

# INTRODUCCIÓN

## EL ENCUENTRO DE DOS MUNDOS: ALIMENTACIÓN Y GASTRONOMÍA

En el marco del VI Congreso Internacional de Historia de América "El País Vasco y América", convocado por la Asociación Española de Americanistas y organizado por la Universidad del País Vasco, se desarrolló el Simposio *Gastronomía y Alimentación: Intercambios entre Europa y América*. La convocatoria reunió a veintiocho especialistas que, en un amplio marco cronológico que va desde el mundo precolombino hasta nuestros días, aportaron interesantes materiales, ideas y propuestas sobre uno de los elementos básicos de la actividad humana.

El hombre tiene tres necesidades materiales fundamentales: la alimentación, el vestido y la vivienda. Gran parte de su actividad se dedica a cubrir estas necesidades. Desde esta perspectiva podemos considerarlas verdaderos motores del acontecer humano y, por qué no, de la Historia. La pesca, la caza, la recolección y, posteriormente, las actividades agropecuarias se desarrollan en función de la satisfacción de estas necesidades, especialmente del vestido y de la alimentación, generando a su vez otras formas más complejas que los historiadores hemos encuadrado con otros títulos más sonoros: economía, política, sociedad, mentalidades, etc..., haciéndonos perder de vista el elemento básico que les dio origen, en el caso que ahora estudiamos, la alimentación.

En el campo estrictamente americanista sería interminable confeccionar la abundante bibliografía que se ha dedicado a estos aspectos, pero pocas veces se ha analizado el problema en su conjunto. Nos cabe la satisfacción de presentar dentro de nuestra disciplina un volumen que, con este título general, abarca los más diversos aspectos, y que esperamos sirva como acicate para continuar con nuevas investigaciones y otras iniciativas sobre la materia.

El descubrimiento y la colonización de América han generado interminables polémicas,

en especial entre los no especialistas. Prácticamente no hay ningún aspecto que no se haya puesto en tela de juicio. Y aquí nos encontramos con uno de esos raros puntos en que todos estamos de acuerdo: que el encuentro de los dos mundos provocó una verdadera revolución en la agricultura mundial.

Salvo los contactos esporádicos que dieron lugar al poblamiento de América o a la llegada de nuevos aportes étnicos y culturales, el Viejo y el Nuevo Mundo permanecieron, hasta el Descubrimiento de América, prácticamente aislados. Este relativo y largo aislamiento hizo que la Naturaleza generara especies diferentes y que la actividad del hombre creara a su vez nuevos productos, desconocidos a uno y a otro lado del Atlántico o del Pacífico.

La agricultura mundial, efectivamente, se enriquece con el conocimiento mutuo e intercambio de las plantas que se cultivaban en todo el orbe. Como dice el profesor Céspedes del Castillo, se calcula que un diecisiete por ciento de las plantas que se cultivan en nuestro días tienen un origen americano, y muchas de éstas constituyen la base de la alimentación actual. El gran conjunto de aportes está compuesto, como es lógico, por las plantas alimenticias, tales como los pimientos, los tomates, el cacao, la mandioca, la vainilla, diversos tipos de frutas, etc., y entre las que merecen ser destacadas dos, el maíz y la patata, que caracterizan respectivamente a las culturas mesoamericanas y a las andinas, imbricadas no solamente en su economía sino también en su cosmovisión, como se encargan de poner de relieve algunos de los trabajos aquí presentados. Además se podrían mencionar otras muchas plantas textiles, industriales o medicinales; todavía en nuestros días la industria farmacéutica sigue descubriendo en las selvas amazónicas nuevas plantas usadas por los indígenas en su medicina tradicional.

América, por su parte, se ve inundada de los múltiples productos agrícolas del Viejo Mundo, especialmente de los cereales -trigo, centeno, cebada...-, de la vid, el olivo, multitud de frutas, plantas textiles, etc. Muchas de éstas llegan a aclimatarse de tal manera en el territorio americano y a identificarse tanto con su economía y su paisaje, que en la práctica se consideran como americanas; es el caso paradigmático de la caña de azúcar, y en menor medida del café.

Ambos mundos se vieron también favorecidos por el intercambio de técnicas agrícolas.

Con las plantas americanas llegaron a Europa técnicas milenarias de las altas culturas del Nuevo Mundo, y, aunque un poco tardíamente, sus abonos, como el guano del Pacífico sur que permitió la revolución agrícola en la Europa del XIX.

En América, por su parte, se detectan también, como es más conocido, profundos cambios tecnológicos con la introducción de los viejos usos y costumbres europeos, a los que, en el caso de la colonización española, se añade la posesión de las técnicas más avanzadas en horticultura, las heredadas de los moriscos.

Generalmente se ha acusado a la Corona española de haber dado preferencia a la minería aurífera y argentífera -cosa que evidentemente es cierta-, en detrimento de otras actividades económicas, especialmente de las agropecuarias. Creemos que es hora de revisar estos lugares comunes. La actividad agropecuaria de la América colonial, con los altibajos y claroscuros propios de su acontecer histórico, estuvo suficientemente desarrollada y adecuada a las necesidades de la población; aunque también es cierto, por otra parte, que las formas de tenencia de la tierra o la estructura social que las soportaba se recubrieron de muchas formas de injusticia.

En el siglo XVIII, cuando por una parte crecen las necesidades europeas y, por otra, se produce un avance sustantivo en la construcción naval, América responde al reto con una agricultura intensiva de exportación. Esta tradición exportadora se mantendrá -e incluso aumentará- en el siglo posterior, con la salvedad de que ya no sólo se enviarán productos agroindustriales tropicales, sino también alimentos de primera necesidad, producidos de forma masiva con la puesta en explotación de los campos cerealeros del norte y sur del continente. De esta manera, la colonización agrícola puede considerarse entre las causas que originan la gran inmigración europea a determinadas repúblicas americanas en el siglo XIX.

La inmigración europea contribuye a su vez a incrementar un fenómeno que se origina en el siglo XVIII: el crecimiento paulatino de la población, que en nuestro siglo se convierte en un verdadero problema demográfico en Latinoamérica.

El aumento de la población, el deterioro del crecimiento de la producción, unidos a los problemas políticos de las repúblicas independientes, causan un desfase entre estos dos elementos, la población y la producción, para provocar un fenómeno masivo, desconocido hasta entonces en América: el hambre de grandes sectores de la población.

Los cambios que se operan en Europa por el descubrimiento de los productos vegetales americanos son también muy importantes, pero la "revolución" es menos perceptible, por producirse en un ciclo mucho más largo. Las plantas americanas se introducen lenta y paulatinamente en Europa, pero cuando consiguen romper la barrera del rechazo inicial, se constituyen en sustitutos de producciones tradicionales, a las que muchas veces desplazan. El caso paradigmático, conocido por todos, es el de la patata, que de planta ornamental en los jardines alemanes se convierte en un elemento básico y distintivo de su gastronomía; lo mismo en Irlanda, donde el crecimiento poblacional se sustenta en la introducción de este tubérculo, hasta tal punto que la plaga que afectó a la patata a mediados del siglo XIX provocó una verdadera hambruna en ese país y desencadenó la gran emigración hacia los Estados Unidos.

Si el encuentro de los dos mundos en el terreno agrícola fue enormemente productivo para las sociedades de uno y otro lado del Atlántico, no puede decirse lo mismo de la ganadería. La gran beneficiada en este terreno fue América. La ganadería fue prácticamente desconocida por las culturas precolombinas; salvo la domesticación de los auquénidos, especialmente de la llama, en los Andes meridionales, no puede hablarse de verdaderas formas ganaderas en el Nuevo Mundo. Sus escasos animales de corral -el guajalote o el cuy- apenas cambian el panorama. El aporte de proteínas animales fue, pues, en este sentido, muy deficiente para estos pueblos, que tuvieron que seguir recurriendo a la caza y a la pesca, como actividades básicas para su alimentación.

Desde los primeros días de su descubrimiento, llegan a las tierras americanas las más variadas formas ganaderas. En primer lugar, el cerdo y el caballo, que acompañan inseparablemente al conquistador. Narran algunas crónicas de la conquista el asombro de los indios tumbesi-

nos al ver desembarcar en sus playas a los primeros europeos. Los principales motivos de estupor fueron un negro, a quien trajeron una *bate* para que se lavara a ver si desteñía, y después, los cerdos que acompañaban a este grupo expedicionario. Desde entonces el *chancho*, en Tumbes o en cualquier otro pueblo americano, se ha convertido en un elemento más de su paisaje.

Posteriormente, se introdujeron las otras cabañas: los ganados vacuno, ovino, caprino, etc. Algunos de éstos se difundieron de tal manera por los ricos pastizales americanos, que en muchos lugares se convirtieron espontáneamente en animales propios de la región, confundidos con su territorio. Tal llegó a ser la abundancia de estos animales, que don José Tudela de la Orden dice: "El rápido incremento de los ganados en tierras americanas, tanto de los mansos como de los cerriles y cimarrones, llegó a revestir en algunas regiones el carácter de una verdadera plaga, al destruir plantíos y sembrados, y al invadir los poblados, metiéndose en casas e iglesias, si las reses encontraban sus puertas abiertas. En algunas regiones de Nueva España, esta invasión pecuaria les obligó a los indios a abandonar sus poblados y a refugiarse en las montañas para poder reconstruir su vida económica".

La extensión de la ganadería en América define las formas de vida económica y social de muchas regiones. Aparecen tradiciones fuertemente arraigadas, unidas al caballo y a la res: el gaucho, en la pampa argentina, el llanero en la sabana venezolana, el vaquero en el norte de la Nueva España, tradición esta última de la que nace la del *cow-boy* de los Estados Unidos. Incluso los indios del centro y sudoeste norteamericano cambiaron radicalmente sus formas de vida al domesticar al *mustang*, al caballo cimarrón de las praderas.

La citada obra de José Tudela de la Orden, *Historia de la Ganadería Hispanoamericana*, con la introducción, notas y bibliografía del profesor Leoncio Cabrero, nos exonera de seguir comentando estos aspectos. En una obra de conjunto, se describe perfectamente muchos de los aspectos de la ganadería hispanoamericana: los animales autóctonos, los animales de la conquista, las formas ganaderas, la mesta americana, etc.

El elemento cultural de la alimentación de alguna manera es *la gastronomía*. El hombre pocas veces consume directamente lo que la Naturaleza le ofrece, comienza por transformarlo, originando tradiciones culinarias que sólo se modifican lentamente con el tiempo; pero además, no se contenta con nutrirse, no es un acto auto-

mático: crea, alrededor de ese acto, una serie de hábitos, costumbres, ritos, tabúes...; en una palabra, crea todo un entorno distintivo. Como dice Jiménez Núñez en su ponencia, "la siguiente cita (de H. Boudreau), sin duda exagerada, no deja de contener mucha verdad y bien podría servir de emblema y justificación para este Simposio que, como ningún otro, nos sienta alrededor de una mesa para hablar de la alimentación: «Para la ciencia exacta de los asuntos humanos, un menú es más instructivo que una narración de hechos de guerra, un libro de cocina, más que una colección de actas diplomáticas, una estadística de alimentos, más que un relato de intrigas de corte»".

El encuentro de los dos mundos supuso también, como es obvio, una revolución en la gastronomía de los respectivos pueblos, también más rápida y violenta en el continente americano y más lenta, pero igualmente profunda, en Europa.

Los pueblos indígenas americanos, con la llegada masiva de los frutos agropecuarios del Viejo Mundo, transformaron radicalmente sus formas gastronómicas, y con ellos, muchas de sus modos tradicionales de vida. Los europeos transplantaron a los territorios americanos, junto con sus propios productos, usos y costumbres gastronómicos; pero se vieron rápida y fuertemente mezclados con los productos y costumbres indígenas. En cada región se van creando cocinas *criollas* regionales, fuertemente peculiares, aunque a muchas de ellas les caracterizará ese sabor fuerte que dan los pimientos picantes: los ajíes o chiles.

La introducción paulatina de los productos americanos en la agricultura europea genera también forzosamente cambios en su gastronomía. Los casos o ejemplos de cada país serían interminables. Viandas que hoy se consideran distintivas de cada uno de estos países o regiones, contienen entre sus componentes principales alguno o algunos elementos americanos: el *fish and chips* inglés, los *frites* belgas, el *pan tumaca* catalán, la *tortilla de patata* española, y por último, para poner un ejemplo de máxima y juvenil actualidad: ¿serían posibles la *trattoria* o la *pizzería* sin el tomate?

No olvidemos que este Simposio se inserta en un Congreso que lleva el título general de *Los Vascos y América*. Superficialmente podría entenderse -y no sin razón- que se puso aquél con la idea de abrir el Congreso a muchos de los miembros de la Asociación Española de Americanistas, cuyas investigaciones no tuvieran -cosa difícil- algo que ver con la relación histórica en-

tre los vascos y el Nuevo Mundo. Decimos que superficialmente, porque estas materias -la alimentación, y especialmente la gastronomía- son algo que, como dice Karlos Arguiñano en su conferencia, ha estado siempre presente en la vida cotidiana del pueblo vasco, "quien siempre ha sentido la enorme necesidad de cocinar, de comer en grupo y de hablar de la comida".

El País Vasco, como los demás pueblos de España y de Europa, fue introduciendo en su agricultura y su alimentación muchos productos americanos, que paulatinamente fueron transformando sus gustos culinarios, como en este simposio se encarga de hablar con relativa amplitud Karlos Arguiñano.

Los dos principales productos americanos, la patata y el maíz, se introducen en el País Vasco durante el siglo XVIII. Es verdad que las primeras menciones de su cultivo datan ya de mediados del XVII, pero siempre en zonas marginales y con escasísima incidencia en la alimentación humana. La patata encuentra un terreno muy favorable en Álava, donde se genera una variedad de gran calidad, muy apetecida por el consumidor del Norte.

La historia del maíz, más conocida, es mucho más rica y profunda. El cereal que tradicionalmente se cultivaba en las provincias costeras era el mijo, ya que las condiciones climáticas impedían el óptimo desarrollo de cereales más ricos y productivos, como el trigo o la cebada -que, como bien se sabe, requieren abundante sol para su maduración final-. En el lapso de cincuenta años (1620-1670) se produjo en los valles atlánticos del País Vasco una sustitución total del viejo mijo por el nuevo "mijo americano", del que se hacen, así, de esta forma, las primeras menciones en Guipúzcoa a fines del siglo XVI. El recién llegado maíz usurpó al mijo no sólo sus campos de cultivo y su importancia económica, sino, incluso, se apoderó de su nombre: la palabra vasca artoa, que hasta aquel momento denominaba al mijo, pasó a referirse al maíz. Cuando el vasco parlante actual quiere hablar, desde la historia, de aquel cereal de su pasado, tiene que recurrir a la palabra castellana.

Pero también otros muchos productos americanos se fueron incorporando, como el maíz, a la alimentación cotidiana de Euskal Herria. El *euskera* reflejó puntualmente, al acuñar nuevas palabras para nombrarlos, su procedencia americana o, mejor dicho, su origen indiano, tales como, por poner sólo unos ejemplos, *indaba* (judía o alubia), *indioilar* (pavo), *indisagar* (membrillo), *indiamatsa* (grosella), *indiuntzi* (cobaya) o *indiapiko* (tuna o higo chumbo), formaciones

léxicas resultantes de unir el prefijo "india" (indiano o americano) a la planta o animal conocido en el País Vasco. Es un fenómeno muy parecido a lo que pasa con el castellano, al menos en los primeros momentos, en que las plantas o animales americanos se denominan, por un relativo parecido, de modo sencillo añadiéndoles "de Indias" o "americano": al puma, "león americano", a los auquénidos "ovejas de Indias", o a las cobayas o cuyes "conejos de Indias"; algunos de los cuales perduran hasta nuestros días. Los americanos, por su parte, también utilizaron este sistema, como los peruanos por ejemplo, que llaman al conejo "conejo de Castilla" para distinguirlo de su cuy.

De una u otra forma, muchas de los aspectos que hemos tratado de trasladar en esta apretada visión introductoria, han sido estudiadas con mucha más profundidad y autoridad por los especialistas en las diversas intervenciones del Simposio, que recogen este volumen como una contribución a esta importante parcela de la actividad humana en América, con el deseo ya expresado anteriormente de que tengan continuidad en el futuro, para ir profundizando en su conocimiento.

Para terminar, queremos manifestar nuestro más profundo agradecimiento a todas las personas e instituciones que han colaborado con el VI Congreso Internacional de Historia de América: al Ayuntamiento de Bermeo, a las Diputaciones Forales de Álava y de Guipúzcoa, a las Fundaciones "Caja Vital Kutxa" y "Mapfre América", al Departamento de Educación y Universidades del Gobierno Vasco, al Instituto de Cooperación Iberoamericana y al Ministerio de Educación y Ciencia. Nuestro agradecimiento especial a la Universidad del País Vasco, y más concretamente a tres de sus Vicerrectores: al Dr. Frantzisko Goenaga del campus de Álava, al Dr. José Luis de la Cuesta del campus de Guipúzcoa, a la Dra. Montserrat Gárate de Extensión Universitaria; y al Concejal de Cultura del Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz, D. Andrés Sánchez Sánchez, y en su persona, a todos los que trabajan en dicho departamento, por su especialísima contribución económica, humana y material, y sobre todo, por el entusiasmo con que acogieron nuestra iniciativa.

Finalmente, deseamos agradecer de modo especial al Vicerrector del campus de Vizcaya, D. Juan Antonio Rivas, y a la "Bilbao Bizkaia Kutxa" por su colaboración para la edición del presente volumen.

LOS EDITORES