



Tareas

E-ISSN: 0494-7061

cela@salacela.net

Centro de Estudios Latinoamericanos

"Justo Arosemena"

Panamá

Castillero Calvo, Alfredo
VISIÓN HISTÓRICA DE LA GASTRONOMÍA PANAMEÑA
Tareas, núm. 152, enero-abril, 2016, pp. 35-52
Centro de Estudios Latinoamericanos "Justo Arosemena"
Panamá, Panamá

Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=535055491003>

- 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

VISIÓN HISTÓRICA DE LA GASTRONOMÍA PANAMEÑA*

Alfredo Castellero Calvo**

Resumen: Este artículo estudia el itinerario de la gastronomía panameña desde sus orígenes históricos. Describe las etapas de la gastronomía mundial hasta nuestros días. Analiza la evolución de los patrones alimentarios panameños desde el Neolítico y el impacto que tuvo el Contacto, caracterizado por la homogeneización de los cultivos y la aparición de un nuevo paradigma alimentario. Estudia el predominio de la dieta hispánica hasta la aparición de una gastronomía mestiza. Destaca la influencia de la modernización de los transportes en la internacionalización de la gastronomía panameña en el siglo XIX y la supervivencia de los valores gastronómicos frente al impacto de la globalización.

*Artículo basado en conferencia dictada en el American Trade Hotel, el 6 de julio de 2015, en la Primera Asamblea General de la Academia Panameña de Gastronomía.

**Investigador Distinguido del Sistema Nacional de Investigación (SNI) de la SENACYT, investigador asociado del Centro Internacional para el Desarrollo Sostenible de la Ciudad del Saber e investigador asociado del CELA.

Palabras clave: Panamá, historia gastronómica, paradigmas gastronómicos, Contacto, Internacionalización de la dieta, globalización

Para mí fue una sorpresa tan grata como inesperada el día en que mi querido y admirado amigo Ángel Alvarado, me anunciara la creación de la Academia Panameña de Gastronomía y a la vez me hiciera el honor de invitarme para que expusiera unas palabras en la fecha de su inauguración formal. Ángel recordará que no vacilé un momento en aceptar. Siempre reacciono de esa manera cuando se trata de algo que me toca muy adentro y es que el tema de la Cultura Alimentaria y la Gastronomía es una de mis más viejas querencias históricas, ya que empecé a estudiarlo profesionalmente desde hace por lo menos 40 años. Desde entonces leí todo lo que pude sobre el tema, investigué en archivos, publiqué artículos, dicté conferencias, participé en congresos y finalmente recogí todo lo que había aprendido en el libro que algunos de ustedes conocen, *Cultura alimentaria y globalización, Panamá, siglos XVI-XXI*, publicado hace pocos años.¹ Allí, como es natural me hacía una serie de preguntas sobre los temas que me intrigaban y cuyas respuestas esperaba encontrar.

Mi primera inspiración era el llamado *Intercambio Colombino*, porque desde temprano me había convencido de que el gran salto hacia la difusión de plantas y animales por el globo arrancó desde el momento en que el Viejo y el Nuevo Mundo se encontraron y empezaron a interactuar a partir de 1492. Primero quería saber qué impacto tuvo este encuentro en América, cuando se introducen por primera vez el arroz, el trigo, la vid, el aceite, los ganados vacuno y porcino, la caña de azúcar, el café y un larguísimo etcétera. Luego, me intrigaba conocer cómo recibió el Viejo Mundo las plantas medicinales, tintóreas y alimenticias del mundo recién descubierto, y hasta dónde llegó este doble impacto en los siglos siguientes. Y por supuesto, cómo todo este alucinante proceso se reflejó en la cultura alimentaria panameña, un tema que hasta entonces nadie había estudiado.

Los resultados de mis pesquisas fueron fascinantes y muchos me resultaron inesperados y hasta desconcertantes. Pero

1. *Cultura Alimentaria y Globalización. Panamá, siglos XVI-XXI*, Editora Novo Art, Panamá, impreso en Bogotá por Cargraphics S.A., 2010.

no nos engañemos: ese libro es solo un punto de partida, y grandes temas como el por qué los panameños comemos lo que comemos, cómo y de qué manera se ha ido internacionalizando nuestra dieta diaria, y hacia dónde se encamina nuestra aventura gastronómica, son hoy grandes interrogantes abiertos a debate. Estos son retos que tendrá que asumir la Academia Panameña de Gastronomía, cuya creación llega en un momento tan oportuno como prometedor. Por eso aplaudo con sincero entusiasmo e ilusión la idea de su fundación.

La aventura histórica de la gastronomía es consustancial a la propia historia de la Humanidad y se pierde en la nebulosa de los tiempos. Y es que el primer desafío que enfrenta la Humanidad es cómo alimentarse. Para explicar y comprender este largo recorrido la comunidad científica lo ha segmentado en una serie de grandes etapas, cada una con sus características propias que en alguna medida han preparado la siguiente. Esta subdivisión se ha hecho por lo general desde la perspectiva eurocéntrica, lo que por supuesto limita la comprensión de otros vastos territorios. El hecho es que cada una de estas etapas produjo un impacto decisivo sobre la piel del planeta y modificó de raíz los hábitos alimentarios de la Humanidad.

La primera empezó hace muchos miles de años cuando éramos simples cazadores y recolectores. La segunda fue la gran revolución agrícola del Neolítico, cuando se sedentariza la población y se inicia la producción de alimentos a partir de especies vegetales y animales domesticados. Durante este período, en Panamá se domestican más de cien especies de plantas, y se practica el policultivo sobre todo del maíz, el frijol y el zapallo.

Con la llegada de los europeos se inicia en el Nuevo Mundo una tercera etapa fundamental que fue la del *Contacto*, con su secuela de grandes transformaciones, que en un breve espacio temporal lanza a las Américas a la primera modernidad, y se da inicio al llamado *intercambio colombino* de plantas y animales, lo que provoca una revolución ecológica a nivel mundial, y se despeja el camino para la primera globalización del planeta.

La cuarta etapa es la que se produce a mediados del siglo XIX, a raíz de la revolución de los transportes, que junto

con el uso generalizado de la refrigeración y los enlatados multiplica las opciones alimentarias y permite acceder a una nueva variedad de insumos que antes no se conocían o que se consumían de manera infrecuente.

La quinta etapa es la que despega con la revolución biológica de los tiempos actuales, y que va acompañada del crecimiento exponencial de los rendimientos agrícolas, la proliferación de los supermercados, de los *food channels*, la internacionalización de la gastronomía, los *fast foods*, el enriquecimiento de nuestra información nutrimental, y la adopción de nuevos hábitos de mesa (como el *lunch*, los nuevos horarios de comidas, o el control de la dieta), que han ido creando paradigmas alimentarios dominados por el imperio de la globalización y desdibujando en alguna medida los patrones tradicionales. Todos estos momentos han marcado su impronta en la cultura alimentaria panameña, y cada uno de manera específica ha contribuido a definirla.

¿Qué vendrá ahora? ¿Cuáles serán las características de la próxima etapa? Anticipo, por lo pronto, una ampliación generalizada tanto del conocimiento como de la experiencia gastronómica a todos los niveles. ¿Acaso la pulsión globalizadora nos hará abandonar los patrones gastronómicos nacionales y cada vez será más difícil distinguir lo propio de lo ajeno? No lo creo. Firmes indicios apuntan más bien a la consolidación de patrones gastronómicos donde son varios los países que hacen serios intentos por exaltar sus valores culinarios tradicionales, a la vez que tratan de perfeccionarlos para elevar su calidad y hacerlos más variados, exquisitos y sofisticados. El gran público, aunque menos exigente, no dejará de tomar conciencia de los valores gastronómicos, como lo está haciendo ahora de manera creciente, e irá aprendiendo cada vez más a distinguir la calidad de los platos y a conformarse menos con lo no tan bueno. El ama de casa será más rigurosa en la selección de los ingredientes de cocina y sabrá educar mejor a sus hijos para que aprendan a comer mejor y eviten la comida chatarra. En cualquier caso, el horizonte que se aproxima viene acompañado de crecientes exigencias de mesa y esto solo puede ser positivo. Lo cierto es que nos encontramos en el umbral de una vertiginosa transformación gastronómica, que apenas empieza a levantar vuelo y que promete

tentadoras experiencias sensoriales que todavía ni siquiera soñamos. El mañana es un paraíso para los hedonistas del buen yantar y promete un infinito repertorio de platos cada vez más variados, succulentos y exóticos.

La historia de la gastronomía panameña debe empezar por estudiar el legado que hemos heredado de los pueblos precolombinos y cómo se ha ido configurando nuestro paradigma gastronómico hasta el presente. No es tarea fácil porque el terreno está minado de lagunas, de falsos supuestos y de mitos. Un primer problema es que los estudios arqueológicos más completos se han concentrado sólo en ciertas zonas y grupos prehispánicos. Según estos estudios, los principales soportes alimenticios del indio panameño eran el maíz, la yuca, el camote, el zapallo, el otoo y el ñame americano, además de una gran variedad de árboles frutales comestibles. Su caza era abundante, sobre todo volatería y venados; además consumían muchos peces, iguanas, ardillas, monos, ñeques, armadillos, conejos pintados, tapires, zainos, manaties, etc. La lista de recursos era extensa y representaba un considerable capital genético.

Algunos estudiosos insisten en que el plato básico era el maíz, pero esto no era igual en todas partes. Las fuentes coloniales referentes a Bocas del Toro y Chiriquí, destacan que la dieta básica de los actuales ngöbe-buglere, los suries o los doraces consistía en pixbaes, o bien en pixbaes y plátanos, y eran menos dependientes del maíz. Entre los cunas, por otra parte, los alimentos cotidianos eran el maíz y los plátanos, aunque actualmente el plato tradicional que ellos llaman *tule masi* consiste sobre todo en tubérculos y plátanos, además de pescado hervido o asado, ají y sal, si bien a la olla donde se cocinan le van echando cualquier cosa comestible que tengan a mano. Para los wounaan, su alimentación consiste esencialmente en plátano, de allí que nombren comida y plátano con la misma palabra: *tach*. Así pues, todo dependía de la zona y del hábitat; la dieta era simple y los hábitos alimenticios estaban arraigados en tradiciones milenarias.

Todo esto cambió rápida y profundamente cuando se inició la colonización europea. Los viejos hábitos alimenticios fueron radicalmente modificados, se introdujeron otros métodos de cultivo, y se inició una nueva interacción con el medio

ambiente. Todos estos cambios barrieron de arriba abajo lo preexistente, se transformó el paisaje y se creó una cultura gastronómica totalmente distinta.

Tal vez el hecho fundamental fue que la colonización europea se inclinó por ignorar la biodiversidad de los distintos territorios americanos, y la variedad alimentaria de los pueblos indígenas para privilegiar la homogeneización de los cultivos. Aunque adoptó algunos productos básicos de subsistencia nativos, sobre todo el maíz (y sólo mucho más tarde los tubérculos, el plátano o los frijoles, como sucedió en Panamá) la tendencia dominante fue eliminar la diversidad a cambio de la especialización, concentrando su interés sobre todo en la explotación comercial de aquellos productos que pudieran colocarse en el mercado, cercano o distante.

En América el primer ejemplo apareció desde temprano: la concentración de indígenas en La Española para trabajar en los *conucos* con objeto de producir un único producto, la yuca amarga, de la que se obtenía la harina para hacer caza-be, que se convierte en el verdadero pan de la Conquista. Más tarde, el gran ejemplo es la caña de azúcar, que ocuparía amplias extensiones de tierra para la producción de mieles, panela o azúcar. Pero todo dependía de la zona. En Centroamérica a los indios se les apartaba de los cultivos para que trabajaran en la cosecha y beneficio del índigo, un colorante azul. En Oaxaca y La Mixteca, se les concentraba en la recolección de la grana cochinilla, que producía un rojo perfecto. El índigo y la grana tenían gran demanda en Europa y por peso valían más que el oro. Vastos territorios baldíos o utilizados antes **para la agricultura** fueron ocupados por inmensas manadas de ganado vacuno. Más tarde se repetiría la escena con el tabaco y así sucesivamente con otras plantaciones, dependiendo de lo que producía cada región y de las expectativas creadas por el mercado. Y no olvidemos la *mita*, ese terrible e inhumano sistema mediante el cual grandes masas indígenas eran forzadas a abandonar sus cultivos y lugares de origen para trabajar en los centros mineros de donde raras veces se volvía.

El sistema de roza y quema, ampliamente extendido entre los indígenas, se practicaba de manera itinerante para explotar pequeñas parcelas donde se cultivaba gran variedad

de productos (zapallos, frijoles, maíz, tubérculos, etc.), que sustentaban pequeños grupos humanos de unas 100 a 200 personas. Pero los colonizadores europeos prefirieron eliminar la variedad en favor de la productividad, sedentarizaron un cultivo inicialmente itinerante y sentaron las bases de la dependencia de los principales poblados a un conjunto limitado de productos alimenticios. Les resultaba económicamente más provechoso dedicar los mejores terrenos para producir sólo maíz, ya que se necesitaba para alimentar no sólo concentraciones humanas como Portobelo y Panamá (con sus tropas regulares y gran número de visitantes durante las ferias), sino también los miles de mulas que se empleaban para el transporte transistmico.

En un segundo plano, pero igualmente muy importante, fue el cultivo del arroz, que se inició desde los tiempos de Pedrarias, a principios del siglo XVI, aunque la mitología panameña insiste en atribuir su introducción a los chinos, siendo que desde hacía siglos ya era parte cotidiana de nuestra dieta. El hecho es que el arroz ocupó tierras que antes se usaban para cultivos nativos. Pero no olvidemos que el arroz rinde por cultivo mucho más kilocalorías que el maíz. El plátano de cocina era parte esencial de la dieta precolombina, pero era desconocido por el europeo, que durante mucho tiempo lo despreciaba, considerándolo comida de esclavos y de pobres. Pero una vez le cogió el gusto, lo que sucede a medida que avanzaba el siglo XVII (y más por necesidad que por otra causa), empezaron a aparecer en las cercanías de las ciudades cada vez más plantaciones especializadas en el cultivo de la *musa paradisíaca*, que se convierte en un producto altamente comercializado. Antes, al indio le bastaba tener un par de matas en el patio; ahora, los platanares ocupaban hectáreas.

Sin embargo, el producto alimenticio que más impacto causó tanto en la dieta como en el ecosistema fue el ganado vacuno, que desde temprano invadió nuestra campiña desplazando otros cultivos indígenas y convirtiéndose en el plato básico de la dieta de ricos y pobres. Tan temprano como en 1590 había ya más de 150,000 reses y la carne era tan barata que para mejorar los precios los ganaderos tuvieron que sacrificar las bestias por millares hasta reducir el hato a me-

nos de 20,000 cabezas. El ganado no solo desplazó a los cultivos tradicionales indígenas ocupando vastos espacios, sino que además acabó por dejarlos inutilizados. El resultado fue que la comercialización de los cultivos y la explotación extensiva de la ganadería, propició el agotamiento, la erosión, y en algunos casos la desertización, como sucedió sobre todo con el ganado. Al ir expandiéndose la ganadería y agotando a su paso los suelos, los colonos se vieron obligados a roturar nuevas tierras, alejándose cada vez más de los centros poblados con el consecuente encarecimiento de la carne.

A Portobelo, donde había fuerte demanda cotidiana para la tropa y sobre todo durante las ferias cuando arribaban millares de emigrantes, las reses eran llevadas a pie desde Chiriquí y Azuero. Llegaban exhaustas y flacas, pero se vendían todas a altísimo precio. El consumo cárnico fue proverbial en Panamá, y era tan abundante y barata la carne que hasta a un peón esclavo o a un soldado raso se le daba de ración diaria una libra o libra y media si era en tasajo o cecina. Pero en el campo, si era carne fresca, en lugar de pesarla en romana, la ración tenía la medida de una vara de largo de 84 centímetros, equivalente a una yarda.

Todos estos cambios se hicieron sentir desde temprano en la población indígena. Los poblados de indios fundados por los españoles, como Taboga, Cerro de Cabra y Otoque, y más tarde Cubita, no tardaron en desaparecer, y para poder subsistir sus depauperados supervivientes acabaron empleándose como peones en las haciendas de los colonos blancos o entregándose a la mendicidad en Panamá o en la Villa de Los Santos. Más tarde, cuando se perfecciona el sistema de reducciones indígenas, a los poblados de indios cristianizados se les entregaban cabezas de ganado para la crianza (cosa que para ellos era una total novedad), así como semillas para el cultivo, sobre todo de maíz. En cada caso, para que produjeran para su propia subsistencia, para alimentar al cura doctrinero y sobre todo para el mercado regional, imponiéndoseles cuotas fijas que dejaban pocas oportunidades para otros cultivos. Todo esto suponía una seria distorsión de sus antiguos modos de vida y una manera segura de disminuir sus opciones alimenticias y de empobrecer su dieta.

Pero los indios no fueron los únicos afectados. Esta políti-

ca agraria produjo también efectos devastadores para toda la colonia, cada vez que se producían coyunturas de escasez. La especialización agrícola y la consecuente eliminación de la variedad genética, facilitó la aparición de plagas en zonas de cultivos homogéneos (un riesgo que los indígenas habrían sabido evitar mediante el tradicional agrosistema de la *milpa*, basado en el cultivo del maíz, el frijol y el zapallo, donde una epizootia podía afectar una especie de maíz pero no otra, ni al frijol o al zapallo, que crecían juntos en el mismo sitio y cultivo).

Homogeneización y especialización contribuyeron además a que Panamá fuera extremadamente dependiente del abastecimiento externo. De esa manera, cuando el flujo de alimentos de afuera fallaba o se interrumpía (lo que ocurrió bastante a menudo), se disparaban los precios, estallaba el malestar social, y quedaba la población expuesta a terribles hambrunas que a veces llegaban acompañadas de plagas y muerte. Esto empezó a ocurrir cada vez con más frecuencia desde mediados del siglo XVII, sobre todo después de la crisis del mercado internacional, que tuvo terribles efectos en las ferias de Portobelo a partir de 1654. En lugar de las ferias anuales, como antes, estas empezaron a espaciarse cada vez más, a veces durante dos, tres y aún más años, de manera que los barcos con carga de alimentos de Perú, Ecuador, Cartagena o Nicaragua empezaban a llegar de manera cada vez más errática, y su ausencia creaba situaciones de verdadera desesperación entre los pobladores, sobre todo en la capital, que era totalmente dependiente del abastecimiento externo.

Pero antes de que estas crisis se hicieran endémicas es decir, durante el siglo y medio anterior ¿cuál era la dieta típica del vecino de Panamá o Portobelo, las únicas dos concentraciones humanas que realmente podrían considerarse ciudades?

En un extenso manuscrito que encontré en la Biblioteca Nacional de Madrid, donde se describía minuciosamente el paisaje natural de Portobelo recién fundado en 1597, el panorama no era muy distinto al que encontramos hoy (si exceptuamos las sabanas antropógenas creadas desde la década de 1970 por los campesinos de Tonosí). Durante todo el período colonial, Portobelo fue una pequeña ciudad artificial, altamente militarizada, animada solo cuando había ferias, y cercada

por un tupido manto de selva tropical. Para la fecha de su fundación ya no quedaban indios en los alrededores y solo se tenían noticias vagas de los cunas, que aún no abandonaban el golfo de Urabá. Los pocos cultivos y hortalizas que surtían cotidianamente a Portobelo estaban en manos de los antiguos cimarrones, ya pacificados, que poblaban el vecino Santiago del Príncipe, donde cultivaban sobre todo maíz y arroz. Los cultivos y crías de animales de los vecinos españoles eran casi inexistentes, de manera que casi todos los alimentos les llegaban de afuera. De la herencia indígena no quedaba el menor rastro y en el citado manuscrito la descripción de las plantas y animales respondía más a la curiosidad científica de su autor, Bernardo de Vargas Machuca, que al interés por darles algún uso comestible o farmacéutico. Y es que para el portobeleño colonial el paisaje que le rodeaba era un mundo tan desconocido como hostil, casi del todo inútil para sacarle algún provecho, salvo cuando lo consideraba una barrera natural para protegerse de atacantes enemigos.

En las numerosas campañas que se hicieron durante los siglos XVI a XVIII para combatir a los negros cimarrones, casi sin excepción lo que se encontraba en sus palenques era maíz y arroz, y como eran enemigos mortales de los indios, cuando se enfrentaban con estos lo hacían para guerrear no para intercambiar información gastronómica. No había entre ellos la menor interacción cultural ni biológica.

Como todo pueblo conquistador, cuando el español llegó a América lo primero que trató de hacer fue transformar el paisaje para recrearlo a imagen y semejanza de su tierra de origen, a la vez que cultivar aquellos productos que le eran familiares. Transplantó e impuso todo lo que pudo de su vasta cultura, desde la lengua, la religión, el arte, las instituciones, los valores, la arquitectura, los patrones urbanísticos y por supuesto la gastronomía. Quiso transformarlo todo para recrear el modo de vida que le era conocido. Así lo hacen todos los pueblos conquistadores. Así lo hicieron Alejandro Magno, los romanos, los ingleses, en fin todos los que conquistaron el mundo y crearon imperios.

Para los virreyes con destino a Perú y que hacían escala en Portobelo y Panamá entre mediados y fines del siglo XVII se les preparaban listas de los alimentos que debían llevar

para el viaje y todos eran de origen europeo. Las listas de provisiones debían alcanzar hasta llegar a Lima, porque en el largo viaje no se encontraría nada de lo que se comía en España. El único producto de la lista que no era de origen español era la “calabaza de Indias”, o zapallo, uno de los primeros productos americanos que fue asimilado por la gastronomía española, al parecer incluso antes que el tomate. Y es que no solo España, sino toda Europa se resistió durante mucho tiempo a asimilar los productos comestibles americanos, incluso hasta muy avanzado el siglo XVIII. China en cambio los acogió sin miramientos, pero esa es otra historia.

Por todo lo anterior no me sorprendía (aunque no dejaba de impresionarme) que en las innumerables listas de alimentos que se consumían cotidianamente en ciudades como Panamá o Portobelo invariablemente aparecían aquellos que eran habituales en la dieta española: vino, aceitunas, harina de trigo, vinagres, aceite de oliva, quesos, garbanzos, jamones, tocinos, naranjas, gallinas, ajos, berenjenas y un largo etcétera. Por supuesto, cuando el cargamento venía de Perú, Ecuador o Nicaragua llegaban productos americanos. Pero la dieta básica de los centros urbanos era fundamentalmente española, por lo menos hasta muy avanzado el siglo XVII.

Este era por supuesto el repertorio de lo que ponía en su mesa la élite de los centros urbanos. El pobre, por su parte, tenía que conformarse con carne, plátano, frijol, arroz, o bien maíz en bollos o tortillas. No fue hasta la crisis de mediados del siglo XVII, cuando los hábitos dietéticos empezaron a bascular en favor de algunos productos nativos. Es entonces cuando irrumpe en la mesa cada vez con más fuerza el plátano. Pero el pan de harina de trigo, el arroz, y sobre todo la carne de res o de cerdo son los platos que nunca faltan. Y los ricos que podían también comían cordero con frecuencia. En 1710 un rico vecino de origen vasco tenía en Chepo un enorme hato ovejero. Lentamente se va mestizando la dieta, aunque la gastronomía de origen español es la que claramente domina.

En el siglo XVII, a un viajero con capacidad de pago en la ruta Panamá-Portobelo se le ofrecía en el tambo de Pequeñí miel, vino, gallina o pollo asado, pan de harina de trigo, bollos de maíz, bizcocho, aceituna, queso, plátanos y a veces pescado. Todo a precios muy altos. Era, como se ve una oferta gastro-

nómica ya mestizada pero con predominio de la hispánica.

La situación del pobre no era por supuesto igual; ni tampoco la de los soldados en campaña cuando esta se extendía demasiado, o de los enfermos en los hospitales de San Juan de Dios, donde el plato habitual era mazamorra de maíz nuevo, de lo que a menudo se quejaban porque les producía “granos” (acaso pelagra). En los guardacostas de Portobelo de mediados del XVII, la ración diaria del soldado era de libra y media de carne salada, media libra de bizcocho, una libra de carne fresca, unos sorbos de vino, pescado salado y pescado fresco y dos onzas de aceite y vinagre. En el castillo del Chagres las raciones eran a base de maíz, carne en cecina, tasajo, sal, arroz, manteca, pescado salado, queso, frijoles, garbanzos, vinagre, aceite de Castilla, y tabaco.

Pero en la fatídica conquista del Darién comandada por Francisco Maldonado en 1627, la tropa tenía que marchar con solo tasajos y maíz en grano previstos para siete días pero que se agotaban en cinco. Al final de esta campaña, que empezó con 800 soldados y colonos, solo sobrevivieron 65. Muchos murieron de inanición, otros de pelagra por avitaminosis, y casi ninguno podía caminar por mazamorras o pie de atleta en los pies.

No nos engañemos. Hubo mucha miseria y privaciones durante la colonia. Después del ataque de Morgan en 1671, murió casi la mitad de la población por enfermedad y hambre. Y a lo largo del siglo XVIII, como España y Gran Bretaña estuvieron envueltas en guerras constantes, cada vez que estallaba un conflicto se suspendían los tránsitos a Panamá de modo que la población se quedaba semanas y meses esperando a que llegara algo para comer. Dejemos a la imaginación cómo se sobrevivía en aquellas circunstancias.

A fines de la colonia la economía languidecía, sobre todo después de la cancelación definitiva de las ferias de Portobelo en 1739, de modo que no se aprecian mayores novedades. Sin embargo, como resultado del comercio con Jamaica y otras colonias antillanas, empezaron a introducirse algunos productos que nunca se habían visto antes y que pronto se hicieron familiares en la campiña. Uno de ellos fue el tamarindo, o higo de la india, como le llamaban los árabes, que llegó a Panamá luego de haberse aclimatado en Jamaica. Otro caso

fue el café, probablemente introducido desde Martinica. Ya se consumía en Panamá a mediados del siglo XVIII, aunque poco, y empieza a cultivarse en Portobelo a fines de la colonia. Otro producto es el mango, también originario del Asia tropical, y que habrían aclimatado los británicos en Jamaica y de allí lo transportarían las naves que viajaban a Panamá. Una de ellas pudo ser la de don Pablo Arosemena Lombardo, cuya goleta viajaba con frecuencia a la isla para comprar harina de las colonias de Norte América. El mango ya se cosechaba en Portobelo a principios del siglo XIX.

El tamarindo y el mango rápidamente poblaron nuestras campiñas, sobre todo el mango, y muchos jurarían que es endémico de nuestro país. Proliferaron tan rápidamente que ya en tiempos de la independencia, según la leyenda, fue a la sombra de un palo de tamarindo que en Los Santos don Segundo de Villarreal, concertó a los santeños para atacar el cuartel y proclamar el Grito. Otro tamarindo famoso fue el de Ocú, donde se celebraban bodas y sangrientos duelos a peñi-lla hasta que fue derribado en la década de 1940.

Durante los largos años de la guerra de independencia de España, Panamá gozó de gran prosperidad económica debido a que toda la plata de las minas de Bolivia y México pasaba por el Istmo. De aquí viajaba a Jamaica, con la que se pagaba por productos británicos para traerlos a Panamá y de aquí distribuirlos a los mercados sudamericanos. De esa manera, entre 1808 y 1818 fluyó mucho dinero a Panamá, y como nuestro país se mantenía leal a España quedó invadido de funcionarios y emigrantes sobre todo de Nueva Granada que le huían a la guerra y encontraban cómodo refugio en nuestro país, donde los que eran funcionarios podían seguir cobrando sus sueldos, incluyendo hasta dos virreyes y un capitán general. En esos años apareció el primer café público, lugar de encuentro ideal para los conspiradores.

Pero luego de la independencia el país volvió a caer en el estancamiento y según el relato de una dama de la élite, no había pan ni para hostias y la gente tenía que conformarse con el insípido cazabe. Tal vez en esos años de precariedad y escasez empezaron a decantarse algunos platos que luego serían típicos, como el sancocho de gallina. Un explorador marino británico que visitó el país entre 1830 y 1840 lo iden-

tifica claramente. Le habían informado que sólo si se preparaba con culantro el sancocho era auténtico.

Y así llegamos a 1849 cuando todo cambió de golpe. El primer impacto lo produjeron los años alocados del *Gold Rush* o La California. Fueron unos ocho años verdaderamente alucinantes. Ya el primer año se habían abierto 7 hoteles, 11 restaurantes, 151 tiendas, 5 boticas, 3 billares, 11 panaderías, 17 almacenes y 7 casas de cambio, sólo en la capital. Pero a la postre, más importante que eso fue el lanzamiento irruptivo de Panamá a la revolución de los transportes, gracias al ferrocarril transistmico y a la aparición de las primeras líneas de vapor internacionales, que nos pusieron en contacto, y casi de golpe y en cuestión de semanas, con Australia, Nueva Zelandia, China y Europa, y nos conectaban con el Este y el Oeste de EEUU. Durante la fiebre del oro Panamá quedó inundada de inmigrantes europeos y americanos, y el café, gracias a las exigencias de los *fortyniners*, desplazó al chocolate, que había sido la gran bebida de mesa durante la colonia y que se preparaba con cacao de gran calidad tanto local como de Guayaquil. La capital quedó repleta de restaurantes y hoteles de propietarios estadounidenses y europeos, donde se ofrecían platos italianos y franceses. Por primera vez pudo beberse whisky o el exquisito vino tocap, incluso en bodas del Interior, y una dama norteamericana enseñó a sus amigas de la élite a preparar el *pumpkin pie*.

Cambiaron por supuesto muchos hábitos gastronómicos, e incluso los horarios de comida, y gracias a la iluminación por gas o de kerosene se prolongaban las cenas y se cenaba más tarde. Debido a la presencia extranjera y a la existencia de una demanda gastronómica distinta y más exigente, se producían situaciones tan insospechadas que una docena de ostras era mucho más barata en el mercado que un huevo de gallina. Llegaron las primeras familias sefarditas de Saint Thomas, Aruba y Curazao, y judíos alsacianos, que introdujeron la comida *kosher*. Para trabajar en el ferrocarril llegaron cientos de chinos, y una vez terminadas las obras, los que se quedaron empezaron a abrir sus fondas donde por primera vez el panameño pudo degustar el *chow mein*, el *wanton* y el *chop suei*. En muy pocos años, entre digamos 1849 y 1870, la internacionalización de nuestra gastronomía experimentó

un salto espectacular. Y desde entonces este proceso no ha cesado.

Es cierto que el imperio irresistible de la globalización ha introducido nuevos paradigmas alimentarios, y amenazado con desdibujar nuestros patrones tradicionales. ¿Pero acaso Panamá no lo estuvo ya desde mediados del siglo XIX? No es la primera vez que nuestra cultura alimentaria ha estado expuesta a los embates de la globalización. Cada vez más panameños aprenden a usar palillos chinos y frecuentan los *wine bars* o los *suchi bars*. Nos estamos acostumbrando a sabores antes desconocidos, nuestras experiencias gastronómicas son cada vez más diversas, exquisitas y novedosas.

No obstante, me inclino a pensar que en ningún momento la cultura alimentaria tradicional ha estado realmente amenazada. Cabe preguntarse si lo está más ahora. Pero aunque este fuera el caso, me atrevería a asegurar que seguirá prevaleciendo. De hecho, anticipo que cultura alimentaria y gastronomía globalizada coexistirán una al lado de la otra, sin que la primera ceda terreno. No necesito recordar que cualesquiera sean nuestras personales vivencias gastronómicas, por muy distintas que estas sean a las de nuestros ancestros, la cultura alimentaria de un país es parte consustancial de su identidad nacional y de su patrimonio cultural, y como tal no se rinde fácilmente a la novedad, resistiéndose tenazmente a desaparecer. La fuerza que poseen estos valores culturales sigue demostrándonos, todavía hasta hoy, que ninguna nación renuncia a ellos con facilidad. No hay razón para pensar que la tradición gastronómica de Panamá esté condenada a sufrir un destino diferente. Lo que se observa es que, lejos de estar en riesgo de desaparecer, luce pletórica de lozanía y vigor.

Para terminar esta rápida visión de nuestro pasado gastronómico, me gustaría evocar una anécdota que me serviría de prueba para confirmar lo anterior. Hace pocos años hice un recorrido por la cadena de restaurantes "Niko's Café", con su dueño, mi buen amigo Niko Liakópulos, donde me mostró cómo se preparaban los platos para la Policía Nacional. Su contenido era invariablemente el mismo: arroz, frijol, carne y plátano, que como todos ustedes saben constituyen los cuatro pilares básicos de la dieta popular. De hecho remiten a

un añejo abolengo que se remonta a los tiempos coloniales. ¿Pero acaso se quejaba la policía de este servicio gastronómico? En lo absoluto. Cuando le expresé a Niko que esos platos replicaban la más pura tradición gastronómica panameña, me confesó que en una ocasión, cuando quisieron mejorar la calidad de su oferta, y en lugar de carne de res el chef les preparó chuleta de cerdo sazónada en salsa de mango, con justificado disgusto los policías la rechazaron airadamente. No estaban dispuestos a que se interfiriera con sus hábitos gastronómicos y repudiaron el cambio.

Es difícil encontrar una prueba más rotunda. Y es que la cultura gastronómica es persistente y no se somete con facilidad al cambio. Si tienen ustedes alguna duda, vayan al Interior o a cualquier casa de vecino en la propia capital a la hora de la comida y díganme si esto no es así. ¿Creen ustedes que el sancocho de gallina, las carimañolas, el plátano en tentación, los patacones, la yuca frita, los tamales, el chicheme, el ceviche, los chicharrones o las tortillas de maíz están en trance de desaparecer?

Bibliografía

- Abel, Wilhelm, 1986, *La agricultura: Sus crisis y coyunturas. Una historia de la agricultura y la economía alimentaria en Europa Central desde la Alta Edad Media*, Fondo de Cultura Económica, México.
- Acosta, José de, *Historia Natural y Natural de las Indias*, edición de Edmundo O’Gorman, del Fondo de Cultura Económica, México, primera reimpresión, 1979. La edición príncipe, en Sevilla, 1590. Al año siguiente se hizo una edición facsímil en Barcelona y en 2006 una edición digital en la Biblioteca virtual Miguel de Cervantes.
- Alonso de Herrera, Gabriel, 1539, *Libro de agricultura, que tracta de la labrança y criança*, Alcalá de Henares.
_____, *Agricultura General de Gabriel Alonso de Herrera*, corregida según el texto original de la primera edición publicada en 1513 por el mismo autor y adicionada por la Real Sociedad Económica Matritense, t. III, Madrid, Imprenta Real, 1819, p. 262. Versión digital en internet.
- Anderson, E. N., 1988, *The Food of China*, Yale University Press.
- Azcoytia Luque, Carlos, 2007, “El tomate viaja de incógnito a Europa”, artículo en Internet de *Historiadores de la Cocina, Grupo Gastronautas*. agosto.
- Baleato, Andrés, 1892, “Ciudad de Panamá, capital de su distrito y estaciones del año”, Academia Real Náutica, Lima 4 XI 1817. El original en el Museo Naval de Madrid. Publicado por Antonio B. Cuervo, Colección de Documentos Inéditos sobre la Geografía y la Historia de

- Colombia, Sección Primera, Geografía y Viajes, t. II, Bogotá, Casa Editorial de J. J. Pérez.
- Bidwell, Charles Toll, 1865, *The Isthmus of Panama*, Londres.
 - Braudel, Fernand, 1982, *The Wheels of Commerce. Civilization & Capitalism, 15th-18th Century*, vol. II. Harper & Row, Publishers, New York. Primera edición en francés en 1979.
 - Brook, Timothy, 2008, *Vermeer's Hat. The Seventeenth Century and the Dawn of the Global World*, Bloomsbury Press, New York.
 - Caplan, Pat, (comp.), 1997, *Food, Health and Identity*, Routledge, London and New York.
 - Capoche, Luis, 1959, *Relación general del asiento y villa imperial de Potosí y de las cosas más importantes de su gobierno*, (1585), edición y prólogo de Lewis Hanke, Madrid.
 - Castellero Calvo, Alfredo, 1983, *América Hispana, aproximaciones a la Historia Económica*, Panamá.
 - _____, 1985, *El café en Panamá, una historia social y económica*, Panamá.
 - _____, 1987, "Niveles de vida y cambios de dieta a fines del período colonial en América", *Anuario de estudios americanos*, Escuela de Estudios Hispanoamericanos, Sevilla, separata del tomo XLIV.
 - _____, 1991, "Subsistencias y economía en la sociedad colonial. El caso de Panamá", *Revista Hombre y Cultura*, Universidad de Panamá, IIª época, vol. I, N° 2, Panamá, diciembre, pp. 3-106; la primera versión en *Revista Historia*, Centro de Investigaciones Históricas, Universidad de Costa Rica, No. 18, San José, 1988.
 - _____, 1992, "El encuentro de dos mundos: revolución biológica, revolución urbana". Publicado en la revista *Tablero*, del Convenio Andrés Bello, año 16, N° 43, Bogotá.
 - _____, 2004, "Orígenes de la alimentación colonial", Castellero Calvo Alfredo, *Historia General de Panamá* (dir., ed.), Comité Nacional del Centenario de la República de Panamá, Vol. I, T. I, cap. V, Bogotá.
 - _____, 2006, *Sociedad, economía y cultura material, historia urbana de Panamá la Vieja*, Patronato de Panamá Viejo, Editorial Alloni, Buenos Aires.
 - Castillero Calvo, Alfredo, 2008, *Los metales preciosos y la primera globalización*, editorial Novo Art S. A., Banco Nacional de Panamá, impreso en Cali, Colombia.
 - _____, 2010, Alfredo, 2010, *Cultura alimentaria y globalización. Panamá, siglos XVI-XXI*, editora Novo Art S.A., Panamá-Bogotá.
 - _____, 2012, "América y Andalucía: intercambio de plantas medicinales, tintóreas y alimenticias en la primera globalización", en Vila Vilar, Enriqueta (ed.), *Mirando las dos orillas; intercambios mercantiles, sociales y culturales entre Andalucía y América*, Sevilla.
 - _____, 2013, "Historia global. Una visión personal", *Tareas* N°145, Panamá, septiembre-diciembre.
 - _____, 2014, "El proceso económico en el siglo XIX", en Castellero Calvo, Alfredo (dir., ed.), *Panamá. Historia contemporánea. 1808/2013*, Fundación Mapfre, Madrid.
 - Coe, Sophie D., and Coe, Michael D., 1996, *The True History of Chocolate*, Thames and Hudson Ltd. London.
 - Crosby Jr. Alfred W., 1973, *The Columbian Exchange: Biological and Cultural Consequences of 1492*, Greenwood Press Inc.

- _____, 1986, *Ecological Imperialism. The Biological Expansion of Europe, 900-1900*, Cambridge University Press.
- Fernández-Armesto, Felipe, 2002, *Near a Thousand Tables. A History of Food*, Key Porter Books, Ontario, Canadá.
 - Fernández de Oviedo, Gonzalo, 1959, *Historia general y natural de las Indias*, Biblioteca de Autores Españoles, editorial Atlas, Madrid, cinco tomos.
 - Franco, Juan, 1794, *Breve noticia o apuntes de los usos y costumbres de los habitantes del istmo de Panamá y sus producciones*. El original en la Bancroft Library, M-M 451, Berkeley University, California. Publicado por Omar Jaén, INAC, Panamá, 1978.
 - Hobhouse, Henry, 1987, *Seeds of Change. Five Plants that Transformed Mankind*, Harper & Row Publisher, New York.
 - _____, 2005, *Seeds of Wealth, Five Plants That Made Men Rich*, Shoemaker & Hoard.
 - Johnston, William G., 1892, *Experiences of a Forty-Niners, a Member of the Wagon Train First to Enter California in the Memorable Year 1849*, Pittsburgh.
 - Martínez Montaña, Francisco, 1617, *Arte de cocina, pastelería, bizcochería y conservería*. Reimpreso por Tusquets, Barcelona, 1982.
 - McNeill, William H., "Cultivos de alimentos americanos en el viejo mundo", en Herman J., Viola y Carolyn Margolis (eds), 1992, *Semillas de cambio. Una conmemoración quicentaria*, Imprenta del Instituto Smithsonian, Washington y Londres.
 - Obarrio de Mallet, Matilde, 1915, *Sketches of Spanish-Colonial Life in Panama*, New York, Sturgis & Walton Company. Publicada como "Bosquejo de la vida colonial de Panamá", en *Boletín de la Academia Panameña de la Historia*, año II, Panamá, enero-junio de 1934, con una carta introductoria de Lady Mallet a J. A. Susto, fechada en Bath, 20 08 1933. También se ha publicado en *Revista Lotería*, 2ª época, N° 64.
 - Posada, Francisco, 1897 y 1898, *Directorio general de la ciudad de Panamá, y reseña histórica, geográfica, & del departamento*, Imprenta Star & Herald, Panamá, (dos ediciones).
 - Seeman, Berthold, 1853, *Narrative of the Voyage, of H.M.S. Herald during the years 1845-51 under the command of Captain Henry Kellett* Londres.
 - Simón, fray Pedro, 1892, *Noticias históricas de la conquista de Tierra Firme en las Indias Occidentales*, tomo V, tercera parte, noticia VII, cap. LIX-LXII, pp. 348 ss., Casa Editorial de Medardo Rivas. Hay versiones digitalizadas que pueden bajarse por internet.
 - Ulloa, Antonio de, 1748, *Relación histórica del viage a la América Meridional*, Madrid.
 - White del Bal, Jenny C, 1868, *Memoirs and Letters of ..., by her mother Rhoda E. White*, Boston, Patrick Donahue, 1868.