

Intercambio alimentario América Equinoccial-Europa a raíz del encuentro de 1492. Algunos ejemplos

José Rafael Lovera ¹

Ponencia presentada por el autor en el Simposio "Canarias en la ruta de los alimentos", organizado por el Gobierno de Canarias en Tenerife, del 3 al 7 de mayo de 1991.

Agradezco al Excelentísimo Gobierno de las Canarias la invitación a participar en este interesante simposio que me permite presentar algunas de las ideas que me han servido de directrices para explorar el vasto tema del intercambio alimentario iniciado a raíz del encuentro entre Europa y América ocurrido hace casi cinco centurias. El punto de encuentro de quienes venimos a participar en él no puede ser más propicio, pues como decían los cronistas, fueron las Islas Canarias, la antesala del Nuevo Mundo.

La amplitud y complejidad del tema se hacen evidentes ante la muy copiosa bibliografía que, desde fines del siglo XV hasta hoy ha salido a luz. Desde las crónicas del Descubrimiento y la Conquista, de las cuales son claro ejemplo las de Gonzalo Fernández de Oviedo y Bernabé Cobo, pasando por los eruditos Estudios críticos acerca de la dominación española en América, escritos por el jesuita Ricardo Cappa en el siglo XIX, hasta obras más modernas como los Apuntes para la historia de la transculturación indoespañola de Mariano de Cáster y Disdier, o el breve pero denso ensayo de Alfred Crosby, *The Columbian Exchange (Biological and Cultural Consequences of 1492)*, son unos pocos ejemplos de tal abundancia (1). Pretender abarcar el asunto, aun en simple visión panorámica, es empresa, que si no puede considerarse del todo imposible, requiere al menos mayor extensión de la que permite una ponencia; de allí que espero la indulgencia de ustedes por las lagunas que inevitablemente presentará mi discurso, ceñido a la exposición de unos cuantos rasgos de ese proceso de intercambio biológico y cultural que aún no puede declararse concluido.

Nos hemos impuesto en esta ponencia dos límites: uno temporal, pues creemos que debe guardarse la llamada distancia histórica, lo que nos ha llevado a no abarcar más acá de comienzos de nuestro siglo; el otro, especial, y referido a América, que reduce el ámbito de estudio a las regiones equinociales del Nuevo Mundo, que han sido objeto de nuestro quehacer investigativo.

Por otra parte, hemos de aclarar que nos interesa la alimentación de las mayorías, más que la de las élites de ambos mundos, pues aproximarse a nuestro objeto de otra forma, nos llevaría a una deformación histórica. Por ende excluiríamos deliberadamente alimentos tan llamativos como el trigo, el vino y el aceite de oliva, que en nuestro continente y en el período considerado no tuvieron una significación decisiva en la dieta del común; o la yuca, la vainilla y el pavo que en Europa y en el mismo tiempo, tampoco llegaron a jugar papel fundamental en el sustento popular.

Con las salvedades expuestas hemos de abordar nuestro tema, partiendo de la consideración de la mesa canaria tradicional, ejemplo vivo de ese proceso de transculturación pues, a su enriquecimiento han contribuido alimentos de Europa, África, Asia y América. El repertorio de sus preparaciones acusa la presencia del mestizaje culinario que nos interesa, de forma que rastreando el origen y tránsito de los ingredientes que piden sus recetas se puede trazar las características generales del trascendental proceso alimentario que se ha desarrollado a partir de 1492 (2).

No obstante, son tan numerosos los componentes de muy diversa proveniencia que entran en sus platos típicos que es necesario, respetando los criterios propuestos, seleccionar algunos de ellos. A tal efecto hemos escogido dos grupos que consideramos ilustrativos. Por una parte, plátano, carne y azúcar, llevados ya en tiempos colombinos desde Canarias a América, y por la otra, maíz, papas y el binomio pimiento-tomate, traídos de nuestro continente a la Islas y a Europa.

Es considerable el número de platos canarios en que aparece el plátano: sopas hechas con el fruto verde, frituras (las galleticas que en Venezuela se llaman tostones) o las tajadas de maduro; las tortillas y los

¹ Profesor asistente. Escuela de Historia. Facultad de Humanidades y Educación. Universidad Central de Venezuela.

polines. Igual sucede con la carne de res, de cerdo y de cabrito, incluidas en potajes, asados y guisos. Entra también en las recetas canarias el azúcar, tanto de manera obvia en los dulces, de los cuales puede considerarse como superlativo el de las rapaduras, como en pequeñas porciones para equilibrar los sabores de ciertas preparaciones como la morcilla.

En este concierto gastronómico tiene también rol destacado el maíz, el millo de los canarios, presente en la versión moderna del antiguo gofio de los guanches, en el edulcorado frangollo y en el recado de la olla isleña (3). Aún más importante que el maíz resulta la presencia de la papa, una de cuyas preparaciones, las papas arrugadas, sirve para tipificar el comer canario. Por su parte, el pimentón y el ají dulce junto con el tomate dan colorido y sabor a muchos platos preparados cotidianamente en las Islas.

Tales son los ejemplos que hemos escogido pensando nos servirán de buena muestra para ilustrar la interrelación que nos ocupa, pues a la vez constituyen pruebas irrefutables de ese entrecruzamiento.

El aporte de los europeos

Comenzaremos por los alimentos aportados a América por el conquistador europeo, siguiendo el orden de importancia que han tenido, por su difusión y alcance social, tal como lo vemos quienes vivimos al otro lado del Océano. De los distintos elementos llevados desde Canarias a nuestro continente los tres que hemos escogido se distinguen por el impacto alimentario que tuvieron: el plátano, el ganado (vacuno, cabrío y porcino) y la caña de azúcar. Su trasplante al Nuevo Mundo transformó con relativa rapidez la economía y la alimentación americanas. El éxito de estos tres rubros tuvo como factor principal la rápida aclimatación que tuvieron en los territorios conquistados y el haberse constituido, en renglones de un comercio cuya prosperidad ha venido creciendo sostenidamente desde tiempos coloniales.

El plátano

El plátano si bien originario del Asia ya había sido transplantado al África continental en vísperas del Descubrimiento de América y de allí a las Canarias, para luego ser llevado a la isla Española en 1516 por Fray Tomás de Berlanga, según sostiene Fernández de Oviedo (4). Hemos visto que su presencia en la mesa canaria es notoria. Esta *musácea* encontró suelo propicio no sólo en la cuenca caribeña, pues se extendió rápidamente a las regiones selváticas y aún a los andes. Fue tal la proliferación de este vegetal en el Nuevo Mundo que se creyó originario de él. El plátano, que se reproduce espontáneamente sin que medie la mano del hombre, se convirtió en fuente preciosa de alimento para indígenas, africanos y aún europeos que habitaban en nuestro continente, a tal punto que su abundancia, como dijo A. de Humboldt, hizo que se acuñase la frase alentadora: "Nadie muere

de hambre en América", alusiva la facilidad con que de él podía obtenerse el sustento.

Ya a principios del siglo XVII, se lo asociaba a nuestra población negra, pues hizo desde entonces parte considerable de su mantenimiento y constituyó factor de primera importancia para equilibrar la dieta de los esclavos, que fundamentalmente consistía en una corta ración de proteína animal que podía ser carne salada de res o cerdo, o pescado, también salado, añadida de algunos vegetales. Dieta monótona que analizada con las herramientas de la actual ciencia de la nutrición puede parecerse deficiente, por ejemplo, en vitamina A, de no tomarse en cuenta el plátano, que se consumía regularmente, fruto muy rico en ella (165 mcg por cada 100 g), y que, hecho muy importante, al ser sometido a preparaciones culinarias no disminuye en dicho nutriente, sino que más bien aumenta porcentualmente, llegando, para la misma ración cocida, a 293 mcg. Tómese en cuenta que siendo el requerimiento mínimo de ésta vitamina de aproximadamente 600 mcg, la ingesta de sólo dos plátanos horneados (cada uno de aprox. 250 g) llena con creces dicha exigencia. Es además nuestra *musácea* energético de primer orden, pues tiene un valor calórico (128 cal por cada 100 g) y es rico en carbohidratos (32 g / 100 g), sin contar su contenido en otros nutrientes (5). Se lo consumió de muy diversas maneras: asado, hervido y frito, forma ésta última llamada pomposamente por el poeta cronista Juan de Castellanos, pan artolagano, por referencia a su calidad de fruta de sartén.

El consumo de plátano no sólo procuró energía y nutrientes a la población esclava, sino contradictoriamente por la facilidad con que se reproduce y se lo encuentra, constituyó base para el argumento de una supuesta flojera de los criollos, errada opinión que compartía buen número de europeos como lo confirma el siguiente testimonio de Humboldt: "En las colonias españolas se oye repetir muy a menudo que los habitantes de las tierras calientes no saldrán de la apatía en que hace siglos están sumergidos hasta que una real cédula mande destruir todos los plataneros" (6).

En América llegó a ser el plátano sustituto del pan de trigo para un crecido número de gente, realidad que chocó a muchos gachupines, como sucedió al misionero franciscano Fray Juan de Santa Gertrudis, en el siglo XVIII, a quien en sus primeras experiencias gastronómicas en el Nuevo Reino de Granada le sirvieron, como guarnición de un guiso de pollo, plátanos asados; y al encontrarse embarazado por la ausencia de pan de trigo, anotó: "Entonces conocí lo que es el pan en la manutención del que se crió con él, y me acordé de que en Cádiz, estando para partir, me dijo un hermano mío: Fray Juan, a Indias te vas, Dios te guarde de perder el pan de vista" (7). Sin embargo, no pasó mucho tiempo para que el misionero se adaptara a ese ingrediente y llegase a entusiasmarse por él hasta calificarlo de: "sabroso, sustancial y provechoso", e incluso encontrarle en su fe ingenua,

cierta impronta religiosa al registrar en su diario cómo las tajadas de plátano, "tienen grabado de cada lado una figura de Cristo crucificado" (8). Aún en nuestros días, continúa siendo el plátano puntal de la dieta popular latinoamericana e incluso para muchas de nuestras repúblicas, sobre todo las centroamericanas, es importantísimo renglón de exportación.

La carne

El envío de ganado desde las Canarias al Nuevo Mundo fue temprano, como se refiere en los textos colombinos (9). No tardaron las bestias (vacas, cerdos, ovejas y cabras) en aclimatarse tanto en la zona circuncaribe como en el resto del continente. Para la hueste europea que se internaba en las nuevas tierras era imprescindible llevar buen acopio de alimentos y la facilidad que ofrecían los ganados, suerte de despensa móvil, constituyó uno de los factores decisivos del éxito de la conquista. Al poco tiempo de ser introducidos, los ganados llegaron a multiplicarse hasta el punto de que la carne vacuna, porcina y caprina se conseguía en abundancia. En los siglos XVII y XVIII crecieron sin parar los rebaños, particularmente en las extensas llanuras de los virreinos de La Plata y Santa Fe, y también en ciertas zonas del de la Nueva España.

No tardaron los aborígenes americanos en acostumbrarse a la carne, fenómeno que según algunos cronistas, como es el caso del Padre Bernabé Cobo (10), contribuyó a que los indios bravíos abandonaran la práctica de la antropofagia al encontrar una fuente de fácil obtención de proteínas. El aumento del papel de la carne en el régimen alimentario de las sociedades criollas americanas hizo que para los siglos XVII y XVIII fuera superior al que tenía en la dieta europea, como se comenta en el famoso Lazarillo de Ciegos Caminantes de Concolorcorvo (Alonso Carrío de La Vandra), editado en 1773 cuando describieron el modo de comer de los gauchos de la región del Río de la Plata, dice: "Venga ahora a espantarnos el gacetero de Londres con los trozos de vaca que se ponen en aquella capital en las mesas de estado. Si allí el mayor es de a 200 libras, de que comen doscientos milords, aquí se pone de a 500 sólo para siete u ocho gauderios (gauchos) (11). Situación equiparable, más o menos para la misma fecha a la de Venezuela, si atendemos a la opinión de Humboldt, quien refiriéndose al tema afirma: "El consumo de carne es inmenso en este país", añadiendo respecto a su capital: "La ciudad de Caracas, cuya población era, en la época de mi viaje, 1/15 de la de París, consumía más de la mitad de la carne de ganado vacuno que se consume anualmente en la capital de Francia" (12).

Tómese en cuenta que en América la importancia del ganado se cifró en los cueros, que constituyeron hasta principios del siglo XX, uno de los renglones de exportación de mayor significación, sin que en el beneficio de las bestias se diese la misma importancia a la carne; tanto

que en las inmensas pampas y llanos del Nuevo Mundo, después del sacrificio, se salaba o secaba buena cantidad de ella, abandonando el resto, aun abundante, que terminaba siendo pasto de las aves de rapiña.

Este hecho determinó el predominio de ciertas formas de preparación de la carne vacuna que, como en su mayoría era suministrada en forma de tasajo o cesina, no convenía para ser asada a la brasa sino más bien para, después de hidratarla y desalarla, hacerla trozos o hilachas para guisarla o freirla; quedando el asado del casi exclusivo dominio de los llaneros o pamperos y sólo en la época del beneficio de las reses.

La dieta fundamentalmente cárnea de muchas sociedades americanas y los ejercicios que implicaban las labores pastoriles dieron, entre otros, a los venezolanos una complexión robusta y una resistencia que bien podría tomarse como uno de los factores que contribuyó al triunfo de los ejércitos emancipadores, en la segunda década del siglo XIX (13).

El azúcar

La caña de azúcar, originaria del Asia, había sido llevada al África por los árabes durante la Edad Media y de allí llevada a las regiones meridionales de España e Italia, para luego ser introducida a Las Canarias, dando lugar a una próspera agricultura que permitió la producción y exportación de azúcar. De allí fue transplantada a América donde se la sembraba desde comienzos del siglo XVI, originando un cultivo que se expandió sin cesar y revistió particular desarrollo en la región caribeña. Tocó a López de Sosa, gobernador de las Canarias, en su traslado al gobierno de Castilla del Oro en 1519, llevar consigo varios canarios, maestros oficiales de ingenios de azúcar, que fueron pioneros de esta industria (14). En el siglo XVI comienzan a funcionar los trapiches e ingenios que no detendrán su marcha, sino más bien la acrecentarán a lo largo de las tres centurias siguientes pudiéndose calificar desde entonces de azucarera la economía de buena parte de los países ribereños de las Antillas.

Si bien en los primeros contactos entre europeos y americanos éstos últimos rechazaron el azúcar, acostumbrados a una dieta casi exenta de edulcoración, no pasó mucho tiempo para que se aficionaran al nuevo producto. Los esclavos traídos del África fueron objeto de comercio creciente en función del aumento de las haciendas y plantaciones de caña y, por ser ellos la mano de obra destinada al beneficio de esa planta, estuvieron en estrecho contacto con su cultivo y beneficio, por lo que el producto de sus labores constituyó ingrediente abundante de su dieta, en forma de azúcar no refinada (papelón o panela) o a manera de bebida (guarapo, aguardiente o ron), poderosos energéticos que fungían de combustible para mantener su fuerza de trabajo.

Los europeos venidos a América y sus descendientes se habituaron también al consumo excesivo de azúcar, de manera muy especial los españoles, quizá por la

influencia cultural árabe que muchos de ellos habían recibido en la Península. Para finales del siglo XVIII y comienzos del XIX, los viajeros ilustrados que visitaron el Nuevo Mundo quedaron impresionados por el alto consumo de dulce que observaron en las sociedades criollas. Así lo confirma Humboldt, al tratar el asunto, expresando: "El consumo de las provincias de Venezuela, ya en papelón, ya en azúcar bruto, usado en la fabricación de chocolate o confituras (dulces) es tan enorme que la exportación ha sido hasta el momento nula" (15). Por su parte, Depons aseveraba: "Los españoles, por lo general, son muy aficionados a los dulces y a cuanto se prepara con azúcar, y entre los españoles posibles, los que tienen más gusto por éste son los de Tierra Firme, quienes sin distinción de clase, fortuna, ni color, consumen una gran cantidad de azúcar" (16). Si en la Provincia de Venezuela se ingería diariamente y per cápita 63,6 g de azúcar, se calcula que en las Islas Británicas, por la misma época, es decir, afines del siglo XVIII, esta ingesta sólo alcanzaba 11 g (17).

No cabe duda de la importancia que ha tenido para nuestro continente el transplante de la caña de azúcar, pues no sólo se convirtió el producto de su beneficio en componente principal de nuestras comidas, sino que su cultivo dio pie, en tiempos postcolombinos, (el ejemplo más claro sería el de Cuba) a un comercio próspero.

Tal ha sido la significación del plátano, el ganado y la caña de azúcar en América en los siglos que siguieron al Descubrimiento.

El aporte americano

Echemos ahora una ojeada sobre los tres elementos que hemos seleccionado entre los que, producto de la agricultura neolítica americana, fueron incorporados al comer del Viejo Mundo.

El maíz

Cuando llegaron los europeos en 1492 a las islas del Mar Caribe y hallaron poco tiempo después la dilatada parte continental, observaron con sorpresa que por doquier existía una humanidad robusta y despierta que se había pasado la vida sin trigo. Las páginas de los cronistas están llenas del asombro que les causó tal constatación, y de descripciones bastante minuciosas de lo que las gentes nuevamente halladas usaban como pan: yuca y maíz. Este último que en medio del desconcierto, tildaron de "trigo de Indias", había sido la base de la alimentación de millones de aborígenes que habían alcanzado admirables logros culturales; de los cuales quizá los más evidentes, fueron los arquitectónicos. Basta una ligera lectura de las crónicas de la conquista de México o del Perú para comprobarlo.

Nuestro cereal, pasó a Europa, desde fines del siglo XV, para figurar primero como curiosidad en los herbarios publicados profusamente durante los siglos XVI y XVII, o en los jardines botánicos que se hacían sembrar los

soberanos europeos para deleitarse con las novedades venidas de otras latitudes. Pero ya durante el siglo XVII y sobre todo en la primera mitad del siglo XVIII, se sembraba en las regiones meridionales. En Italia comenzó el cultivo en la zona véneta (18); en Francia, en la parte meridional, y en España, tanto en el sur como en el noreste (País Vasco). Si bien su uso no ascendió a las clases acomodadas, de forma que aristócratas y burgueses no lo incorporaron a sus mesas, la gran mayoría, constituida por los campesinos, pudo saciar con él su hambre y emplearlo también como pienso, hecho que permitió, por una parte, el aumento en el suministro de trigo a las ciudades (pues se dejó de consumir en los campos) y, por otra, gran ahorro en el engorde de las aves de corral y de los rebaños. Son abundantes los rastros que pueden encontrarse en los documentos sobre esta lenta y silenciosa adopción del maíz en las campañas europeas. Penetración que se extendió en los albores decimonónicos hasta alcanzar las regiones balcánicas (19).

Cuando en 1812 el gobierno imperial de Francia ordenó la reimpresión de la memoria de Parmentier intitulada "Le mais ou le blé de Turquie apprécié sous tous ses rapports", que había sido publicada en 1784, bajo los auspicios de la academia de Ciencias, Letras y Artes de Burdeos; el prologuista, Calvel, calificando la importancia de la materia, justificaba la reedición por considerar que se trataba de un tema que concernía de manera esencial "a la economía pública, a la prosperidad casi general, a la alimentación de una gran cantidad de habitantes del Centro y del Mediodía de Francia". Para citar más adelante la afirmación de su contemporáneo inglés Arthur Young: "El maíz es la planta más útil que pueda introducirse en la agricultura de un país cuando el clima le es propicio. Ella ofrece un cultivo más seguro que el del trigo; su producto es de tal importancia para la alimentación del hombre que la población es necesariamente muy diferente cuando posee este cultivo que cuando no dispone de él". Refiriéndose luego a las prácticas de cultivo de maíz empleadas en Bearn, en el País Vasco, en Bresse, en Borgoña y en el Alto Languedoc (20).

Por su parte, el conde de Rumford, científico inglés del siglo XVIII, experto en alimentación pública, afirmaba en su opúsculo "Sobre la comida y particularmente acerca de la nutrición de los pobres" que el maíz poseía "poderes poco comunes y era el más alimenticio, barato y completo de los comestibles que pueda procurarse para el sustento de los pobres" (21). En el mismo sentido se pronunciaría después Alexis Soyer, en sus obras destinadas a la regeneración alimentaria de la población necesitada de Europa (22). Siendo ambos partidarios de la importación de maíz en gran escala para atender a la manutención de las masas, la polenta, la "mamaliga" y las "gaufres", en sus versiones postcolombinas son buenos testimonios de la incorporación del maíz a la dieta popular europea.

La papa

En cuanto a la papa (23), que al comienzo siguió la misma suerte del maíz como curiosidad, paralelamente a dicho cereal fue implantándose en los campos europeos, teniendo más fortuna en las regiones del norte. Apartando a España, donde fue acogida desde el siglo XVI, en Irlanda, en Inglaterra, en Alemania, en los Países Bajos, en Escandinavia y en Rusia, se convirtió entre finales del siglo XVII y principios del siglo XVIII, en un cultivo generalizado que se incorporó de manera permanente a la dieta de las mayorías. Se decía entonces que entre las ventajas de la papa estaba la de que un ejército completo podía acampar sobre un sembradío del precioso tubérculo, para luego renovar su marcha, sin haberlo dañado, a diferencia de lo que pasaba con los campos de trigo que normalmente resultaban arrasados.

No sólo alivió con creces la papa el hambre de los campesinos europeos, sino que también contribuyó al sustento de los obreros de la época de la Revolución Industrial. Siendo una planta de fácil cultivo y de profusa reproducción, encuéntrase además en ella el beneficio de ser rica fuente de calorías y carbohidratos, sin contar los otros nutrientes que contiene.

Cultivo apropiado para las regiones de clima templado, ofrecía un rendimiento medio por hectárea diez veces mayor al del trigo y el centeno. Podría objetarse que siendo su valor calórico menor que el de dichos cereales, quedaría anulada tal ventaja, pero no es así, pues con la misma superficie sembrada del tubérculo puede resultar bien nutrido el doble de gente que aquellos (24).

Ya a fines del siglo XVII celebraban los europeos las cualidades de la papa, particularmente en Irlanda e Inglaterra. Ejemplo de ello es el folleto de John Forster publicado en Londres en 1654 con el sugerente título de "La felicidad de Inglaterra aumentada por un sembradío de papa", en el cual puede leerse: "Estas raíces aunque vinieron al principio de las Indias, prosperan y crecen muy bien en Irlanda, donde existen grandes campos de ellas; desde allí han sido llevadas a Gales y hacia las regiones del norte de Inglaterra, donde prosperan igualmente y alcanzan grandes dimensiones. Son de cualidad templada, muy agradables y amistosas con respecto a la naturaleza del hombre, así como un alimento bueno y fuerte" (25).

Sucedió con la papa en Irlanda como con el plátano en América, pues lo simple de su cultivo y su alto rendimiento que se tradujeron en menores esfuerzos y fácil disponibilidad, movieron al gobierno inglés en el siglo XVIII a sostener la absurda hipótesis de que la papa podía "ser vista como la principal causa de la flojera de los irlandeses, que impide el desarrollo de los recursos de su país" (26). Por el contrario creemos que la papa, tuvo más bien un papel positivo en la laboriosidad de los trabajadores irlandeses de la edad contemporánea, que no podrían, propiamente hablando, ser tildados de flojos.

Para 1777, el competente agrónomo Engel, en un artículo aparecido en uno de los suplementos de la Enciclopedia Francesa afirmaba: "La papa es la base de la alimentación de más de la mitad de la población de Alemania, de Suiza, de la Gran Bretaña, de Irlanda, de Grecia y de muchos otros países" (27). Respecto de Francia, donde ya para la misma época había accedido a la dieta popular, encontramos sobre su calidad, opiniones contradictorias. En la enciclopedia citada, en el artículo "pomme de terre", puede leerse: "Este tubérculo de cualquier manera que se le prepare resulta desabrido y harinoso. No debía contársele entre los alimentos agradables, pero suministra suficiente mantenimiento y es muy saludable a los hombres que no buscan más que el sustento. Se le reprocha con razón a la papa que produzca flatulencias: ¿Pero, qué son las ventosidades, para los órganos vigorosos de campesinos y jornaleros?" (28). Sin embargo, Antonio Parmentier en su célebre obra "El perfecto panadero o tratado completo sobre la fabricación y el comercio del pan", publicada en París en 1778, decía que las papas: "ofrecen los más grandes recursos, convienen tanto a los robustos como a débiles; las personas de toda edad y sexo hacen uso de ellas sin experimentar ninguna consecuencia desagradable; son susceptibles de infinidad de preparaciones, se guisan de mil maneras diferentes, y pueden mediante el sazónamiento, prestarse a todas nuestras fantasías y a todos nuestros gustos; en una palabra, el cocinero cuyo arte es hoy en día tan solicitado y tan importante, encontrará en las papas una buena ocasión para ejercitar su espíritu creativo e innovador" (29).

El pimentón y el tomate

El pimentón o pimiento, el *capsicum* de la literatura científica, tuvo junto con el tomate gran éxito en la alimentación europea, equiparable al que gozaron en América ciertos productos de la huerta llevados por el conquistador, como la cebolla y el ajo. Si bien en un comienzo el pimiento dulce y aun el picante, fueron adoptados con facilidad en las cocinas del Viejo Mundo, no sucedió lo mismo con el tomate que por más de un siglo después del Descubrimiento todavía tenía fama de ser planta venenosa.

Pedro Mártir de Anglería nos cuenta en sus Décadas como los descubridores trajeron a España en su primer viaje de vuelta "ciertos granos rugosos de diversos colores más picantes que la pimienta del Cáucaso" (30) registrando así la entrada del *capsicum* o pimienta de Indias. Este nuevo condimento se propagó rápidamente en España, pues ya en 1565 Nicolás Monardes, médico famoso de Sevilla que se interesó por los productos americanos, afirmaba que no había "jardín, ni huerta, ni macetón que no la tenga sembrada"..., añadiendo que los pimientos eran usados "en todos los guisados y potajes", para concluir que difería de la pimienta negra en que ésta importaba muchos ducados, mientras que aquél no cos-

taba más que sembrarlo (31). No tardó este condimento en tener éxito en otros países europeos, si atendemos a la noticia que sobre su comercio nos da Fernández de Oviedo, quien refiere que el ají "llevábase a España e Italia e a otras partes por muy buena especia... E desde Europa envían por ello mercaderes e otras personas, e lo buscan con diligencia para su propia gula e apetito" (32). De forma que desde comienzos del siglo XVI cobró fama este fruto americano, que llegaría a penetrar en todas las cocinas europeas, campeando en numerosas recetas.

El Abate Rozier en su divulgado "Curso completo o diccionario universal de agricultura, en las postrimerías del siglo XVIII, acotaba que el pimiento "sirve para los mismos usos que la pimienta negra a una gran parte de los habitantes de Francia" (33). En España se comían los pimientos crudos, encurtidos, fritos o añadidos a los guisos, y se acostumbraba secarlos y hacerlos polvo, dulce o picante, según la variedad empleada, para ser luego utilizado como sazonador. Para 1852 en el Diccionario de Agricultura Práctica, de Collantes y Alfaro se anotaba como «había llegado a ser el pimentón, para casi todos los habitantes de España, un artículo de primera necesidad como la sal y el aceite" (34). El *capsicum* llegó, en su exitosa penetración por el viejo continente hasta Hungría, donde desde el siglo XVII adoptó carta de naturaleza, convirtiéndose en la muy conocida paprika (35).

La adopción de este fruto dotó a la dieta europea de una rica fuente de vitaminas C y A, y de niacina. En efecto, cada 100 g de pimiento dulce maduro contienen 780 mcg de vitamina A, 160 mg de vitamina C y 1,10 mg de niacina. Por su parte, el ají picante rojo fresco proporciona, en la misma ración indicada, 460 mcg de vitamina A, 100 mg de vitamina C y 1,60 mg de niacina. Unase a esta riqueza de nutrientes fundamentales su comprobada calidad de aperitivo y digestivo siempre, claro está, que se lo consuma moderadamente.

Según el médico renacentista Francisco Hernández existían en la Nueva España numerosas variedades de un fruto que los aztecas designaban con diversos nombres en los cuales incluían el término tomatle (36). Esta solanácea con la que se familiarizaron desde muy temprano los españoles idos a América, tardó en franquear las fronteras ibéricas para extenderse al resto del continente europeo, pues tuvo fama de intoxicante. Esta aprensión se dio, sobre todo entre los ingleses quienes, todavía bien entrado el siglo XIX, le tenían cierta ojeriza, que quizá explique el que su adopción se haya dado en forma de salsa muy cocida y añadida de buena copia de especias, preparación con las que se creía eliminar sus supuestos efectos nocivos. No sucedió lo mismo en otros países como Italia donde ya a comienzos del siglo XVII, Giovanni Francesco Angelita, en su obra *I Pomi d'Oro*, editada en 1607 (37), incluía un largo análisis de sus propiedades médicas, dietéticas y gastronómicas, además de instrucciones y noticias sobre su cultivo. La receta de

la hoy famosa salsa de tomate de los italianos se remonta al principio del siglo XVIII, como se documenta en el libro de cocina que en 1705 escribió Francesco Gaudenzio, con el título de *Il Panunto Toscano* (38).

No cesó desde entonces el uso del tomate en Europa, que para fines del siglo pasado se había entronizado en los más diversos repertorios culinarios (39).

A manera de epílogo

Los hechos y comentarios presentados hacen patente la intensidad y la bondad mutuas del intercambio alimentario ocurrido a raíz del Descubrimiento, que provocó una verdadera revolución nutricional. El grado de prontitud con que fueron adoptados de una y otra parte los alimentos de que hemos hablado, fue variable, pero su incorporación a las cocinas de ambos mundos fue definitiva, al punto de que han llegado a ser insustituibles. Para disipar cualquier duda basta que hagamos mentalmente un sencillo experimento: tomemos un número considerable de recetarios europeos y americanos, y suprimamos respectivamente de sus fórmulas, los ingredientes de que hemos tratado, ¿Qué quedaría?... Si devolviésemos esos repertorios a los cocineros y cocineras después de haberlos expurgado de la manera dicha, ¿Qué harían?

Es forzoso concluir que el cruce alimentario europeo-americano fue uno de los hechos más trascendentales en la historia de la humanidad.

Referencias

1. Consúltese la bibliografía que aparece en: José Rafael Lovera. *Historia de la alimentación en Venezuela*. Caracas, Monte Avila Editores, 1988.
2. Para estudiar el repertorio de la comida canaria, hemos utilizado las siguientes obras: José Luis Concepción, *Cocina canaria típica*. La Laguna, Asociación Cultural de las Islas Canarias, 1990; Alma Hernández, *Recetario práctico de cocina canaria*. Santa Cruz de Tenerife, Editorial Interinsular Canaria, 1987; y Felisa Vera y otros, *Lo mejor de la cocina canaria*. Santa Cruz de Tenerife, Centro de la Cultura Popular Canaria, 1988.
3. Una información bastante completa sobre el tema puede encontrarse en: José Miguel Alzola, *El Millo en Gran Canaria*. Madrid, Artes Gráficas Clavileños, 1884.
4. *Historia general y natural de las Indias*. Madrid, Ediciones Atlas, 1959, p. tomo I p. 248.
5. Los datos relativos a la composición de alimentos, que usamos a lo largo de esta ponencia provienen de: Fermín Vélez Boza y Graciela Valery de Vélez, *Plantas alimenticias de Venezuela*. Caracas, Sociedad de Ciencias, Naturales La Salle, 1990, quienes a su vez hacen amplio uso de las tablas elaboradas por el Instituto Nacional de Nutrición de Venezuela.
6. *Ensayo Político sobre el Reino de la Nueva España*. México, Porrúa, 1966, p. 245.

7. Maravillas de la naturaleza. Bogotá, Biblioteca de la Presidencia de Colombia, 1956, Tomo I, p. 79.
8. *Ibid*, p. 41.
9. Aportación de los colonizadores españoles a la 'prosperidad de América. Madrid, Imprenta Artística Sáez Hermanos, 1929, p. 125 y ss.
10. Véase en su Obras. Madrid, Ediciones atlas, 1956, Tomo I, p. 376.
11. Buenos Aires, Ediciones Argentinas Solar, 1942, p. 35
12. Viaje a las regiones equinociales del Nuevo Continente. Caracas, Ministerio de Educación, 1956, Tomo V, p. 143.
13. Hipótesis planteada en: José Rafael Lovera, *Gastronómicas* (Ensayos sobre temas gastronómicos). Caracas, CEGA, 1989, p. 213-220.
14. Véase, Ricardo Cappa, *Estudios críticos acerca de la dominación española en América. (Parte tercera: industria agrícola-pecuaria llevada a América por los españoles)*. Madrid, Imprenta del Asilo de Huérfanos, (2ª edición) 1915, p.15.
15. *Viaje a las regiones equinociales...*, Tomo III, p. 105.
16. *Viaje a la Parte oriental de Tierra Firme en la América Meridional*. Caracas, Banco Central de Venezuela, 1969, Tomo I, p. 49.
17. Lovera, *Historia de la alimentación en Venezuela*, p. 75.
18. Sobre el trasplante y difusión del maíz en Europa, véase la erudita monografía de Luigi Messedaglia, *Notizie Storiche sul mais (Una gloria veneta. Saggio di storia agraria)*. Venecia, Premiata Officine Grafiche C. Ferrari, 1924.
19. Véase Ofelia Vaduva, *Introduction of Maize into Food of the Rumanian People and its Impact* en Alexander Fenton y Trefor M. Owen, (Eds) *Food in Perspective*. Edimburgo, John Donald Publishers LTD, 1981, p. 333-341.
20. Tomado de la edición facsímil de Antonio Parmentier, *Le Parfait Boulanger*. Marsella, Jeanne Laffitte, 1981.
21. Citado por Jilliam Strang y Joice Toomre, *Ireland Without the Potatoe* en *Food in Motion (Oxford Symposium 1983)*. Londres, Prospect Books LTD, 1983, p. 53.
22. *Ibid*, p. 56 y ss.
23. Véase el monumental estudio de Redcliffe Solaman, *The History and Social Influence of the Potato*. Cambridge, University Press, 1985.
24. Cf. C. Vandenbroeke, *Agriculture et Alimentación*. Gante, Centre Belge d'Historie Rurale, 1975, p. 272.
25. Citado por E. Parmalee Prentice, *El hambe en la historia*. Buenos aires, Editora Espasa-Calpe Argentina, 1946, p. 148.
26. Cita tomada de Redcliffe Salaman, *Op cit.*, p.377.
27. Citado por José Rafael Lovera en *Europa gastronómicamente vista desde América en Extramuros (Revista de la Facultad de Humanidades y Educación de la Universidad Central de Venezuela)*, N°2, Caracas, 1990, p. 95.
28. *Ibid*.
29. Parmentier, *Op cit* p. 575.
30. *Décadas del Nuevo Mundo*. Buenos Aires, Editorial Bajel, 1944, p. 9.
31. *La Historial Medicinal de las cosas que traen de nuestras Indias Occidentales (1565-1574)*. Madrid, Ministerio de Sanidad y Consumo, 1989, p. 127 y ss.
32. Fernández de Oviedo, *Op cit*, tomo I p. 236.
33. Tomado de la traducción castellana publicada en Madrid, en la Imprenta Real, 1801, tomo XIII, p. 276.
34. Madrid, Imprenta a cargo de Antonio Pérez Dubrull, 1855, tomo V, p. 566.
35. Por el significado de la paprika, véase la ponencia de Esther Balogh, *Tastes is and Tastes of Paprika* en *Oxford Symposium on Food and Cookery. 1987 (Proceedings)*. Londres, Prospect Books Ltd., 1988, p. 25-35; cuya abundante bibliografía puede orientar ulteriores búsquedas.
36. *Historia de las plantas de Nueva España*. México, Imprenta universitaria, 1942, Lib V, cap. I y ss., p699.
37. Citada por Giuseppe Mantovano; *La Cucina Italiana (Origini, Storia e Segretti)*. Roma, Newton Compton Editori, 1985, p. 251.
38. *Ibid*.
39. Para datar en forma precisa la difusión del uso del tomate, consúltese el erudito artículo de George Allen Mc Cue, *The History of the Use of the Tomato: An Annotated Bibliography*, en *Annals of The Missouri Botanical Garden*. Vol 39, 1952, p 289-318; adviértase que la recomendación de este trabajo se hace con la salvedad de las fallas que presenta en la sección destinada a la región caribeña (West Indies).