

LOS ALIMENTOS A TRAVÉS DEL ATLÁNTICO

María de los Ángeles Pérez Samper

Universidad de Barcelona

El encuentro entre el Viejo Mundo y el Nuevo supuso una de las más extraordinarias ocasiones de cambio en la historia de la alimentación humana. Los sistemas alimentarios son siempre muy persistentes y duraderos, pero también evolucionan, aunque sea lentamente y con resistencias. El descubrimiento de América en 1492, -que tuvo lugar precisamente en el curso de la búsqueda de una nueva ruta de las especias-, fue el inicio de un interesante proceso de cambio alimentario. Hoy es difícil, por ejemplo, imaginar la cocina española sin el tomate. Y sin embargo, se trata de una planta americana, desconocida para los habitantes del Viejo Mundo hasta la llegada de los españoles a América, trasladada después a Europa, donde comenzó a cultivarse en el siglo XVI y que no triunfaría en la alimentación de la Europa meridional hasta el siglo XVIII.¹

El intercambio de productos entre el Viejo y el Nuevo Mundo que se inició a raíz del descubrimiento y, por lo que se refiere a la cocina española y europea, la progresiva incorporación de los nuevos productos procedentes de América fue una de las principales características diferenciadoras de la alimentación en la edad moderna, que en sus líneas fundamentales no fue

¹ María Ángeles PÉREZ SAMPER: "La integración de los productos americanos en los sistemas alimentarios mediterráneos" en *XIV Jornades d'Estudis Històrics locals. La Mediterrània, àrea de convergència de sistemes alimentaris (segles V-XVIII)*. Palma, Institut d'Estudis Baleàrics. Govern Balear. Conselleria d'Educació, Cultura i Esports, 1996, ps. 89-148. Y "Lo scambio colombiano e l'Europa" en M. Montanari y F. Sabban (coord.): *Atlante dell'Alimentazione e della Gastronomia*, Vol. I: *Ricorse, Scambi, Consumi*, Turín, UTET, 2004, ps. 302-324.

más que una continuación de la época bajomedieval, basada en la trilogía pan, vino y carne, mucha carne para los nobles y poderosos, poca carne y muchas verduras y legumbres para la gran mayoría de la población española.²

El Nuevo Mundo presentaba ante los descubridores, conquistadores y colonizadores el resultado de varios milenios de aislamiento continental y los españoles cargaban en sus barcos hacia América el fruto de muchos siglos de la historia natural de Europa, con importantes aportaciones de Asia y África. El intercambio tuvo alcances revolucionarios a un lado y otro del Atlántico. Pero el proceso fue lento, pues mientras algunos productos se incorporaron muy rápidamente, otros tardaron siglos en ser aceptados.

Desde los viajes de Colón y de manera paulatina a medida que iba desplegándose el descubrimiento y la conquista, las Indias fueron dando a conocer a españoles y europeos plantas y animales que sorprendían por su rareza. Desde las cartas de Colón los relatos de descubridores y conquistadores se esmeraron en presentar todos y cada uno de los nuevos hallazgos. Poco a poco los cronistas hicieron un esfuerzo por clasificarlos en función de su semejanza y de su diversidad, de acuerdo con los puntos de referencia y patrones culturales de origen. Así el maíz era descrito comparando sus granos a los garbanzos y sus panochas a las del panizo. De las

² José M. LOPEZ PIÑERO; José Luis FRESQUET FEBRER; María Luz LOPEZ TERRADA; José PARDO TOMAS: *Medicinas, drogas y alimentos vegetales del Nuevo Mundo. Textos e imágenes españolas que los introdujeron en Europa*. Madrid, Ministerio de Sanidad y Consumo, 1992.
Julia GARCIA PARIS: *Intercambio y difusión de plantas de consumo entre el Nuevo y el Viejo Mundo*, Madrid, Ministerio de Agricultura, pesca y alimentación, 1991.
Joaquín FERNANDEZ PEREZ e Ignacio GONZALEZ TASCÓN (eds.): *La agricultura viajera. Cultivos y manufacturas de plantas industriales y alimentarias en España y en la América virreinal*, Barcelona, Madrid, Real Jardín Botánico (CSIC) y Ministerio de Agricultura, pesca y alimentación, 1990.
Isabel del CAMPO: *Introducción de plantas americanas en España. Relación de especies americanas introducidas en España desde mediados del siglo XVIII hasta principios del siglo XIX*, Madrid, Ministerio de Agricultura, pesca y alimentación, 1993.
Eloy TERRÓN: *España, encrucijada de culturas alimentarias. Su papel en la difusión de los cultivos americanos*, Madrid, Ministerio de Agricultura, pesca y alimentación, 1992.
J.D. SAUER: "Changing perception and exploitation of New World Plants in Europe, 1492-1800" en F. CHIAPELLI (dir.): *First Images of America*, Berkeley, University of California Press, 1976, vol. II, ps. 813-832.
Maurizio SENTIERI y Guido N. ZAZZU: *I semi dell'Eldorado. L'alimentazione in Europa dopo la scoperta dell'America*, Bari, Edizioni Dedalo, 1992.
Giorgio ORTONA: *A tavola prima e dopo la scoperta*, Genova, ECIG, 1992.

tortillas de maíz que comían los mexicanos se decía que eran una especie de pan, invocando a la tradición alimentaria mediterránea. El pimentón era una especie de pimienta. El pavo era como una gallina grande, similar al pavo real, del que tomó el nombre. Las judías se parecían a las habas, la legumbre más común en la época medieval.

La entrada en contacto de ambos mundos quedó marcada por el deslumbramiento provocado por la novedad. Pero los españoles que llegaban a las Indias contemplaban la nueva realidad desde fuera, con sorpresa. Y la interpretaban desde la superioridad que les otorgaba el pleno convencimiento que tenían de pertenecer a una civilización superior que les autorizaba a dominar el mundo. Los pueblos indios, y naturalmente también su alimentación, eran en general considerados como primitivos, inferiores a los europeos.

Los españoles no se adaptaron, nunca lo pretendieron, a la dieta alimentaria indígena. Desde el primer momento los productos que componían la alimentación de los indios les parecieron inferiores y menos nutritivos e inmediatamente trasplantaron su propio sistema de alimentación al otro lado del océano.³

Pedro Mártir de Anglería en su libro *Décadas de Orbe Novo*, hablando de los primeros colonizadores de La Española señalaba la inferioridad del maíz y del cazabe frente al trigo:

"Reconocen que el pan de la isla es de poco alimento para los que están acostumbrados a nuestro pan de trigo, y que por este camino se debilitan las fuerzas de los hombres. Por eso el Rey ha mandado, hace poco, que siembren (trigo) en diversos lugares y en varios tiempos del año..."⁴

En los primeros años se enviaba a América todo género de víveres y rápidamente se introdujeron en las nuevas tierras conquistadas los productos

³ María Ángeles PÉREZ SAMPER: "España y América: El encuentro de dos sistemas alimentarios" en *Las raíces de la memoria. América Latina*. Barcelona, Universitat de Barcelona, 1996, ps. 171-188.

⁴ Pedro Mártir de ANGLERIA: *Décadas del Nuevo Mundo*, Madrid, 1989, p. 107.

tradicionales españoles, especialmente la tríada mediterránea, trigo, vid y olivo. En 1525 el embajador veneciano Andrea Navagiero en su *Viaje por España* escribía: "Toda la tierra alrededor de Sevilla es muy hermosa y abundante de trigo, vino, aceite y de otras muchas cosas.(...) Todo el vino y el trigo que aquí se cría se manda a las Indias..."⁵ Aunque Navagiero no lo dice también se enviaba gran cantidad de aceite. Durante toda la primera mitad del siglo XVI una parte importante del comercio español con las Indias estaba formada por productos alimenticios, especialmente los ya citados, trigo, vino y aceite, también ganado de todas clases. Después, a medida que los cultivos y los ganados se extendieron en la propia América, el comercio de estos productos bajó.⁶

A mediados del siglo XVI Bernal Díaz del Castillo, en su *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*, atestiguaba el éxito de los productos europeos en México:

"... (los indios) labradores de su naturaleza lo son antes que viniésemos a la Nueva España, y agora crían ganado de todas suertes y doman bueyes y aran las tierras, y siembran trigo, y lo benefician y cogen, y lo venden, y hacen pan y biscocho, y han plantado sus tierras y heredades de todos los árboles y frutas que hemos traído de España y venden el fruto que procede dellos..."⁷

Gonzalo Fernández de Oviedo, en su *Historia General y Natural de las Indias*, de 1535, también advertía repetidamente sobre la difusión en América de los productos procedentes de España. Hablaba, por ejemplo, de la proliferación de los naranjos, limoneros y otros árboles frutales⁸ y de diversas

⁵ José GARCIA MERCADAL: *Viajes de extranjeros por España y Portugal*, Madrid, Aguilar, 1952, vol. I, p. 851.

⁶ Para los datos detallados de la significación de los productos alimenticios en el comercio español con América vid la monumental obra de Pierre CHAUNU: *Seville et l'Atlantique. 1504-1650*, París, 1955-1959, 12 vols. Muy útil resulta el resumen *Sevilla y América (siglos XVI-XVII)*, Sevilla, 1983.

⁷ Bernal DIAZ DEL CASTILLO, *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*, México, Espasa Calpe, 1955, p. 669.

⁸ Gonzalo FERNANDEZ DE OVIEDO: *Historia General y Natural de las Indias*, Sevilla, Juan Cromberger, 1535. Edición utilizada: Madrid, Biblioteca de Autores Españoles, 1959, 5 vols. Edición y estudio preliminar de Juan Pérez de Tudela Bueso. Vol. I, p. 245 y ss.

verduras como el apio, el culantro, las zanahorias y los nabos.⁹ Todavía mayor énfasis ponía en la extensión de los ganados de todas clases. Sobre los cerdos escribía:

"Con estas dos naos se había juntado otra en la mar, que iba de la Nueva España cargada de tocinos: que es otra cosa nueva e para se notar, porque no ha quince años que ningún puerco había de los de España, e de los que pasaron de estas islas se han hecho tantos e tan grandes hatos, e innumerables monteses, que ya las naos cargan de los tocinos."¹⁰

Un viajero extranjero, Leonardo Donato, en su *Relación de España de 1573*, al tratar de las Indias señalaba esta exportación del sistema alimentario español a las nuevas tierras americanas, no para los indígenas, sino para satisfacción de los colonizadores, que querían continuar su estilo de vida tradicional:

"Los víveres de este nuevo mundo bien se puede fácilmente creer que sean por sí mismos suficientes a las necesidades de sus habitantes, porque por tantos millares de años que han estado fuera de nuestro conocimiento han vivido así como hasta el presente y quizá con más abundancia de la que tienen ahora. Todavía, por delicadeza, no por necesidad de los españoles que allí han ido, los cuales parece que no se sabían acostumar al pan de maíz que el país produce, se acostumbra llevar allí de España alguna cantidad de centeno, de vino y alguna cosa que en las Indias no haya. Pero, como he dicho, esto no se hace ya por necesidad, sino más bien por mayor comodidad de los nuevos habitantes."¹¹

Pero los españoles que se habían ido a las Indias, descubridores, conquistadores, colonizadores, no podían dejar de tomar contacto con la alimentación americana, por motivos varios, por simple curiosidad ante lo desconocido, o en casos de extrema necesidad, para poder sobrevivir al terminarse sus víveres, situación muy frecuente en los primeros tiempos del descubrimiento y durante las expediciones de conquista.¹² Incluso a veces por

⁹ FERNANDEZ DE OVIEDO: ob. cit., vol. III, p. 328.

¹⁰ FERNANDEZ DE OVIEDO: ob. cit., vol. V, p. 320.

¹¹ GARCIA MERCADAL: ob. cit., vol. I, p. 1237.

¹² Ricardo PIQUERAS CESPEDÉS: "Sin oro y muertos de hambre: Fracaso y alimentación en la expedición de Pánfilo de Narvaez a la Florida" en *Boletín americanista*, 39-40, Barcelona, 1989-1990, ps. 175-184. Y "Aspectos alimentarios de la conquista: la Venezuela de los Welser" en *Conquista y resistencia en la Historia de América*, Barcelona, Universitat de Barcelona, 1992, ps. 77-88.

afán de conocimiento científico, como será el caso de la expedición de Francisco Hernández a Nueva España durante el reinado de Felipe II.¹³

Paralelamente, las noticias de los hallazgos y también los nuevos productos iban llegando a España. Ya al regreso de su primer viaje Colón llevó consigo varios productos del Nuevo Mundo recién descubierto para presentarlos a los Reyes Católicos. Según cuenta el cronista Francisco López de Gómara en su *Historia General de las Indias*, el Almirante ofreció a los monarcas, entre otras cosas, algunos productos alimenticios:

"Tomó diez indios, cuarenta papagayos, muchos gallipavos, conejos (que llaman hutias), batatas, ajíes, maíz, de que hacen pan, y otras cosas extrañas y diferentes de las nuestras, para testimonio de lo que había descubierto. Metió asimismo todo el oro que rescatado habían en las carabelas (...). Estaban los Reyes Católicos en Barcelona cuando Colón desembarcó en Palos, y hubo de ir allá. (...) Presentó a los Reyes el oro y cosas que traía del otro mundo; y ellos y cuantos estaban delante se maravillaron mucho en ver que todo aquello, excepto el oro, era nuevo como la tierra donde nascía (...). Probaron el ají, especia de los indios, que les quemó la lengua, y las batatas, que son raíces dulces, y los gallipavos, que son mejores que pavos y gallinas. Maravilláronse que no hubiese trigo allá, sino que todos comiesen pan de aquel maíz."¹⁴

La sorpresa de los Reyes Católicos ante la diversidad alimentaria resulta bien reveladora de la mentalidad de la época y de las dificultades que experimentaron españoles y europeos para comprender y asumir la novedad americana.¹⁵

Los soberanos tuvieron el privilegio de disfrutar la primacía de conocer y gustar los nuevos alimentos venidos de América. Además de los primeros productos citados por López de Gómara, maíz, ajíes, batatas, pavos, Fernando el Católico fue seguramente la primera persona en Europa que probó la piña americana, con gran agrado, según cuenta Pedro Mártir de Anglería:

"Otra fruta, dice el invictísimo rey Fernando que ha comido traída de

¹³ José M. LOPEZ PIÑERO: "Francisco Hernández: La primera expedición científica a América" en José M. LOPEZ PIÑERO; José Luis FRESQUET FEBRER; María Luz LOPEZ TERRADA; José PARDO TOMAS: *Medicinas, drogas y alimentos vegetales del Nuevo Mundo...*, ps. 197-315.

¹⁴ Francisco LOPEZ DE GOMARA: *Historia General de las Indias*, Madrid, Orbis, 1985, 2 vols., I, *Hispania Victrix*, ps. 49-50.

¹⁵ J. H. ELLIOTT: *El Viejo Mundo y el Nuevo 1492-1650*, Madrid, Alianza, 1972.

aquellas tierras, que tiene muchas escamas, y en la vista, forma y color se asemeja a las piñas de los pinos; pero en lo blanda al melón, y en el sabor aventaja a toda fruta de huerto; pues no es árbol, sino yerba muy parecida al cardo o al acanto. El mismo Rey le concede la palma. De ésta no he comido yo porque de las pocas que trajeron, sólo una se encontró incorrupta, habiéndose podrido las demás por lo largo de la navegación. Los que las comieron frescas donde se crían, ponderan admirados lo delicadas que son."¹⁶

Años más tarde la piña americana le fue también ofrecida a Carlos V, según cuenta José de Acosta, pero el Emperador, más cauto que su abuelo, se conformó con olerla y no quiso probarla:

"Al Emperador don Carlos le presentaron una destas piñas, que no devio costar poco cuydado traerla de Indias en su planta, que de otra suerte no podía venir: el olor alabó: el sabor no quiso ver que tal era."¹⁷

Las diversas actitudes de ambos soberanos ante la piña prefiguran las futuras posturas de la sociedad ante los nuevos productos alimenticios llegados de América, oscilando entre la curiosidad y el recelo ante lo nuevo. Al producirse el encuentro de dos sistemas alimentarios entra en juego una dialéctica de atracción y rechazo, característica de la condición omnívora del ser humano. Atracción por lo nuevo, que supone ampliar y diversificar los tradicionales recursos alimentarios y que lleva a investigar productos, a aclimatarlos y cultivarlos, a comerciar con ellos, a integrarlos en el sistema culinario. Pero, a la vez, recelo y en ocasiones hasta rechazo, hacia lo que es desconocido y potencialmente peligroso, que pertenece a otro sistema alimentario diferente, y en el caso de América considerado primitivo e inferior, y que frecuentemente no se sabe cómo integrar en el sistema culinario propio.¹⁸

Otros personajes compartirían estas primeras experiencias. El embajador Andrea Navagiero, entre curioso y entusiasta, relató algunos de sus propios descubrimientos personales en su *Viaje por España* de 1525:

¹⁶ ANGLERIA: ob. cit., Década II (1516), p. 150.

¹⁷ José de ACOSTA: *Historia natural y moral de las Indias*, Sevilla, Juan de León, 1590, ed. facsímil con introducción por B.G. Beddall, Valencia, Hispaniae Scientia, 1977, p. 244.

¹⁸ Claude FISCHLER: *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona, Anagrama, 1995.

"Vi yo en Sevilla muchas cosas de las Indias y tuve y comí las raíces que llaman batatas, que tienen sabor de castañas. Vi también y comí, porque llegó fresco, un hermosísimo fruto que llaman...¹⁹ y tiene un sabor entre el melón y el melocotón con mucho aroma, y en verdad es muy agradable."²⁰

Los nuevos productos los conocerán también los botánicos, que los intentarán aclimatar y cultivar en sus jardines y huertas, como fue el caso del médico sevillano Nicolás Monardes.²¹ Comenzó así un proceso de gran trascendencia que provocaría cambios significativos en la alimentación europea y también en la americana.

A los ojos de los europeos América se convirtió rápidamente en un mundo ideal, en el que no faltaban perfiles de utopía alimentaria. Como recoge la literatura de la época, el Nuevo Mundo se identificaba con la Tierra de Jauja. Lope de Rueda en uno de sus pasos, precisamente titulado *La tierra de Jauja* (1547), se burlaba de los sueños de los españoles hambrientos: dos labradores entretienen al simple de Mendrugo con la descripción de unos lugares del nuevo continente en donde corren ríos de leche y de miel, las fuentes manan vino y manteca y suceden otro sinfín de prodigios naturales y todo ello de balde. Ideas parecidas aparecen en otras obras como en *El talego-niño* del entremesista Luis Quiñones de Benavente, en *El culto sevillano* de Juan de Robles, en el *Guzmán de Alfarache* de Mateo Alemán o en el *Romance de la isla de Jauja*, recogido en el *Romancero* de Durán, que prueba la difusión popular que alcanzó el mito de las riquezas inagotables de las Indias.²²

¹⁹ El nombre no figura en el original, pero se trata seguramente de la piña americana o ananá.

²⁰ GARCIA MERCADAL: ob. cit., Tomo I, p. 851. Navagiero también cita los mismos productos en su carta A J.B. Ramusio de 12 de mayo de 1526, vid GARCIA MERCADAL: ob. cit., Tomo I, p. 886.

²¹ José M. LOPEZ PIÑERO: "Nicolás Monardes: El estudio de la materia médica americana desde Sevilla" en José M. LOPEZ PIÑERO; José Luis FRESQUET FEBRER; María Luz LOPEZ TERRADA; José PARDO TOMAS: *Medicinas, drogas y alimentos vegetales del Nuevo Mundo...*, ps. 111-196.

²² Manuel FERNANDEZ NIETO: "América en la literatura española" en *La huella de América en España*, Valencia, Generalitat valenciana, 1993, p. 424. Vid también Marcos A. MORINIGO: *América en el teatro de Lope de Vega*, Buenos Aires, Instituto de Filología, 1946. Angel FRANCO: *El tema de América en los autores del Siglo de Oro*, Madrid, 1954. Y Valentín de PEDRO: *América en las letras españolas del Siglo de Oro*, Buenos Aires, Edit. Sudamericana, 1954.

La utopía alimentaria se hizo, en cierto modo, realidad. De los nuevos productos americanos la mayor parte terminarían con el paso del tiempo integrándose plenamente en el paisaje del Viejo Mundo y llegarían a constituir una parte muy importante de la dieta alimenticia y hábitos de consumo de sus habitantes. La lista es larguísima. Merecen destacarse entre los alimentos, el maíz, la papa o patata, la yuca o mandioca, la batata o camote, el frijol o judía, el cacahuete, el chile y otras variedades de pimientos, el tomate, algunas variedades de calabaza como el chayote, el girasol, la pimienta de tabasco; frutos tropicales como la piña o ananás, la guanábana, el zapote, la chirimoya, la guayaba, el mamey, el aguacate y la papaya; productos ligados a costumbres sociales, algunos de poca trascendencia en Europa como la hierba mate, y otros de trascendencia enorme, como el cacao y el tabaco; el mismo cacao acabado de mencionar y la vainilla, que revolucionaron la repostería europea; plantas medicinales y especies estimulantes como la coca, la quina, la purga de Jalapa, la zarzaparrilla; productos de aplicación industrial, colorantes como el índigo y la grana o cochinilla, el chicle, el hule y el algodón de la excelente variedad *Gossypium Barbadosense*, puesto que la planta como tal ya era conocida desde hacía milenios en la cuenca mediterránea; plantas que transformaron el paisaje, como las cactáceas y xerófitas, así la chumbera o nopal y la pita o magüey, que se aclimataron sin dificultad en las Canarias, Europa meridional y litoral norteafricano, hasta convertirse no sólo en una planta más del conjunto vegetal de un país, sino en elemento identificador de algunos de esos paisajes.

La espectacular difusión planetaria de especies vegetales procedentes del Nuevo Mundo, con frecuencia ha ocultado otro proceso simultáneo también de grandes consecuencias, la difusión interna por todo el territorio americano de plantas autóctonas de implantación espacial y cultivo más o menos localizados, como la papa, el tabaco, el algodón o el cacao. También en este caso la presencia europea actuó como agente unificador a escala

continental americana desde el punto de vista botánico, agrícola y alimentario.²³

En este magno intercambio a través del Atlántico, Europa también aportó a América un rico patrimonio de flora y fauna, tanto propio como venido de otros continentes, especialmente de Asia. Por lo que hace a la botánica, castellanos y portugueses, así como posteriormente colonizadores de otros países, llevaron consigo a las nuevas tierras plantas y semillas que les eran habituales para su sustento y que eran desconocidas en suelo americano. La lista es también muy larga. Sobre todo cereales, como trigo, cebada, centeno, avena; leguminosas, como lentejas, garbanzos, habas; hortalizas, como lechugas, cardos, acelgas, berzas, coliflores, alcachofas, espinacas, nabos, remolachas, zanahorias; frutas, como membrillos, melocotones, cerezas, granadas, melones, mangos, y especialmente cítricos, naranjas, limones, toronjas; plantas forrajeras como la alfalfa y plantas industriales como el cáñamo. Además de todo ello, destacan otros productos de importancia trascendental, como el arroz, introducido por los árabes en Europa desde tierras asiáticas; el café, de origen abisinio y cultivado en Arabia; la caña de azúcar, también introducida en Occidente por el imperio islámico; alguna variedad nueva de bananos, distinta a la autóctona americana; y la vid y el olivo, que junto al trigo también llevado a América, constituyen la tríada mediterránea por excelencia. Todo ello supuso una aportación igualmente trascendental, por la cantidad y calidad de los productos.

Muy interesantes son los llamados productos denominados de "ida y vuelta", como el azúcar y el café, considerados actualmente como productos típicamente americanos, aunque fueron llevados al Nuevo Mundo por los españoles. Aclimatados muy pronto en regiones cálidas de América, su cultivo

²³ Ramón María SERRERA: "La Conquista" en *Descubrimiento, colonización y emancipación de América, Historia de España*, Vol. 8, Barcelona, Planeta, 1990, p. 172.

alcanzó tal éxito que rápidamente llegaron a competir en los propios mercados europeos con la producción de las regiones de donde procedían originalmente, provocando verdaderas crisis, pues la calidad del producto era mejor y sobre todo eran más ventajosos los precios. Un caso muy notable y precoz fue el del azúcar antillano, que desde fechas muy iniciales desplazó a la producción de los archipiélagos atlánticos, Azores, Madeira, Canarias, y de la propia península.²⁴ Hubo otros casos, como sucedió con la vid y el olivo y sus productos derivados, el vino y el aceite, en los que para evitar esta competencia, que se consideraba lesiva para la metrópoli, el gobierno se vio en la necesidad de dictar reiteradamente una serie de medidas legales para evitar su difusión en América, aunque con escaso éxito.

La mayor parte del intercambio se centró en la flora, pero también existió un destacado intercambio de fauna. En su deseo de seguir en América con su estilo de vida acostumbrado, los españoles, desde las primeras expediciones de descubrimiento y conquista, llevaron en sus barcos, además de los vegetales, todos aquellos animales que resultaban necesarios para el normal desarrollo de su existencia: ganado caballar, asnal, mular, vacuno, porcino, caprino, lanar y aves de corral.

Por lo que se refiere al tema alimentario, en los primeros tiempos de la colonización, de la especie vacuna predominaron la raza "serrana", la "cacereña", la "canaria" (mestiza de andaluza y norteafricana) y, sobre todo, la rojiza "retinta" o "raza del Guadalquivir", razas caracterizadas por su especialización en los rendimientos cárnico y laboral y su escasa producción láctea. Todos estos ejemplares iniciales fueron configurando, tras sucesivos cruces, un nuevo tipo resultante de razas "criollas". Más tarde se introducirían otras razas españolas y europeas de mayor producción lechera. Además de los ejemplares vacunos, los colonizadores andaluces y extremeños llevaron

²⁴ Manuel MARTIN y Antonio MALPICA: *El azúcar en el encuentro entre dos mundos*, Madrid, Asociación General de Fabricantes de Azúcar de España, 1992.

también el puerco meridional de entronque "ibérico" y varios tipos de ovejas, tanto para carne como para lana, primero la oveja "churra", más tarde, a partir de la década de los treinta, se llevaron los primeros ejemplares de oveja "merina". El Viejo Mundo aportó, pues, al Nuevo una dotación ganadera importantísima.²⁵ Por lo que hace a América, entre los animales que aportó al Viejo Mundo, de los que se aplicaron a la alimentación el más famoso fue el pavo o guajalote.

La importancia del intercambio alimentario fue enorme para el Viejo y el Nuevo Mundo. Plantas sembradas inicialmente en plan experimental en España y en América, apenas desembarcadas en los primeros viajes de ida y vuelta, provocaron con el tiempo auténticas revoluciones de la nutrición en los nuevos escenarios en que se difundieron. Del maíz y la patata, sin duda los dos cultivos más importantes venidos de América, se ha dicho que ayudaron a poner fin definitivamente al hambre en Europa, contribuyendo a cerrar un largo periodo histórico, que abarcaba la baja edad media y la edad moderna, marcado por el dominio alimentario del pan y permanentemente amenazado por cíclicas crisis de subsistencias que castigaban la población. Aunque la sustitución del trigo por los nuevos productos americanos no dejara de significar a la larga un relativo empobrecimiento de la dieta de las clases populares.

En el plano dietético, frente a la revolución del carbohidrato que experimentó en el Viejo Mundo la población europea y, en menor medida, la africana, los habitantes del Nuevo Mundo vivieron la revolución proteínica de origen cárnico. El hombre americano fue incorporando lenta y progresivamente a su régimen de alimentación unos cuadrúpedos comestibles de doble rendimiento nutricional, cárnico y lácteo, logrando como resultado una dieta más equilibrada, con un sensible aumento del porcentaje de proteína de

²⁵ Eduardo LAGUNA SANZ: *El ganado español, un descubrimiento para América*, Madrid, Ministerio de Agricultura, pesca y alimentación, 1991. Y también J. TUDELA DE LA ORDEN: *Historia de la ganadería hispanoamericana*, Madrid, Ediciones Cultura Hispánica, 1993.

origen animal. López de Gómara en un capítulo de su obra dedicado a "lo bien que libraron los indios con ser conquistados", entre las cosas positivas que, en su opinión, los españoles hicieron en favor de los indios, señalaba: "Les dieron (...) carne para que coman, pues les faltaba."²⁶

Los sistemas alimentarios, en los que podemos distinguir entre estructuras y elementos, actúan muchas veces como lenguajes. Al entrar en contacto entre ellos, generalmente sus estructuras, sus sintaxis, se mantienen y lo que se incorpora son meramente elementos, palabras, productos. Pero el sistema general se conserva. La influencia de fuera podrá ser mayor o menor, en función de razones variadas, pero la lógica interna se resiste a cambiar y cambia muy lentamente.²⁷

Si no nos reducimos a observar los productos aislados e intentamos comparar los sistemas alimentarios americanos y los sistemas alimentarios europeos, nos daremos cuenta que los productos fuera de su contexto original funcionan de forma diferente y cobran un significado distinto, que tiene poco que ver con su estricto valor nutritivo y mucho con su sentido cultural. En el proceso de introducción de los productos del Nuevo Mundo en la alimentación del Viejo Mundo, a pesar de que a través de los españoles que habían vivido en América y de los cronistas se poseía abundante información sobre la alimentación americana, los españoles y europeos no prestaron demasiada atención a la milenaria experiencia indígena, la gran mayoría de gentes, los mismos campesinos que cultivaban los nuevos productos, ni siquiera la conocieron. Pero hubo de todo. En algunos casos se siguió muy exactamente el ejemplo indígena, como sucedió con la salsa de tomate, directamente inspirada en la manera azteca, pero en otros el procedimiento se apartó decisivamente como en el caso del maíz, tanto por lo que se refería a su preparación -la utilización de cal en la cocción, como medio de

²⁶ LOPEZ DE GOMARA: ob. cit., II, *Conquista de Méjico*, p. 333.

²⁷ FISCHLER: ob. cit., vid especialmente el capítulo dedicado a las vías del cambio, ps. 147-174.

aprovechamiento de la niacina-, como por la asociación a otros productos en la dieta -combinar el consumo de maíz con el de verduras, frijoles, pimientos, como complemento vitamínico-.

El ritmo de incorporación fue muy diverso. Como afirma Massimo Montanari, "desde que los nuevos alimentos fueron conocidos por los europeos hasta que tuvieron una importancia real en sus sistema alimentario pasó muchísimo tiempo", aunque reconoce también que "no faltaron excepciones ni diferencias notables entre regiones y clases sociales".²⁸

En cuanto a los países y regiones merece la pena destacar el papel protagonista de España, que actuó como puente entre América y Europa y fue pionera en la incorporación de los productos americanos. De tal manera que la historia del tema cambia si se contempla desde la experiencia española o si se hace desde la perspectiva de otros países de Europa. En general el proceso siguió el camino de las Indias a Sevilla, puerta y puerto de América -como diría Tomás de Mercado-, de Sevilla al resto de España, después Italia, por su especial vinculación con España, y más tarde Francia y otros países europeos. Notable fue el papel del imperio turco en la difusión de los nuevos productos en sus áreas de influencia. De este modo encontramos que el Mediterráneo se convirtió en la época moderna, a través de España, el más atlántico de los países mediterráneos y el más mediterráneo de los países atlánticos -sugestiva expresión de Pierre Chaunu aplicada a Andalucía, pero válida para toda la península-, en área privilegiada de convergencia de los sistemas alimentarios del Viejo y el Nuevo Mundo.

Y en cuanto a las diferencias sociales, dependían de factores variados, como la abundancia y el coste de cada producto y también la mentalidad colectiva. Por ejemplo, dos productos de éxito inmediato en España, ambos destinados a triunfar en la alimentación española de la época moderna, como

²⁸ Massimo MONTANARI: *El hambre y la abundancia. Historia y cultura de la alimentación en Europa*, Barcelona, Crítica, 1993, p. 101.

fueron el pimiento y el chocolate, tuvieron significados sociales distintos y por tanto trayectorias algo diferentes, mientras el pimiento se generalizó rápidamente entre todas las clases sociales, especialmente las clases más populares, pues todos los cultivaban y los consumían, el acceso al chocolate quedó primero reservado a los más privilegiados y poderosos y después su uso se fue difundiendo a toda la sociedad, a medida que aumentaron la producción y el comercio y bajaron los precios.

Hubo, pues, grandes diferencias de cronología en la incorporación de los diversos productos americanos a la alimentación. Por lo que se refiere al caso español, algunos se integraron de forma relativamente rápida, como los pimientos, las judías, el chocolate, las batatas y el pavo, en cambio otros lo hicieron de forma muy lenta y tardaron siglos en consolidarse, así sucedió con el tomate que no triunfó hasta el siglo XVIII y mucho más con la patata y el maíz, que se extendieron en el XVIII con grandes dificultades y no consiguieron afirmarse hasta el XIX.

Los productos americanos que se incorporaron a la alimentación española, y a la de los demás países de Europa, Asia o África, no cambiaron los respectivos sistemas alimentarios, sino que buscaron sus propios espacios dentro de ellos, bien por asociación a productos similares existentes, como sucedió con el pavo, que rápidamente encontró aceptación por tratarse de un ave, la carne más apreciada en la época, o como el maíz, que es un cereal y ocupó su lugar entre los cereales, pero subordinado al trigo, el principal grano español y europeo, o como el pimiento, que encontró un sitio entre las verduras y sobre todo ocupó un lugar destacado como condimento, alternativa y complemento de las preciadas especias orientales; bien abriéndose un hueco propio, como sucedió con el chocolate, que triunfó como bebida de prestigio.

Existían muchas circunstancias diversas, por ejemplo las técnicas y económicas, derivadas de las condiciones agrícolas y comerciales. Algunos productos fueron rápidamente aclimatados en Europa y su cultivo se difundió

fácil y extensamente, como el pimiento, la judía, el tomate o el maíz, aunque su proceso de incorporación a la alimentación humana no fuera igual, pues, aunque se hallen estrechamente relacionadas, una cosa es la agricultura y otra distinta la alimentación; otros productos no se podían aclimatar ni cultivar, mucho menos en las condiciones de la época, pero podían ser objeto de un activo comercio, como el cacao; y finalmente existían otros que, a pesar de ser muy apreciados por los españoles y europeos que visitaban América, en Europa no podían cultivarse y tampoco podían transportarse y se convirtieron en productos extremadamente raros, como sucedió con la piña americana.

También eran muy importantes la mentalidad y la cultura, incluso la ciencia, aunque las opiniones de los médicos no siempre eran conocidas y tampoco seguidas. Entre los productos americanos no todos gozaron del mismo prestigio alimentario, dietético y social, algunos fueron muy valorados, como el chocolate, que era considerado un manjar exquisito y saludable, signo de poder y privilegio, deseado por todos, que trataban de acceder a su consumo en la medida de sus posibilidades, o como la piña americana, fruta igualmente cortesana, y, en cambio, otros productos, como el maíz y la patata, con un papel alimentario de primer rango, destinados a ocupar un lugar destacado en la alimentación de las clases populares, a pesar de su importancia en las dietas indígenas -a veces precisamente por ello- fueron despreciados y tardaron mucho tiempo en abrirse camino en la alimentación europea.

El maíz y la patata se extendieron pronto como cultivos, al menos en determinadas zonas, y su precio no constituía un obstáculo, antes al contrario, pero tuvieron enormes dificultades de aceptación, porque se consideraban alimentos pobres, propios de animales y de gentes miserables, y se asociaban a épocas de escasez, de carestía y de hambre. Mientras el sistema alimentario europeo se mantuvo, el maíz y la patata no lograron

abrirse paso. Sólo conseguirán avanzar en aquellas regiones y en aquellas épocas en que el sistema alimentario tradicional entró en crisis y se abrió una brecha que les permitiría introducirse y prosperar. Será, por ejemplo, en regiones problemáticas para el cultivo del trigo, como sucede en España en Galicia, Asturias, Cantabria y el País Vasco, y en épocas de graves crisis de subsistencias, como aconteció en España y en toda Europa a fines del siglo XVIII, donde y cuando el maíz y la patata experimentaron un gran avance en los sistemas alimentarios.

Muy interesante resulta también considerar las formas de preparación culinaria de los nuevos productos. En el caso de los productos destinados a la alimentación popular, como el maíz y la patata, el tema era especialmente importante. El maíz se preparaba en América de muchísimas formas. Las patatas se consumían frescas, cocidas y asadas y el guiso más común era el llamado "locro". Pero en España y en Europa en general la gran obsesión era transformar estos productos en pan, considerado como el alimento humano por excelencia, que estaba presente en todas las mesas y que constituía el elemento esencial y dominante de la dieta alimentaria de las clases bajas. Esta obsesión delata el general conservadurismo alimentario, que suele poner obstáculos a las innovaciones y que evoluciona con lentitud. Además era difícil poder competir con éxito con la elevada calidad del pan de trigo, que era el modelo ideal, el más nutritivo y digerible, el más deseado, aunque no todos pudieran comerlo regularmente. Las dificultades de conseguir un pan aceptable de maíz o de patata retrasaron mucho la plena incorporación de estos productos. Sólo la extrema necesidad obligó en la mayoría de los países a abrir paso al maíz y a la patata, buscando posteriormente preparaciones alternativas al pan.

Un caso interesante y particular fue el chocolate, que era en América una bebida ligera, con acentuado sabor amargo y muy espumosa, aunque a veces se espesara con "atolle" -harina de maíz- y se endulzara con miel. En

líneas generales el chocolate español será mucho más dulce y también más espeso y con menos espuma. En el proceso de adaptación al gusto español el hecho fundamental consistió en añadirle azúcar en gran cantidad. La tendencia a espesarlo se incrementó y, en cambio, se redujo su espuma, desapareciendo el escanciado en alto, pero conservando el batido con el molinillo. Se conservaron algunos de los ingredientes americanos, como la vainilla y el achiote -para realzar el color-, y se prescindió de otros. Además se añadieron las preciadas especias orientales, como canela, pimienta, gengibre y clavo, y también se incorporaron frutos secos, almendras, avellanas, nueces, y componentes aromáticos, como el agua de azahar y el anís. En los siglos XVI y XVII el chocolate se estilaba fuertemente especiado, pero la tendencia a largo plazo fue hacia la simplificación y así, en el siglo XVIII, la composición común del chocolate era simplemente cacao, azúcar y canela.

América no cambió sustancialmente la alimentación del Viejo Mundo, pero la enriqueció de modo extraordinario, abriendo caminos nuevos de horizontes muy prometedores, tanto en cantidad como en calidad. Aunque no provocó una ruptura, le dio variedad, nuevos sabores y sobre todo nuevos colores, colores intensos y llamativos. Antes del descubrimiento de América la alimentación medieval presentaba unos tonos suaves, que cambiaron radicalmente con la incorporación del vivo colorido, especialmente rojo, del tomate y del pimiento, tan característicos de la alimentación mediterránea actual.

Llegó un momento en que ciertos productos americanos se habían españolizado hasta el extremo de convertirse en típicos de la alimentación española. Resulta muy revelador en ese sentido el testimonio de los extranjeros. Algunos de los productos venidos de América se habían convertido ya a fines del siglo XVIII, al menos en opinión de los viajeros extranjeros, en productos tradicionales, que caracterizaban la comida típica

española. En general los viajeros, acostumbrados a sabores más delicados, abominaban del pimiento, del pimentón y de los gustos exóticos y fuertes de los manjares condimentados a la manera tradicional española, tan característicos de la cocina popular. En el siglo XVIII, tomates y pimentón eran, como son hoy, el exceso de la cocina española para muchos paladares europeos.

El Barón de Bourgoing en su libro, titulado *Un paseo por España*, destaca con cierto desagrado los elementos diferenciadores de la alimentación española, entre los que menciona varios productos de origen americano, como el tomate y el pimentón:

"La cocina española, tal como la recibieron de sus ascendientes, no suele ser del agrado de los extranjeros. Gustan los españoles de los condimentos fuertes, como la pimienta, la salsa de tomate, el pimiento picante y el azafrán que dan color o infectan casi todos sus manjares."²⁹

Todavía mayor rechazo por esos productos manifiesta otro autor francés de la misma época, E.F. Lantier, en su relato novelado del *Viaje a España del caballero San Gervasio*: "¡Qué cena! ¡Nunca Don Quijote debió hacerla tan mala! Me sirvieron pimientos muy picantes, tomates sazonados con aceite de lámpara y una sopa de ajo."³⁰

El Marqués de Langle en su *Viaje de "Fígaro" a España* la emprende contra el pimiento picante: "A juzgar por la primera impresión, los caballeros aragoneses son... aficionados a los ajos, aficionados al pimiento..." Y en nota a pie de página aclara:

"El pimiento, fruto largo como el dedo, tiene un sabor que se parece mucho al de la pimienta, pero a poco que se coma, se tiene durante todo el día el paladar inflamado, el aliento de fuego y la boca ardiendo".³¹

Visión típica y tópica de unos viajeros franceses, orgullosos de su cultura ilustrada, situados frente a un pueblo diferente, considerado entonces como más atrasado, pero visión muy significativa de un modelo alimentario

²⁹ GARCIA MERCADAL: ob. cit., Madrid, 1962, Tomo III, p. 997.

³⁰ GARCIA MERCADAL: ob. cit., Tomo III, p. 1134.

³¹ GARCIA MERCADAL: ob. cit., Tomo III, p. 1318.

distinto y peculiar, que tenía curiosamente algunas de sus más llamativas señas de identidad en productos venidos de América.

Los nuevos productos americanos, que al comienzo tuvieron muchas dificultades en su aceptación, acabarían por triunfar en la alimentación europea. Del mismo modo los productos del Viejo Mundo jugaron un papel fundamental en la alimentación americana, baste pensar en la importancia de la carne. La carne de vacuno constituye el alimento por excelencia de la cocina argentina y la carne de cerdo se extendió rápidamente y con gran éxito por todos los países, como demuestran las carnitas mexicanas o el chicharrón peruano. Se creó con el tiempo una nueva cocina de síntesis de la que son buena prueba platos como el mole poblano de México.

Coincidiendo con la modernidad, el descubrimiento del Nuevo Mundo abrió un nuevo capítulo de la historia de la alimentación a una y otra parte del océano. La alimentación mediterránea, que envió a América su tríptico por excelencia, trigo, vid y olivo, recibió, a cambio, de América algunos de sus productos más característicos, como el tomate. El proceso secular de incorporación de los productos intercambiados marcó la peculiaridad de la época moderna en la historia de la alimentación.