

Históricas Digital



INSTITUTO
DE INVESTIGACIONES
HISTÓRICAS

Janet Long Towell

“América en Europa después de 1492”

p. 169-182

*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



III

EL INTERCAMBIO DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS



INSTITUTO
DE INVESTIGACIONES
HISTÓRICAS



AMÉRICA EN EUROPA DESPUÉS DE 1492

JANET LONG TOWELL

Instituto de Investigaciones Históricas, UNAM

Junto con los metales preciosos que llegaron a Europa de la Nueva España, después de 1492, viajaron gran cantidad de plantas americanas. Algunas fueron trasladadas intencionalmente, tal vez por manos de algún “indiano” español que se había acostumbrado a los nuevos sabores en América. Otras llegaron sin voluntad ni invitación, escondidas en los recovecos de los barcos o mezcladas con el lastre que cargaban los galeones en su viaje de regreso al Viejo Mundo.

Con el paso del tiempo, por el viento, los pájaros o por el hombre mismo, las semillas y las plantas quedaron desperdigadas a la buena de Dios por las colinas ribereñas de la cuenca del Mediterráneo. Ahora, a casi 500 años de su introducción, forman una parte tan integral del paisaje de la zona que éste sería irreconocible para cualquier ciudadano romano que fuera en busca de su antiguo ambiente.

Las plantas americanas no fueron bien recibidas cuando aparecieron en Europa. Algunas fueron objeto de gran desconfianza por su semejanza con un grupo de plantas alucinógenas ya conocidas por los europeos; otras tuvieron que pasar por transformaciones genéticas antes de poder producirse en aquellas latitudes. Finalmente lograron incorporarse a la dieta mediterránea y ahora sirven para identificar este régimen tanto como el trigo, el olivo y la vid, las antiguas plantas tradicionales de la zona.

Los primeros en aportar datos acerca de las nuevas plantas fueron algunos de los exploradores y conquistadores que mostraron un interés especial en la vegetación del Nuevo Mundo. Éstos, en realidad, fueron pocos; a la mayoría le interesaba otro género de recursos.

Cristóbal Colón mismo empezó el importante intercambio de plantas entre los dos mundos, llevando varias plantas americanas a Europa de regreso de su primer viaje al Caribe, y trayendo plantas europeas a América en viajes posteriores.

España fue el corredor de las nuevas plantas en su dispersión por Europa. Se extendieron por dos rutas distintas: un grupo se difundió hacia el norte del continente, mientras que otras plantas prosperaron mejor en el sur.

Llegaron primero a Italia, lo que no es de extrañarse ya que la corona española dominaba partes de Italia en el siglo XVI, y esto debe haber facilitado la introducción de las plantas americanas en la zona.

Las bien establecidas rutas de comercio que habían formado los españoles, mucho antes del siglo XVI, fueron importantes factores en la dispersión de los productos americanos. Las rutas de comercio entre España, Italia y el Levante fueron controladas por los aragoneses quienes sin duda desempeñaron un papel importante en la distribución de las plantas a través de estas rutas.

El buen clima y el suelo franco que predominan en el Mediterráneo ayudaron a hacer de esta zona un buen nicho ecológico para el desarrollo de las nuevas plantas. Allí prosperaron el maíz, sustento básico de gran parte de las culturas americanas, y el frijol que lo complementaba para formar una proteína completa. Se adaptaron bien al nuevo ambiente el chile y el jitomate, combinación de sabores que identificaba la comida azteca. Otros cultivos que encontraron arraigo fueron la calabaza, el camote, el nopal y el maguey. La papa, producto que generó grandes cambios en la vida europea, se adaptó mejor en los climas fríos y zonas de altura en el norte del continente, más parecidas a su lugar de origen en las alturas de los Andes.

Muchas de las plantas americanas no fueron bien recibidas en Europa. Algunas de ellas, como el jitomate, la papa y el chile, son miembros de la familia de las solanáceas y, por lo tanto, tenían que confrontar la famosa “maldición de la dulcamara” antes de ser aceptadas en las dietas europeas.¹ Los europeos ya conocían algunos miembros venenosos de este grupo de plantas, como la mandrágora, el beleño y la belladona, plantas alucinógenas en uso por los brujos y hechiceros de la época. Reconocieron las tres plantas nuevas como miembros del mismo grupo y les tuvieron gran desconfianza.

Causantes de la lepra, la sífilis, alucinógenas y venenosas son algunas de las calumnias que adjudicaron a las inocentes plantas del Nuevo Mundo. Pronto, también, les llegó la fama de servir como afrodisíacos, aunque dudo que esto haya contribuido a su rechazo.

El interés principal por las nuevas plantas fue debido a sus posibles cualidades medicinales. Las terribles pestilencias de la Edad Media todavía azotaban a partes de Europa y los médicos mantenían una búsqueda constante de nuevos remedios para tratarlas. También sirvieron como plantas de ornato en los jardines de las universidades y las casas reales.

Fue en los países del Mediterráneo donde las plantas americanas tuvieron una mejor y más pronta aceptación. El mar Mediterráneo fue un centro de gran actividad política y social en el siglo XVI y sirvió como escenario para la lucha entre el Imperio Otomano de los turcos y el Sagrado Imperio Romano de los Habsburgos. Fueron estos dos imperios los que jugaron papeles dominantes en la región y probablemente los más importantes distribuidores de plantas americanas en los países del Mediterráneo.

¹ Charles B. Heiser, *Nightshades: The Paradoxical Plants*, New York, Freeman Press, 1969.

El papel desempeñado por los turcos se hace evidente en la nomenclatura de las plantas americanas en el siglo XVI. El maíz aparecía en los herbarios europeos con el apelativo de “grano turco”, *blé de Turquie*, o *turkish corn*; el chile tenía el nombre de “pimienta roja turca”; la calabaza se llamaba “cucumer turco”; hasta el guajolote recibió el nombre de *turkey* y en inglés todavía conserva esta distinción.²

En la época romana se produjo un acontecimiento que tal vez podamos usar como analogía para explicar la aceptación de las plantas en el Mediterráneo en el siglo XVI.

En los primeros años del Imperio los romanos seguían una dieta bastante sencilla; eran medidos en sus hábitos de comer y se notaba poca diferencia entre la dieta del rico y la del pobre. Su régimen consistía preferentemente en cereales hervidos como el mijo, el centeno y el trigo, y en los vegetales que se daban en la zona.

Con la expansión del Imperio floreció el comercio, se enriquecieron algunos mercaderes romanos y empezaron a traer productos alimenticios desde los rincones más lejanos de su reino. Importaron cultivos nuevos, animales, especias, aves y pescados de Grecia, la Península Ibérica, Asia Menor, Siria, Persia, África y el Oriente.³ Lo mejor del mundo antiguo llegaba a la mesa de las clases altas romanas.

La variedad de alimentos disponibles creció de manera sorprendente y pronto se convirtieron en una necesidad en la dieta romana. En la medida de lo posible, aclimataron al ambiente latino los nuevos árboles, plantas y hierbas, para evitar la importación de sus frutos. Esto estimuló la agricultura y con el tiempo dio lugar a una cocina elaborada y sofisticada. En los últimos siglos de la República esta cocina tan refinada y exquisita les llevó a practicar los grandes excesos en la mesa que han pasado a la historia como símbolo de la civilización latina.

No volvió a llegar al Mediterráneo tal cantidad de plantas nuevas hasta la introducción de las plantas americanas en el siglo XVI. Los botánicos calculan que 78 plantas nuevas fueron introducidas durante los siglos de la época romana, mientras que el número de nuevas plantas introducidas a Italia durante el siglo XVI llegó a 127.⁴ Esta nueva introducción afectó enormemente a la cocina de los italianos, pero no los llevó a los excesos en la mesa en que cayeron los romanos.

Sabemos, por el conocido recetario *Apicio de re Coquinaria*, que los romanos sentían un gusto especial por las ensaladas y verduras frescas.⁵ Esto puede haber sido un factor importante en la aceptación de los alimentos americanos como el jitomate, el chile y la calabaza, ya que la apreciación romana por las verduras ha seguido hasta ahora. Su curiosa costumbre de comer en posición tendida, apoyados sobre el codo izquierdo, hizo necesaria una dieta ligera y fácil de digerir.

² Janet Long-Solis, *Capsicum y cultura: la historia del chilli*, México, Fondo de Cultura Económica, 1986, p. 60.

³ Peter Garnsey, *Famine and Food Supply in the Graeco-Roman World: Responses to Risk and Crisis*, Cambridge, Cambridge University Press, 1988.

⁴ Rosa Casanova y Marcos Bellingeri, *Alimentos, remedios, vicios y placeres*, México, INAH-OEA, 1988.

⁵ Apiculus, *Apicio de re Coquinaria: Cookery and Dining in Imperial Rome*, ed. Joseph Dommers Vehling, Nueva York, Dover Publications, 1977.

El Imperio Romano se desmoronó en el siglo V de nuestra era; no obstante, sus tradiciones culinarias persistieron en el Imperio Bizantino en Constantinopla y siglos después en los monasterios medievales del Mediterráneo. Aun hoy en día hay evidencia de la influencia romana en la comida de la zona.

Fernand Braudel, en sus libros sobre el Mediterráneo durante el siglo XVI, capta muy bien el ambiente de la región. Describe de manera casi poética los recursos naturales, el mar, el clima y la vida del campesino, destino de entre 80 a 90 por ciento de la población en los primeros siglos de la Edad Moderna.⁶ Las tierras ribereñas de esta zona eran pobres, exhaustas por el sobrecultivo a que habían estado sujetas por milenios y las cosechas nunca fueron muy abundantes. Si los granos llegaron a ser una obsesión para el hombre del Mediterráneo fue porque invariablemente escaseaban y el hambre siempre estaba en puerta.

Las hambrunas, verdaderas hambrunas, en las que la gente se moría en las calles, fueron un hecho común en Italia en el siglo XVI. El historiador italiano Piero Camporesi llama a estos años “la época del hambre” y describe la ciudad de Padua en 1528,⁷ donde cada mañana se podían encontrar cuerpos de los que habían muerto de hambre durante la noche, tirados encima de los montones de estiércol, como si tuviesen el mismo valor. Las pérdidas de las cosechas, las hambrunas y las pestilencias tienden a caminar de la mano, y se ha visto que las epidemias suelen atacar con más frecuencia en zonas desnutridas.

El hambre en la España de los siglos XVI y XVII se refleja en la “novela picaresca”, género literario que surgió alrededor de los mendigos y el ansia que da el estómago vacío. El hambre sirve como catalizador en las obras de *El Lazarillo de Tormes*, el *Guzmán de Alfarache* de Mateo Alemán y *El buscón* de Quevedo.⁸

La homogeneidad del clima y los recursos naturales de la zona dieron lugar en toda la cuenca del Mediterráneo a una dieta con cierta uniformidad, basada en el pan, el aceite de oliva y el vino. Hubo ciertas diferencias regionales como las sopas aguadas de la Provenza francesa, la pasta italiana y el yogur de los turcos, pero ya en la Baja Edad Media existía una “dieta mediterránea” identificable.

Vale la pena aclarar que no toda la población estaba sujeta a un régimen tan monótono. Los siglos XV y XVI fueron la época de los suntuosos banquetes renacentistas, cuando la familia Médici de Florencia competía con los dogos de Venecia en presentar las mesas más opulentas. Poco tenía que ver la gastronomía en estos acontecimientos, ya que el número de platillos servidos era más importante que la calidad de la comida.

En el transcurso del siglo XVI apareció en escena la triada alimenticia mexicana

⁶ Fernand Braudel, *Civilization and Capitalism: The Structures of Everyday Life*, v. 1, New York, Harper & Row, 1981.

⁷ Piero Camporesi, *Bread of Dreams*, Gran Britania, University of Chicago Press, 1989.

⁸ Hurtado de Mendoza, *La vida de Lazarillo de Tormes*, Argentina, Sopena Argentina, 1954; Mateo Alemán, *Guzmán de Alfarache*, Argentina, Sopena Argentina, 1941, y Francisco de Quevedo, *Obras completas*, t. 1, Madrid, Aguilar, 1976.

del maíz, el frijol y la calabaza para encontrarse con la milenaria del Mediterráneo: el trigo, el olivo y la vid. Las plantas del Nuevo Mundo no llegaron como competidoras de las plantas tradicionales del Mediterráneo, su papel fue más bien complementario. Mientras el trigo y otros granos panificables se sembraban en otoño e invierno, el maíz, el frijol y la calabaza son siembras de primavera. Tampoco había incompatibilidad en las cosechas, ya que el trigo se recolectaba en junio, se hacía la vendimia y la cosecha de las aceitunas en otoño y los cultivos americanos se recogían, en el clima benigno del Mediterráneo, a finales del verano.

Inicialmente el cultivo de las plantas americanas estuvo limitado a huertos o jardines familiares, ya que la gran mayoría de las plantas del Nuevo Mundo evolucionaron como cultivos semitropicales que requieren humedad durante su ciclo de crecimiento y en la etapa de la formación de los frutos. En los veranos calurosos y secos del Mediterráneo las plantas del Nuevo Mundo necesitaban riego artificial, y esto sólo podía llevarse a cabo en predios pequeños. El maíz llegó a cultivarse en grandes extensiones de tipo comercial sólo en zonas húmedas como el norte de Italia, las provincias de Venecia y Lombardía, o bien los valles de la región. Esto nunca llegó a ser un problema para el cultivo de los granos tradicionales del Mediterráneo puesto que estas plantas evolucionaron en zonas semiáridas del Cercano Oriente. Necesitan humedad después de su siembra en el invierno, pero no requieren agua durante los últimos meses de su ciclo agrícola.⁹

Las plantas americanas tenían ciertas ventajas en comparación con las plantas mediterráneas. Por ser novedosas y de cultivo en huertos familiares no estaban sujetas al cobro del diezmo, impuesto recaudado por la Iglesia sobre la producción agrícola. Fue en el siglo XVII y más en el XVIII cuando el maíz y la papa dejaron de estar exentos del pago de este impuesto.¹⁰

Aportaron otras ventajas también. El frijol es un conocido enriquecedor del suelo, puesto que tiene la capacidad de fijar el nitrógeno en la tierra a través de ciertas bacterias que se encuentran en los nódulos de sus raíces. Buena falta les hacía esta ayuda a las exhaustas tierras de cultivo mediterráneas. Las nuevas plantas también sirvieron como cultivos de rotación, ya que, por lo desgastado del suelo, era imposible cultivar el mismo grano por más de dos años seguidos.

Ciertos cultivos tuvieron una fácil aceptación en el Mediterráneo por ser semejantes a algunos ya conocidos en la zona. Éste fue el caso del frijol americano, que tiene parecido con la *fava*, del género *Vicia faba* conocida desde la época de los romanos y difundida por ellos alrededor de la cuenca a través de sus conquistas. Los españoles las conocían con el apelativo de “fésoles”. Cuando encontraron el frijol en el Caribe le pusieron el mismo calificativo, el cual fue introducido en la Nueva

⁹ William H. McNeill, “American Food Crops in the Old World”, en Viola y Margolis, eds., *Seeds of change: Five Hundred Years Since Columbus*, Washington y Londres, Smithsonian Institution Press, 1991.

¹⁰ Michel Morineau, “The Potato in the XVIII Century”, en *Annales, ESC*, nov.-dic., 1970.

España. En cierto momento fue sustituido por el nombre “frijol”, perdiendo para siempre su antigua denominación náhuatl de *etl*.

En Europa los frijoles recibieron el poco refinado apodo de “hinchapanzas” y la fama de ser “ventosos”. No obstante, tenían otras muchas ventajas y pronto fueron incorporados a las dietas mediterráneas, sobre todo la alubia blanca, de poco uso en Mesoamérica.

La planta del maíz no se parece morfológicamente a los otros granos, pero su preparación en forma de harina molida en panes y papillas tenía cierto parecido con los demás. La harina de maíz fue combinada con otras harinas panificables para hacer el “pan grosero”, sustento de los pobres. También llegó a sustituir al mijo en la hechura de la polenta italiana, antiguo platillo romano que fue el sostén del pobre por siglos enteros.¹¹

El maíz ofrece muchas ventajas sobre los demás cereales. Produce más calorías en menos espacio, en menos tiempo y con menos mano de obra que los demás cereales, con excepción del arroz. Esto ayudó a sortear la dificultad de sembrar granos en años consecutivos, por lo gastado de la tierra. El maíz se adapta a diversos climas, suelos y altitudes, siempre y cuando cuente con suficiente humedad. Además, ofrece la ventaja de servir tanto para forraje animal como para alimento humano.

La calabaza también tenía parecido con ciertas *cucurbitáceas* conocidas por los romanos, aunque pertenecían a otro género de plantas, ya que la calabaza es de origen americano. Recibió el nombre de calabaza por los “calabash africanos” y, de la misma manera que el frijol, perdió su nomenclatura náhuatl de *ayotli*. En el siglo XVI adquirió una identidad falsa como “zucco de Siria”, de esta palabra viene su apelativo italiano actual de *zucchini*.

El chile y el jitomate llegaron como plantas nuevas, extrañas y muy desconfiables. Inicialmente fueron rechazadas por su injusta fama de ser venenosas, alucinógenas y afrodisiacas. Por otro lado, tenemos que tomar en cuenta que los europeos no sabían cómo prepararlas ni comerlas, y que no conocían otros frutos ni siquiera parecidos. El chile era tan picante que resultaba difícil de comer; el jitomate, como han dicho Rosa Casanova y Marco Bellingeri: “verde, no se podía comer, rojo parecía descompuesto, y hervido o frito se deshacía”.¹² No les fue fácil acostumbrarse a estas nuevas plantas.

Hay que reconocer que el jitomate grande, de color rojo vivo, liso y jugoso que conocemos hoy en día, tiene poco que ver con el fruto pálido, de sabor ácido y olor desagradable que llegó a Europa inicialmente. Los primeros grabados del herbario de Pietro Andrea Mattioli muestran un fruto pequeño, arrugado, duro y poco apetecible.¹³ Debemos el mejoramiento del jitomate a las cuidadosas manos de los jardineros italianos.

También modificaron el chile, convirtiéndolo en un fruto grande, de sabor dulce

¹¹ Waverly Root, *The Cooking of Italy*, Nueva York, Time-Life Books, 1968.

¹² Rosa Casanova y M. Bellingeri, *op. cit.*, 1988, p. 164.

¹³ Pietro A. Mattioli, *I discorsi*, Venecia, 1568.

y sin el picante característico del chile mexicano. Ya convertido en un “pimiento”, podía comerse como una verdura, y ha encontrado un sitio de importancia en las ensaladas mediterráneas.

Es curioso notar que el chile, preparado junto con el jitomate o el tomate en la usanza azteca, fue más importante en la cocina mesoamericana que en ésta; sin embargo, los europeos encontraron más usos para el jitomate que para el chile. Resultó un ingrediente compatible con los sabores tradicionales del Mediterráneo y, a la larga, tuvo más aceptación que el chile. El gastrónomo español Néstor Luján afirma que “a muchos les gusta pensar que las cocinas italianas y españolas nacieron con el tomate, tan importante ha sido en sus cocinas”.¹⁴ Hoy en día Europa produce más jitomate que ningún otro continente; la mayor parte corresponde a Italia.

El camote mexicano se acomodó en las zonas donde el clima permitía su cultivo y llegó a ser un dulce popular, con fama de poderes afrodisiacos.

Se dice que el nopal llegó a la isla de Sicilia entre las demás plantas como una curiosidad, supuestamente por manos de un miembro de la corte del rey Fernando de Aragón.¹⁵ A los sicilianos les extrañaba su aspecto de pequeño árbol, que no formaba tronco ni ramas y cuyas nuevas hojas brotaban de las viejas. Se adoptó con facilidad al clima seco y suelo pobre de algunas zonas de la isla, donde se ha convertido en parte de la flora local, tan típico y tan propio que es difícil imaginar el paisaje sin ellos. Aprovechan las tunas frescas o deshidratadas, pero nunca aprendieron a utilizar las nutritivas hojas como alimento.

Hay pocos datos registrados, pero sabemos que las plantas americanas fueron difundidas a los países del Levante y del Maghreb en el transcurso del siglo XVI, por manos turcas, durante la expansión del Imperio Otomano. Las llevaron a la península balcánica cuando realizaron sus invasiones durante este siglo. Fernand Braudel afirma que fueron los turcos quienes introdujeron el arroz en la zona, en el siglo XV, además del ajonjolí, el algodón, el maíz y el chile en el XVI, y el tabaco y el café en el XVII.¹⁶

Bien dicen que la cocina de un país suele ser un reflejo de la influencia de sus conquistadores e invasores. Ahora el chile, con apelativo de páprika, es uno de los sabores predominantes en las cocinas de los países balcánicos. El maíz y el jitomate también son cultivos importantes en la región.

Como hemos visto, hay muchos datos registrados acerca de la llegada de las plantas en el siglo XVI y de la manera como fueron recibidas por los europeos. No obstante, la curiosidad y el interés por ellas descendió considerablemente en el XVII. Ya se habían dado cuenta de que no tenían gran valor medicinal y que tampoco eran alucinógenas, ni venenosas, ni servían como afrodisiacos. De todas maneras, sorprenden los pocos datos disponibles acerca de su uso, ya que los tiempos no eran propicios para desaprovechar nuevas fuentes alimenticias.

¹⁴ Néstor Luján, *La historia de la gastronomía*, España, Editores Plaza & Janés, 1989.

¹⁵ R. Casanova y M. Bellingeri, *op.cit.*, 1988, p. 47.

¹⁶ Fernand Braudel, 1972, p. 779.

El XVII fue un siglo de grandes problemas agrícolas y económicos en todo el Mediterráneo. En España la agricultura quedó afectada por la expulsión de los moriscos, que tanto habían contribuido a la agricultura en el sur de España. Las tierras se despoblaron aún más con la deserción de muchos campesinos que emigraron para “hacer la América”. Néstor Luján afirma que el hambre fue abrumadora en todas partes.¹⁷ El XVII fue una centuria de pestilencias, hambrunas y malas cosechas en casi toda la zona. Es difícil aceptar la idea de que hicieron poco uso de las nuevas plantas, sobre todo entre las masas populares. No hay barrera cultural tan fuerte que el hambre no la trasponga.

A falta de datos registrados, hemos tenido que echar mano de fuentes indirectas para comprobar la presencia de las plantas. Varios escritores de los siglos de oro tenían cierta fascinación con el Nuevo Mundo. Antonio Alatorre, en su obra *Los 1001 años de la lengua española*, dice que había poetas que encontraban un deleite especial en usar las voces de América en sus escritos.¹⁸

Entre los vocablos más usados están los nombres de frutas y legumbres, variaciones de nahuatlismos y antillanismos, que traían imágenes de culturas lejanas y exóticas. El cazabe, el aguacate, el mamey, el achiote, la pitahaya, el zapote, el maíz, el pimiento, el tomate, la tuna, el maguey y el palo santo aparecen en las obras, sobre todo en las de Lope de Vega.¹⁹ Dirían los filólogos que el español del siglo XVII se había teñido de color americano. De hecho, las nuevas palabras llegaron a enriquecer la lengua española, constituyendo una aportación más de América.

Si bien es cierto que las plantas llegaron a Europa a fines del siglo XV y durante el XVI, fue hasta el XVIII cuando adquirieron un papel significativo en la dieta cotidiana del Mediterráneo. A partir de este siglo empezaron a aparecer en los recetarios y en las crónicas de los viajeros.

El nuevo bienestar económico y social que caracterizó a Europa occidental a mediados de ese siglo llegó a todos los niveles sociales. Se acabaron las terribles pestilencias, las guerras y las grandes hambrunas. Se registró un incremento en la población que se sostuvo por más de un siglo. Algunos historiadores atribuyen este aumento a la aceptación de las plantas americanas en la dieta, con el argumento de que proporcionaron un régimen más abundante, más variado y más nutritivo. Dos de las nuevas plantas, el maíz y la papa, se encuentran entre los cuatro cultivos más importantes del mundo actual. Junto con el trigo y el arroz, sostienen a la mayor parte de la población mundial.

Otro de los resultados de este nuevo bienestar fue el surgimiento de una nueva clase social, con un nuevo estilo de comer. La burguesía del siglo XVIII contaba con los recursos para vivir y comer bien sin tener que seguir las reglas y restricciones de la vida cortesana. Desarrollaron una cocina sencilla, campechana y sustanciosa, ligada

¹⁷ Néstor Luján, *op. cit.*, 1989, p. 117.

¹⁸ Antonio Alatorre, 1979, p. 220.

¹⁹ Fray Lope de Vega, 1938.

a la tierra y a las estaciones del año. En esta cocina entraron plenamente los nuevos ingredientes americanos, no como platillos novedosos ni exóticos, sino como comedines en los guisos ya conocidos del pueblo.

Empezaron a agregar el maíz y la papa a los estofados, cocidos y ollas campechanos. El frijol logró sustituir a la *fava* romana en la fabada asturiana, en el *cassoulet* de la Provenza francesa y en los platillos toscanos italianos. Los florentinos adoptaron el frijol a tal grado que los demás italianos empezaron a referirse a ellos con cierto desprecio, como los *mangiafagioli* o comedores de frijoles.²⁰

Los napolitanos descubrieron que la salsa de jitomate era un buen complemento para la pasta, antes servida con aderezos de mantequilla o aceite de oliva. Las pizzas también fueron beneficiadas por el nuevo sabor y color del *pomodoro*.

El jitomate y el chile entraron con facilidad a las cocinas griegas y balcánicas en guisos como la *moussaka*, “el pollo a la paprika” y el *gulyás* húngaro.

El gazpacho andaluz, antiguo platillo mozárabe, posiblemente de origen romano,²¹ tradicionalmente preparado con pedazos de pan, aceite de oliva, ajo y algún líquido, de repente adquirió una nueva presentación con el jitomate y el pimiento. La paella valenciana incorporó varios ingredientes de América; no tardó en hacer lo mismo el bacalao.

La tradición de los países musulmanes de rellenar las verduras con carne y salsa se encontró con recipientes nuevos en las cavidades de las verduras americanas como los pimientos, los jitomates y las calabazas. Al paso de los años aprendieron a preparar el *cuzcuz* con jitomate y a aderezarlo con la salsa *harissa*, confeccionada con jitomate y chile.

Innovadores cocineros crearon algunos platillos nuevos como la tortilla española con papas, y la hogaza catalana untada de jitomate y aceite de oliva. La *peperonata*, hecha con una combinación de pimientos rojos y verdes, fritos en aceite de oliva, ocupa un lugar en todas las cocinas mediterráneas desde Portugal en el oeste hasta Yugoslavia en el este, incluyendo los países musulmanes del norte de África.

En el transcurso de los siglos XIX y XX las plantas americanas mejoradas fueron reintroducidas al Nuevo Mundo como bagaje cultural de los inmigrantes europeos. Todo grupo inmigrante hace un esfuerzo por recrear algo de su propio ambiente en su nuevo país. Se ha visto que la manera más fácil de lograr esto es a través de la comida.

Los italianos introdujeron nuevos usos del jitomate con las salsas en conserva que trajeron consigo cuando llegaron a Argentina, al noreste de los Estados Unidos y a otros centros de inmigración italiana. También trajeron el pimiento, versión dulce y fresca del antiguo chile mexicano, y una nueva manera de comer las calabazas en estado inmaduro, antes que llegaran a convertirse en las mal llamadas “calabazas de Castilla”.

²⁰ Waverly Root, 1968, p. 70.

²¹ Miguel Salcedo Hierro, 1989, p. 36.

Las plantas aportaron muchos beneficios, pero produjeron ciertos infortunios también. Se da uno cuenta de la importancia y la extensión del maíz en las tierras ribereñas de la cuenca del Mediterráneo al leer los nombres de los países afectados por la pelagra, enfermedad que afecta al aparato digestivo, al sistema nervioso y a la piel. Ningún país de la zona logró salvarse de este terrible mal. Se manifestó primero en Asturias a fines del siglo XVIII y de ahí se fue extendiendo por los demás países de la región.

No existe planta alguna que proporcione todos los nutrientes que necesita el cuerpo humano. Esto se hizo evidente cuando ciertos grupos empezaron a depender de una dieta basada casi exclusivamente en el maíz. Este cultivo no contiene el aminoácido triptofano, la sustancia que utiliza el cuerpo humano para sintetizar las vitaminas. Sin la presencia de este elemento, el cuerpo no puede absorber las vitaminas y la deficiencia nutricional suele producir la pelagra, mal que frecuentemente termina en la demencia y en la muerte. Eso no surgió como problema en las dietas prehispánicas americanas ya que el frijol, que solía acompañar a la tortilla, es un conocido aportador de ciertos aminoácidos que le faltan al maíz.

Los países más afectados fueron Italia y Rumania, fieles consumidores de la polenta y la *mamaliga*, sustitutos del pan en la dieta del pobre. La pelagra pudo ser erradicada en el norte de Italia sólo después de la Segunda Guerra Mundial, cuando hubo una mejoría en la dieta y en las condiciones de vida de los italianos de la zona.

Después de un comienzo incierto a su llegada a Europa, las plantas americanas lograron incorporarse a las dietas del Mediterráneo. De manera casi desapercibida, fueron sustituyendo a ciertos productos tradicionales de la zona y entraron como comodines en los platillos del pueblo. Al proporcionar una dieta más nutritiva, ayudaron a acabar con las hambrunas, y desempeñaron un papel en el marcado crecimiento de la población desde mediados del siglo XVIII. Posiblemente lo que determinó su buena aceptación fue la capacidad de complementar los antiguos cultivos de la región, tanto en el ciclo agrícola como en los sabores tradicionales de la dieta mediterránea.

BIBLIOGRAFÍA

- ALATORRE, Antonio, *Los 1001 años de la lengua española*, México, Bancomer, Litógrafos Unidos, 1979.
- ALEMÁN, M., *Guzmán de Alfarache*, Argentina, Editorial Sopena Argentina, 1941.
- APICUS, *Apicio de re Coquinaria: Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Dommers Vehling, ed., New York, Dover Publications, 1977.
- BRAUDEL, Fernand, *The Mediterranean and the Mediterranean World In The Age of Phillip II*, 2 v., Gran Britania, Harper & Row, 1972.



- , *Civilization & Capitalism: The Structures of Everyday Life*, v. I, New York, Harper & Row, 1981.
- CAMPORESI, Piero, *Bread of Dreams*, Gran Britania, University of Chicago Press, 1989.
- CASANOVA, R., y M. BELLINGERI, *Alimentos, remedios, vicios y placeres*, México, INAH-OEA, 1988.
- COTARELO y MORI, Emilio, ed., *Obras de Lope de Vega*, 13 t., Madrid, Real Academia Española, 1930.
- FERNÁNDEZ PÉREZ, J., y I. GONZÁLEZ TASCÓN, eds., *La agricultura viajera*, Barcelona, Lunwerg Editores, 1991.
- GARNSEY, P., *Famine and Food Supply in the Graeco-Roman World: Responses to Risk and Crisis*, Cambridge, Cambridge University Press, 1988.
- HEISER, C. B., *Nightshades: The Paradoxical Plants*, New York, Freeman Press, 1969.
- LOPE DE VEGA, Fray, *El Nuevo Mundo descubierto por Colón*, en colección *Tesoro del teatro antiguo español*, t. II, Madrid, 1938.
- LUJÁN, Néstor, *La historia de la gastronomía*, España, Editores Plaza & Janés, 1989.
- MATTIOLI, P. A., *I discorsi*, Venecia (1568).
- MCNEILL, W. H., "American Food Crops in the Old World", en Viola y Margolis, eds., *Seeds of Change: Five Hundred Years Since Columbus*, Washington, D. C. y London, Smithsonian Institution Press, 1991.
- MENDOZA, Hurtado de, *La vida de Lazarillo de Tormes*, Argentina, Editorial Sopena, 1954.
- MORINEAU, M., "The Potato in the XVIII Century", en *Annales, ESC*, nov.-dic., 1970.
- QUEVEDO, F. de, *Obras completas*, t. I, Madrid, Aguilar, 1976.
- ROOT, W., *The Cooking of Italy*, New York, Time-Life Books, 1968.
- SALCEDO HIERRO, M., *La cocina andaluza*, Sevilla, Centro Andaluz del Libro, 1989.



INSTITUTO
DE INVESTIGACIONES
HISTÓRICAS