia.

Desde otro punto de vista, en aquellos lugares que no se caracterizaban por un clima tropical y fertilidad extrema, sino por sus cuatro estaciones y clima templado, la visión europea también fue positiva. El saber que en esos lugares podía replicarse el campo andaluz y conseguir los frutos de la tierra a los que estaban acostumbrados, animaba a los emigrantes españoles. En Chile, más que en ningún otro sitio de toda América, los europeos fueron capaces de generar una réplica del régimen agrícola esencialmente andaluz para sembrar trigo y criar vacas, caballos y cerdos y cultivar uvas y olivos⁷⁶. A esta percepción se unía la posibilidad de contar con mano de obra gratis o, al menos, muy barata, para trabajar los campos y procurarse el sustento.

El encuentro de estas tierras implicaba un aumento del espacio aprovechable tanto para la subsistencia como para la agricultura comercial⁷⁷. Entre más

espacio disponible, más posibilidades para todos de acceder a los productos de subsistencia. El comercio de productos de la tierra dentro de los mismos imperios también permitía ampliar el horizonte respecto a las posibilidades alimenticias. Si una zona no producía una fruta, su cercanía con otras que sí la producían y la organización del comercio intrarregional permitían el acceso a muchos productos. De esta forma, papas, quinua, maíz, porotos y luego azúcar, plátanos y cerdo se consumían en un amplio espectro geográfico, desafiando las limitaciones que la naturaleza imponía.

Más aún, todos los aspectos culturales que rodeaban a las prácticas alimenticias indígenas no pueden sino haber colaborado a la formación de una imagen positiva de las culturas americanas: tanto en el área de influencia mesoamericana como en la andina, sendos imperios habían constituido sistemas inteligentes y eficientes de trabajo de la tierra, sofisticado manejo de las técnicas de irrigación, almacenamiento de los alimentos y distribución de los mismos que permitieron que las poblaciones aborígenes americanas no conocieran el hambre. A diferencia del europeo que viene a estas latitudes a finales del siglo XV, el indígena de esa época tenía asegurado su sustento y equilibrada alimentación. El hecho no pasó desapercibido para el conquistador⁷⁸. Bernal Díaz del Castillo describe el sistema de almacenes que manejaba el soberano azteca. Ahí se guardaban alimentos en caso de que las futuras cosechas no fueran tan buenas. Cuando amenazaba el hambre, los monarcas aztecas abrían sus almacenes y distribuían su contenido a la población para que pudiese sobrevivir o para que sembraran para el año siguiente⁷⁹.

La geografía mexicana constituía una ventaja significativa en el abastecimiento alimenticio. El valle de México se situaba en el corazón de un sistema adonde llegaban todos los días caravanas y canoas cargadas de frutas, granos y alimentos importados.

En el área andina, Quito se convertiría rápidamente en un centro neurálgico del comercio regional. Hacia la década de 1540, en el tianguiz (mercado) los indios ofrecían una variedad inimaginable de productos que inundaban la ciudad en un clima de colores y sabores. Trigo, quinua y maíz, sal, coca, y ají,

conejos, perdices y otros pájaros, huevos y gallinas, legumbres y hortalizas como coles, nabos, lechugas, hierbabuena, perejil, cebollas, culantro, ajos, apios, acelgas, cardos, berenjenas; manzanilla, eneldo, hinojo. Se vendían también papas, camote, cebada, frijoles y habas, además de pan y bizcochos elaborados en horno de leña. Frutas locales como chirimoyas, zapotes, aguacates, guabas, chigualcanes, chamburos, babacos, guanábanas, mameyes, cocos, naranjillas, nísperos, granadillas, capulíes y caymitos⁸⁰.

A todo este despliegue de frutas, verduras y carnes, habría que agregarle el de plantas medicinales y de flores. Se hacía agua de azahares con flores provenientes de tierras calientes y en el mercado podían conseguirse claveles, alelíes, azucenas, lirios y rosas.

En el Perú ocurría lo mismo: todo el mundo trabajaba y tenía asegurado el sustento. No existían los mendigos porque nadie podía permanecer ocioso. Desde pequeños se les inculcaba a los niños inka a trabajar por la comunidad.

Se impresionaron asimismo los europeos con las formas de conservación de los alimentos que tenían los aborígenes de la zona andina. Para conservar la papa, los andinos tenían métodos antiguos para preparar chuño y morralla⁸¹. El maíz también se deshidratava al sol después de un largo hervido, en una preparación que se llama chochoca. Para consumirlo, se rehidratava y combinaba en un potaje.

Para preservar la carne, utilizaban el salado y secado en la confección del charqui y chalonga, que permitía almacenar las carnes por varios meses.

Además de impresionarse con las formas propias de trabajar la tierra y los productos que esta otorgaba, a los españoles les causó sorpresa y buena impresión la facilidad con que los indígenas aprendieron y adoptaron la artesanía y tecnologías europeas⁸².

Entre los elementos culturales que rodean la función culinaria, buena impresión debe de haber causado entre los europeos la variedad de vasijas con que contaban los americanos para preparar y servir sus alimentos. Quizás esto

explica por qué la tradición artesana de la fabricación de estas se ha mantenido intacta durante tantos años.

Mucho se ha dicho respecto a las supuestas carencias proteicas de algunos pueblos americanos para explicar sus prácticas antropófagas. La verdad es que es esta una proyección eurocéntrica que quiere comprender una realidad diferente a la de ella con criterios inadecuados. Los pueblos precolombinos tenían suficientes proteínas del mundo vegetal y de su reino animal y si alguna vez se les produjo un desajuste en su equilibrio alimentario fue producto del caos que los europeos produjeron con la conquista en el ecosistema americano.

Al europeo le impresionó que los indios andinos no hubieran incluido en su dieta ni leche ni huevos. Pero insistimos en que es esta una apreciación europeizada que no contempla que los antiguos peruanos tenían un buen estado nutricional a pesar de esto. El niño tomaba leche materna hasta los dos años y de ahí en adelante recibía la misma alimentación que un adulto⁸³.

Las descripciones de los cronistas respecto al buen aspecto de los indios, con sus cuerpos bellos, bien formados, sin barriga no hacen más que hablar de una buena alimentación al momento de la llegada de los europeos. Por otra parte, la complexión robusta de un pueblo belicoso y expansionista como los aztecas, puede ser explicado por una alimentación equilibrada y una gran cantidad de proteínas⁸⁴.

CONCLUSIONES

El descubrimiento del Nuevo Mundo trajo consigo cambios revolucionarios tanto en términos objetivos como en el campo más subjetivo de las percepciones. El encontrarse con especies nuevas implicó un cambio paulatino pero radical en las cocinas europeas y mundiales desde el siglo XVI hasta nuestros días. Con mayor o menor intensidad, dependiendo del producto en cuestión, del país receptor y el hambre de los consumidores, los productos americanos terminaron por revolucionar la gastronomía, produciendo un enriquecimiento para los paladares, así como dotaron de nuevas palabras en

los léxicos nacionales, nuevos elementos en las mesas familiares y novedosa inspiración para artistas y poetas.

Las plantas americanas tardaron en ser reconocidas en su verdadera naturaleza, riqueza y utilidad. Ya sea porque los europeos despreciaban las formas de alimentación ajenas o por las añoranzas de su régimen alimenticio de su patria natal, los conquistadores tuvieron que pasar hambre y desafiar sus propios prejuicios para poder apreciar y descubrir la flora y fauna americanas. Pero tunas, cacao, maíz, frutillas y guayabas, tras sinuosos periplos del gusto y del disgusto, triunfaron junto a papas, tabaco y calabazas.

Junto a las contables y numerosas especies alimenticias nuevas que América proporcionaba, el espacio americano concebido como un lugar ideal, fértil, dadivoso y casi infinitamente receptivo a las necesidades europeas, constituyó un aliciente efectivo en la historia de la percepción positiva de América.

América surgía y se consagraba, entonces, como lugar de oportunidades. Oportunidad no solo de paliar el hambre milenario, sino de ampliar los horizontes del hombre occidental.

Fecha de recepción: mayo de 2006.

Fecha de aceptación: julio de 2006.

NOTAS

^{**} Este artículo forma parte del proyecto Fondecyt N° 1030862.

¹ Regueiro y González Barros, Antonio M., "La Flora americana en la España del siglo XVI", en *América y la España del siglo XVI*, Ediciones de Francisco de Solano y Fernández del Pino, CSIC, Instituto Fernández de Oviedo, Madrid, 1982, 217.

² López Piñeiro, José María, *Las Plantas del Mundo en la Historia*, Fundación Bancaza, Valencia, 1996, 22.

³ El proceso de introducción de alimentos europeos a América fue, en cambio, mucho más rápido. Antonio Garrido Aranda sostiene que "la auténtica revolución "nominada" temprana, siglo XVI, tuvo lugar en América y afectó de manera desigual a los cuerpos sociales configurados por el sistema colonial, mientras que la contraparte europea, y mundial, fue más tardía y anónima", Garrido Aranda, Antonio, "La revolución alimentaria del siglo XVI en América y Europa en Garrido Aranda (comp.), *Los sabores de España y América. Cultura y Alimentación*. La Val de Onsera, Huesca, 1999, 199.

⁴ Díaz González, Daniela, *Recetario Colonial: El comer como símbolo Vital*, trabajo de seminario con la profesora Isabel Cruz, Pontificia Universidad Católica de Chile, Instituto de Historia, diciembre, 2002, 3.

⁵ Izzi, Massimo, *Diccionario Ilustrado de los monstruos*, Gremese Editore, Roma, 1989, 50.

⁶ Block Friedman, John, *The Monstrous Races in Medieval Art and Thought*, Harvard University Press, 1981.

⁷ Kappler, Claude, *Monstruos, demonios y maravillas a fines de la Edad Media*; Akal Universitaria, 1986, 153.

⁸ Garrido Aranda, Antonio, *op. cit.*, 205.

⁹ De Acosta, José, *Historia Natural y Moral de Las Indias*. Fondo de Cultura Económica, México, 1962, 177.

¹⁰ Gisbert Cruells, Montserrat, "Las plantas americanas que revolucionaron los guisos", en Garrido Aranda, Antonio, *Los sabores de España y América, op. cit.*, 218.

¹¹ Bauer, Arnold J, *Somos lo que compramos. Historia de la Cultura material en América Latina*; Editorial Taurus, 83.

¹² Cabieses, Fernando, *Cien Siglos de pan. Diez años de alimentación en el Perú*. Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, Lima, Perú, 1995, 174.

¹³ Monardes, Nicolás, *Primera y Segunda y tercera partes de la historia medicinal de las cosas que se traen de nuestras Indias Occidentales que sirven en medicina*. Sevilla, en casa de Alonso de Escribano, 1571, 97.

¹⁴ Monardes, *op. cit.*, 98

¹⁵ Cabieses, Fernando, *op. cit.*, 88.

¹⁶ Long-Solís, Janet, "El tomate: de hierba silvestre de las Américas a denominador común en las cocinas mediterráneas", en Garrido Aranda (compilador), *Cultura alimentaria de España y América*. La Val de Onsera, 1995

¹⁷ Long-Solís, Janet, *op. cit.*, 227.

¹⁸ Benzoni, Girolamo, *Historia del Nuevo Mundo*, Alianza Editorial, Madrid, 1989, 149.

¹⁹ Yuste Molina, Francisco, "Agricultura y Alimentación", en *Huella de América en España*, Generalitat Valenciana, 1993, 140.

²⁰ Mártir de Anglería, Pedro, Década primera, capítulo IX, en *Décadas del Nuevo Mundo*; Madrid, 1989, 79.

²¹ Grafton, Anthony, *New Worlds, Ancient texts. The power of tradition and the shock of discovery.*, Harvard University Press, Inglaterra, 1992, 176.

²² Bray, Warwick, editor, *The meeting of two worlds. Europe and the Americas, 1492-1650*. Oxford University Press, 1993, 296.

²³ Monardes, Nicolás, *Primera y Segunda y tercera partes de la historia medicinal de las cosas que se traen de nuestras Indias Occidentales que sirven en medicina*. Sevilla, en casa de Alonso de Escribano, 1571, 41.

²⁴ Yuste Molina, Francisco, "Agricultura y Alimentación", en *Huella de América en España*, Generalitat Valenciana, 1993, 134.

²⁵ Cabieses, Fernando, *op. cit.*, 77.

²⁶ Toussaint-Samat, Maguelonne, *Historia natural y Moral de los alimentos*, "Las frutas y verduras", Alianza Editorial, Madrid, 1991, Tomo 8, 165-166.

²⁷ Molina, Juan Ignacio, *Ensayo de la Historia Geográfica, Militar y Civil del reyno de Chile*. Traducida por Domingo José de Arguellada Mendoza. *Colección de Historiadores de Chile y documentos relativos a la historia nacional*. Imprenta de la Librería del Mercurio, Santiago, 1878, 136.

²⁸ Yuste Molina, Francisco, *op. cit.*, 134.

²⁹ Gispert Cruells, Montserrat, *op. cit.*, 222.

³⁰ Cabieses, Fernando, *op. cit.*, 65.

³¹ Benzoni, Girolamo, *op. cit.*, 151.

³² León Portilla, Miguel, "El maíz: nuestro sustento, su realidad divina y humana en Mesoamérica", en *América Indígena*, Volumen 48 N° 3 (julio-septiembre 1988), 477-502.

³³ López Medel, Tomás, *De los Cuatro elementos. Tratado sobre la naturaleza y el hombre del Nuevo Mundo.*, Edición de Berta Ares de Queija, Alianza Editorial, Madrid, 1990, 150.

³⁴ Fernández de Oviedo, Gonzalo, *Sumario de la Natural Historia de las Indias.*, Ediciones de Manuel Ballesteros, Historia 16, Madrid, 1986, 59.

³⁵ Staden, Hans, *Verdadera Historia y descripción de un país de salvajes desnudos*. Editorial Argos Vergara, Barcelona, 1983, 76.

³⁶ Ritchie, Carson I.A, *Comida y Civilización.*, Alianza Editorial, Madrid, 1996, 147.

³⁷ Montanari, Máximo, *El hambre y la abundancia. Historia y cultura de la alimentación en Europa*. Editorial Crítica, Barcelona, 1993, 104.

³⁸ Cabieses, Fernando, *op. cit.*, 135.

³⁹ López Medel, *op. cit.*, 153.

⁴⁰ Mártir, Pedro, *op. cit.*, Década Octava, capítulo III, 499.

⁴¹ Benzoni, Girolamo, *op. cit.*, 216-217.

⁴² Ritchie, Carson, *op. cit.*, 150.

⁴³ Zúñiga Avendaño, Pilar, *América, un aporte a la alimentación y cocina mundial*, tesis de Licenciatura, Pontificia Universidad Católica, Facultad de Historia, Geografía y Ciencia Política, Instituto de Historia, 2004.

⁴⁴ Harwich, Nikita, *Histoire du Chocolat*, Editions Desjonquères, Paris, 1992, 71.

⁴⁵ Montanari, Massimo, *op. cit.*, 125.

⁴⁶ Bauer, Arnold J, *op. cit.*, 134.

⁴⁷ Gispert Cruells, Montserrat, *op. cit.*, 228.

⁴⁸ Bauer, *op. cit.*, 135.

⁴⁹ Bauer, Arnold, *op. cit.*, 131.

⁵⁰ Cabieses, Fernando, *op. cit.*, 93.

⁵¹ De Ulloa, Antonio, *Viaje a la América meridional*. Edición de Andrés Saumell, Historia 16, Madrid, 1999, Libro I, capítulo VIII, 126.

⁵² Fernández de Oviedo, Gonzalo, *op. cit.*, 153-154.

⁵³ Cabieses, Fernando, *op. cit.*, 100.

⁵⁴ Mártir de Anglería, Pedro, *op. cit.*, Década Segunda, capítulo IX, 150.

⁵⁵ Benzoni, Girolamo, *op. cit.*, 156.

⁵⁶ Monardes, Nicolás, *Primera y Segunda y tercera partes de la Historia medicinal: de las cosas que se traen de nuestras Indias Occidentales que sirven en medicina.*, Sevilla, en casa de Fernando Díaz, 1580, 101.

⁵⁷ Fernández de Oviedo, Gonzalo, citado en Levenson, Jay A., ed, *Circa 1492. Art in the Age of Exploration*; National Gallery of Art, Washington DC, Yale University Press, New Haven y Londres, 1991.

⁵⁸ Fernández de Oviedo, Gonzalo, *Sumario de la natural Historia de las Indias*, *op. cit.*, 156-157.

⁵⁹ López de Gómara, Francisco, la *Historia General de las Indias y el Nuevo Mundo*, Zaragoza, 1554, en la casa de Agustín Millán.

⁶⁰ Pigafetta, Antonio, *Primer Viaje alrededor del mundo*, edición de Leoncio Cabrero, Historia 16, España, 1985, 65.

⁶¹ Schmidel, Ulrico, *relato de la Conquista del río de la Plata y Paraguay, 1534-1554.*, Alianza Editorial, Madrid, 1986, 50.

⁶² Benzoni, Girolamo, *op. cit.*, 231.

⁶³ Girava Tarragonés, Hieronymo, *Dos Libros de Cosmografía*, Milán, 1555, 213

⁶⁴ López Medel, Tomás, *op. cit.*, 182.

⁶⁵ Bauer, Arnold, *op. cit.*, 102.

⁶⁶ Keen, Benjamín, *The Aztec Image in Western Thought*, Rutgers University Press, 1971, 17.

⁶⁷ Tieffemberg, Silvia, "La Construcción del deseo. Cartas privadas de emigrantes a Indias.1540-1616", en *Memorias de JALLA Tucumán*, Vol II, 377.

⁶⁸ Ritchie, Carson I.A., *op. cit.*, 143.

⁶⁹ Vesputio, Américo, Carta a Lorenzo de Médicis, 1502, en *Cartas de Viaje*. Alianza Editorial, Madrid, 1986, 76.

⁷⁰ López Medel, Tomás, *op. cit.*, 13.

⁷¹ López Medel, Tomás, *op. cit.*, 163.

⁷² De Las Casas, Bartolomé, *Obra Indigenista*, Edición de José Alcina Franch, Alianza Editorial, Madrid, 1985, 372.

⁷³ De Las Casas, Bartolomé, *Apologética Historia Sumaria I*, en *Obras Completas*, Tomo 6, Alianza Editorial, 1992, capítulo 20, 367.

⁷⁴ Bauer, Arnold J., *op. cit.*, 126.

⁷⁵ Super, John C, *Food, Conquest, and Colonization in Sixteenth-Century Spanish America*. University of New Mexico Press, Albuquerque, 1988, 29

⁷⁶ Bauer, Arnold J.; *op. cit.*, 129-130.

⁷⁷ Super, John C, *Food, Conquest, and Colonization in Sixteenth-Century Spanish America.*, University of New Mexico Press, Albuquerque, 1988, 14

⁷⁸ Guzmán Pinto, Zenón, "Perspectiva urbana y cultura alimentaria. Cusco 1545-1552", en Garrido Aranda, Antonio, *op. cit.*, 241.

⁷⁹ Ritchie., Carson I.A., *op. cit.*, 145.

⁸⁰ Salgado Gómez, Mireya, *La llegada de un nuevo orden*, Serie De Documentos Museo de la Ciudad, Quito, 2004, 56

⁸¹ El chuño generalmente se consume en forma de harina molada. La morralla se consume rehidratando los tubérculos, asándolos, tostándolos, cocinándolos o moliéndolos en morteros de piedra. Cabieses, Fernando, *op. cit.*, 35.

⁸² Salgado Gómez, Mireya, *op. cit.*, 54

⁸³ Cabieses, Fernando, *Cien siglos de Pan. Diez años de alimentación en el Perú*. Consejo nacional de Ciencia y Tecnología, Lima, Perú, 1995, 20

⁸⁴ Super, 69. "It is probable incorrect to argue that protein shortage caused cannibalism, but it is undersatandable that victims of warfare and sacrifice might end up in the pot".