

Históricas Digital



INSTITUTO
DE INVESTIGACIONES
HISTÓRICAS

Janet Long Towell

“Prólogo”

p. 11-14

*Conquista y comida:
consecuencias del encuentro de dos mundos*

Janet Long (coordinación)

Tercera edición

México

Universidad Nacional Autónoma de México
Instituto de Investigaciones Históricas

2018

542 p.

Figuras

ISBN 978-970-32-0852-4

Formato: PDF

Publicado en línea: 13 de diciembre de 2019

Disponible en:

http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/323/conquista_comida.html

D. R. © 2019, Universidad Nacional Autónoma de México-Instituto de Investigaciones Históricas. Se autoriza la reproducción sin fines lucrativos, siempre y cuando no se mutile o altere; se debe citar la fuente completa y su dirección electrónica. De otra forma, se requiere permiso previo por escrito de la institución. Dirección: Circuito Mtro. Mario de la Cueva s/n, Ciudad Universitaria, Coyoacán, 04510. Ciudad de México



PRÓLOGO

La comida hispanoamericana de hoy en día tiene sus bases en el siglo XVI. Fue la invasión de alimentos y cultivos europeos que siguió a la llegada de los españoles, lo que sirvió para cambiar las dietas del Nuevo Mundo para siempre.

Fue un encuentro de alimentos y, a la vez, un choque entre dos maneras de percibir la función y el valor de la comida. Influenciados por la tradición renacentista europea en cuanto a la buena mesa, los españoles consideraban la comida una fuente de deleite y placer; a la vez constituía un motivo de festejo y celebración. Comían no sólo para satisfacer sus necesidades biológicas, también lo hacían por el gusto y el agrado que encontraban en la comida. En cambio, el indígena americano común solía comer para aplacar el hambre; pensar en la comida como un placer no formaba parte de su percepción de la vida. Los lujosos banquetes servidos al emperador Moctezuma, que conocemos por diversas descripciones, estaban lejos de la realidad de la vida del *macehual* común. Varios cronistas hicieron la observación de que un español comía en un día más de lo que una familia numerosa indígena consumía en toda una semana.

¿Qué pensaron los europeos de la comida que encontraron en América? Conocemos la opinión de los españoles recién llegados acerca de la comida que encontraron en las islas del Caribe. Se asombraron de la variedad de alimentos recolectados por los antillanos; a la vez les daba asco ver con qué deleite consumían las arañas panzonas y los gusanos blancos. Nunca pudieron acostumbrar sus paladares al “odiado pan de casabe, difícil y enojoso de tragar”; tampoco llegaron a aceptar la sustitución del pan de trigo por la tortilla mesoamericana. Bernal Díaz del Castillo lamentó en los primeros años que todavía no se daba el trigo en la Nueva España y que aún no había pan. Inicialmente los españoles añoraban los alimentos que habían dejado en sus pueblos natales en España y consideraban sus propios alimentos superiores y más nutritivos que los alimentos americanos.

¿Y qué opinaron los indígenas americanos de la comida española? Girolamo Benzoni relata una comida ofrecida por los españoles a unos caciques en tierra venezolana en donde los indígenas tiraron la comida que les ofrecieron a los perros, diciendo que “eso no era comida”. Los mensajeros de Moctezuma, que fueron enviados a la costa para observar a los recién llegados españoles, estaban intrigados con su comida. Reportaron al soberano que comían algo blanco, grande, no pesado,

“cual si fuera paja” o “caña de maíz”, y que era comida dulce y enmielada. Nina Scott supone que se referían al pan de trigo. En cambio, los mexica les ofrecieron alimentos salpicados con sangre de alguna víctima de sacrificio, lo cual causaba tremenda náusea a los españoles. En ciertos aspectos, fue más bien un choque en vez de un encuentro entre las dos tradiciones culinarias. No obstante, poco a poco se fueron mezclando los ingredientes de los dos mundos para crear una nueva cocina.

Algunos de los cultivos europeos no se adaptaron a latitudes y ambientes americanos. El trigo, por ejemplo, no pudo prosperar en el clima tropical húmedo del Caribe; por más intentos que hicieran, nunca llegó a producirse en la zona. Aun hoy en día, y a pesar de tantos avances en la biotecnología de las plantas, el trigo no se cultiva en las islas y sigue siendo un producto de importación. Fue el padre José de Acosta quien observó en el siglo XVI que las plantas europeas se daban mejor en América que las plantas americanas en Europa. El clima, la altura, el suelo y las latitudes, son factores importantes en la adaptación de las plantas. Muchas plantas americanas habían sido domesticadas en zonas tropicales y al no encontrar climas parecidos no prosperaron en el Viejo Mundo. La papa andina es un buen ejemplo de una planta que tuvo que pasar por una transformación genética antes de poder producirse en latitudes europeas.

¿Cuáles de los múltiples productos introducidos tuvieron más impacto sobre la dieta del Nuevo Mundo? En el caso de México, podemos reducir el número a seis grupos: el trigo, la carne y sus derivados, el azúcar, los cítricos, ciertas hortalizas como la cebolla y el ajo, y algunos condimentos como el perejil, el cilantro, el orégano y el clavo de olor. En el camino inverso podemos mencionar el maíz, la papa, el chile, el jitomate, las calabazas, los frijoles, y el chocolate. El proceso del intercambio de varias de estas plantas está tratado en este libro.

Al hablar de la influencia de la comida española en la cocina hispanoamericana, en el primer capítulo, Xavier Domingo toma en cuenta la cocina medieval española que llegó a América en el siglo XVI. Una de las raíces de esta cocina fue la tradición árabe, de la cual aún quedan huellas en la cocina mexicana. Los productos introducidos en España por los árabes como el azúcar, el arroz, ciertas verduras, como la berenjena, los cítricos y el uso de muchas especias son influencias que han perdurado en la cocina mexicana actual.

A pesar de las diferencias regionales en la comida prehispánica americana, como puede verse por los trabajos de Plutarco Naranjo, José Rafael Lovera y Marta Vesa, existió un substrato alimenticio común en todo el continente. Fue una dieta esencialmente vegetariana, con pocas fuentes de proteína de carne animal. Es interesante notar que el hombre antiguo, en casi todo el mundo, logró satisfacer sus necesidades de proteína a través de la combinación de cereales y leguminosas. En el Cercano Oriente combinaron el trigo con la lenteja o el garbanzo para alcanzar una proteína completa; en Asia, lograron los mismos fines utilizando el arroz y el frijol soya; en América la mezcla del maíz y el frijol les proporcionó la proteína que necesitaban. Los aminoácidos que les faltaban a los cereales, se encontraban en las



leguminosas. Mediante el aprovechamiento de los recursos naturales, los americanos lograron establecer una dieta variada, suficiente y balanceada.

El encuentro de la tradición culinaria europea con la americana está bien documentado con los trabajos de Alfred Crosby, Nina M. Scott, Leticia Casillas y Luis Alberto Vargas. Después de este encuentro, la dieta americana cambió para siempre.

Los alimentos de América, a su vez, enriquecieron la dieta de buena parte del mundo. En Europa, la región más impactada por las nuevas plantas fue la Cuenca del Mediterráneo cuyo clima y suelo se prestaban para el desarrollo de las nuevas plantas. Se adaptaron bien a este ambiente el maíz, el frijol, el chile, el jitomate, la calabaza, el nopal y otras plantas. En el tercer capítulo se examina el proceso y las consecuencias de este intercambio cultural.

Los efectos de la introducción de los nuevos productos alimenticios en la comida de tres grupos indígenas desde el siglo XVI son analizados en el cuarto capítulo. Los artículos examinan la historia de los alimentos entre los zapotecos, los mixtecos y los tarascos. José N. Iturriaga examina los alimentos cotidianos del mexicano hoy en día.

El pulque, el mezcal y el aguardiente de caña o “chinguirito” fueron las bebidas embriagantes de mayor consumo entre los novohispanos. Un análisis del uso de estas bebidas y de los problemas sociales que causó, arroja datos nuevos sobre este aspecto de la alimentación.

El último capítulo incluye un estudio de la comida en los conventos de monjas en la Puebla del siglo XVIII, nuevos datos sobre los recetarios de la época y un estudio contrastivo de la comida en el refranero.

La idea de hacer un libro sobre el tema “conquista y comida” nació durante la organización del simposio “1492: el encuentro de dos comidas”, que se llevó a cabo en la ciudad de Puebla en julio de 1992. El congreso fue organizado por el Instituto de Investigaciones Históricas de la Universidad Nacional Autónoma de México y el gobierno del estado de Puebla. La mayoría de los artículos incluidos en este libro fueron presentados en la reunión, otros fueron solicitados especialmente para este libro.

JANET LONG TOWELL

Instituto de Investigaciones Históricas, UNAM



INSTITUTO
DE INVESTIGACIONES
HISTÓRICAS