

Aida Martínez Carreño*

LA HISTORIA DE LA ALIMENTACIÓN COMO UN NUEVO ENFOQUE DE LA HISTORIA DE HISPANOAMÉRICA

INTRODUCCIÓN

Por qué una conferencia sobre alimentación, en un Seminario sobre el Descubrimiento de América?

Qué relación existe entre la satisfacción de una inexorable necesidad primaria y el gran suceso del Renacimiento?

Poco a poco pretendo, por una parte, justificar la inclusión de este tema en el Seminario que hoy se inicia, y por otra, recordar el papel protagónico y civilizador de la cocina en la historia.

Parto además de la existencia de una historia de la vida diaria, capaz de contener en sus innumerables fuentes, archivos y tradiciones, información muy útil para la comprensión de nuestra propia cultura.

La existencia del hombre ha estado señalada por la necesidad de alimentarse cuando menos una vez al día. Y desde que se inicia su historia, jamás ha cesado de procurar hacerlo mejor, con mayor abundancia y obteniendo de ello el máximo deleite. Por ello, la evolución histórica de ese hecho, aporta valiosa información que hoy suscita el interés de las ciencias sociales.

Si bien los antropólogos precisan como una medida de civilización útil para ser aplicada a los hombres de América en el siglo XV, la diferencia entre comer lo crudo, lo asado y lo cocido, la gastronomía ya era un concepto que en el mundo clásico se manejaba a nivel de valor estético, bajo la égida de Gasterea, la Décima

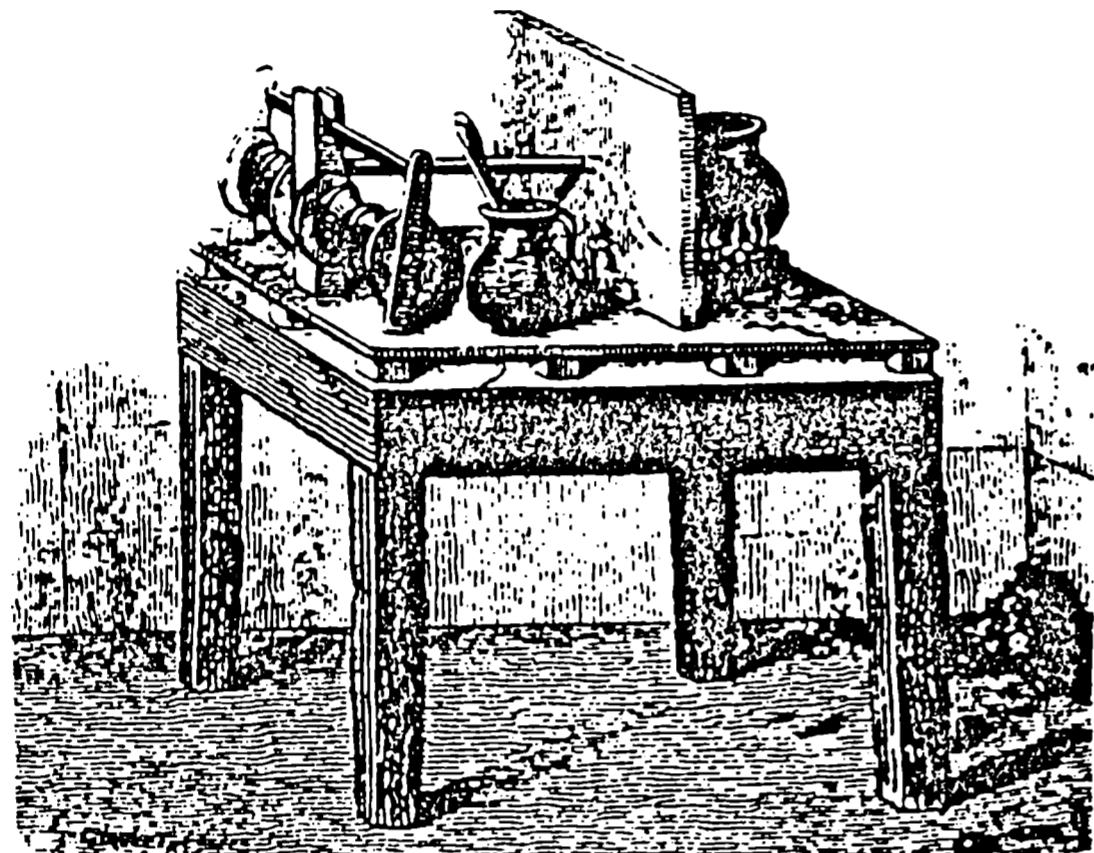


**Fundadora del museo del siglo XIX del Fondo Cultural Cafetero y exdirectora del mismo; Miembro correspondiente de la Academia Colombiana de Historia; investigadora de temas de la historia del siglo XIX; autora de varios artículos en revistas especializadas y de "Mesa y Cocina en el siglo XIX"*

Musa, que fué enseñando a los griegos las relaciones entre los productos comestibles.

Los cristianos en un rito de antropofagia simbólica, nos unimos a Cristo "comiendo su cuerpo y bebiendo su sangre..".

El Mundo Moderno perpetúa con "el banquete", el antiguo rito con que los judíos celebraban multitud de



Fuelle de Antioquia (fuelle antioqueño) en Cartago

acontecimientos tanto nacionales como religiosos. Durante el reinado del Sabio Rey Salomón, las gentes del país "comían, bebían y se alegraban...", pero fué en el Medioevo cuando el "banquete" alcanzó su máximo esplendor.

El más grande proceso de migración transcontinental, aproximadamente 15 millones de personas de África hacia América durante los siglos XVI y XVII, tuvo su origen en la necesidad de reclutar trabajadores para las plantaciones de azúcar en las Antillas, cuyo producto demandaba el paladar de Europa.

Estos son apenas algunos argumentos elegidos al azar para destacar la importancia, que a lo largo de la historia de la humanidad tiene el hecho de alimentarse, y las acciones que con él se relacionan.

Propongo como punto de partida, en esta conferencia, las dos últimas décadas del siglo XV para hacer una breve revisión del impacto del Descubrimiento en los conceptos y valores alimenticios de dos mundos señalados por violentos contrastes.

Situémonos en 1492, recordemos que Cristóbal Colón se embarcó con rumbo al país de las especias para abrir

caminos a la nuez moscada, la canela, el jengibre, la mostaza y, sobre todo, la pimienta y el clavo cuyos estímulos demandaban incesantemente los europeos.

Para comenzar, unámonos al pequeño grupo que en aquella madrugada del viernes 12 de octubre, desembarcó en una isla llamada Guanahání. No es difícil concluir que sus primeras acciones, después de rebautizarla como San Salvador, debieron estar dirigidas a calmar el hambre y si pudieron hacerlo, a saciar la gula.

Después surgieron los otros apetitos, sexo y oro, cuya complacencia, a partir de ese primer encuentro, determinaría la historia de hispanoamérica.

La Gula de Europa

Generalizar las costumbres culinarias de un continente es prácticamente imposible; no obstante, hay algunos rasgos predominantes en toda la Europa del siglo XV, obsesionada por el consumo y la glotonería, que no distingue los atributos nutritivos de los profilácticos y mezcla en un mismo caldero magia, medicina, superstición y hartazgo.

Se destaca un consumo eminentemente carnívoro que demandaba bueyes, cerdos, ovejas y cabras, productos de cacería como gamo, liebre, venado, jabalí, además de aves y pescados; el altísimo consumo de carnes imponía como problema esencial, los métodos de conservación que se basaban en el uso del vinagre (abundante en los países vinícolas) y variaban de la salazón en los países mediterráneos, al ahumado en el norte, donde era abundante la leña. La variedad de embutidos fue otra forma de conservar la carne después de la matanza otoñal.

Esa marcada preferencia, que relegaba el consumo de productos vegetales, imponía el uso de grasas animales dejando de lado el aceite de oliva que durante el Imperio Romano había tenido primacía.

Para atenuar los fuertes sabores de la carne añeja, algunas veces en descomposición incipiente, salada y ahumada, se requería el uso de las especias, que para nosotros se convierte en un tema reiterativo, por el cual, al fin y al cabo, estamos hoy aquí.

Martínez Llopis en su *Historia de la Gastronomía Española* anota: "...mientras los nobles y las clases privilegiadas de la sociedad comían de un modo abundante y ostentoso, las clases humildes vivían parcamente de unas raciones tan reducidas y mal seleccionadas que hoy serían consideradas como regímenes de hambre, por lo que las enfermedades diezmaban esta población...". El mito del ogro, presente en las narraciones populares de la época y actualmente sobreviviente en los cuentos infantiles clásicos, surge del resentimiento de los hambrientos ante la gula de los poderosos.

El judaísmo y otras religiones antiguas habían establecido vedas y ayunos cuyo propósito confundía lo higiénico con lo moral. La Iglesia Católica y los gobernantes se vieron en la necesidad de dictar disposiciones en contra de la gula, que vino entonces a derivar en pecado capital.

La base de la alimentación de los habitantes de las ciudades europeas en la Edad Media fué el pan. Además de trigo lo hicieron con salvado, cebada y avena. Fueron comunes las gachas y las sopas usualmente dulces, pese a contener caldo de gallina o carne. Las legumbres y verduras eran escasas y estimadas como "de poco mantenimiento y melancólicas." Las frutas de estación tuvieron consumo regular.

España, empeñada en la expulsión de los moros, daba la espalda a una de las más saludables y ricas cocinas existentes: la arábigo-andaluza. Se afirma que durante el Califato de Córdoba se aclimataron allí la naranja dulce y la toronja; los musulmanes cultivaban el arroz y como eran aficionados a las verduras disponían de ellas en abundancia y variedad, gracias a los ingeniosos sistemas de riego de sus huertas. No obstante el rechazo político, se filtraron en la cocina tradicional española variadísimos platos, especialmente dulces, caracterizados por incluir harina, almendras, miel y pasas. La deliciosa almojabana es buen ejemplo de una receta árabe implantada en nuestra cultura culinaria en el período colonial.

Mientras los habitantes de Córdoba usaban ya en el siglo X un orden y un concierto similar al que ahora se acostumbra para servir las comidas, (iniciando con la

sopa o el potaje, siguiendo las carnes y las aves, para terminar con el dulce), en los fogones de Isabel la Católica debían cocinarse muchas indigestiones, infartos y gotas.

Xavier Domingo ha publicado unas *Relaciones de Cuentas y Estado de la Despensa de la Casa de la Reina Católica en 1483 y 1490*, provenientes del archivo de Simancas.

El siguiente es el resumen del contenido de la Real Despensa:

Ostras y pescados en salazón, empanadas rellenas de pescado, harina, alcaparras y aceitunas. Pavo (real), gallinas, carneros, cabritos, vaca, tocino, huevos y pájaros y un poco de vino. Como dulces el manjar blanco o la sopada.

La parte más detallada está referida a controles para que los criados no robaran, que deja en claro que la cocina era un lugar para pícaros.



Modo de preparar la chicha de maíz. Del grano quebrantado y remojado se toma una porción que una mujer mastica para inocularla con el fermento de la saliva. Esta porción se mezcla con el resto del maíz, todo se pone a hervir por tres o cuatro horas, una vez enfriado el líquido, se cuele y se deje reposar para que fermente, hasta el grado deseado. (Resumen de la descripción de Benzonni (1572), 1965, p. 70).

Este podría ser un panorama general de lo que los más afortunados viajeros de Indias abandonaban; pero en la realidad, conquistadores y primeros colonizadores tan sólo estaban dejando una ración diaria de "migas", chorizo y vino, que era la base general de la comida popular. Si a ésto se añaden los infortunios alimenticios de la navegación en el mar, a base de carne salada y las horribles *biscuits*, (galletas dos veces cocidas), duras como piedra y atacadas por el gorgojo, podremos entender por qué Fernández de Oviedo afirma que en México, un español comía lo que diez indios.

La Despensa de América

La rica vegetación y la exuberante variedad de frutos de Las Indias fue uno de los aspectos que rápidamente se conocieron en España. Colón, al regreso de su primer viaje, lleva en su barco indígenas, animales y frutas. Los Reyes Católicos prueban en Barcelona el ají indiano. Piñas y anones darán testimonio de la importancia de su hallazgo, y serán argumentos a favor del Almirante en los juicios que en un futuro deberá afrontar.

Pese a la abundancia y variedad de productos naturales, los indígenas eran sumamente frugales y en esta afirmación coinciden conquistadores, cronistas y funcionarios del siglo XVI. Se sabe que rechazaban el consumo de la carne vacuna y sólo lo hacían aquellos que ya eran educados entre españoles.



Preparación del maíz en dos formas. La mujer de la izquierda muele el grano en el metate con el destral. La de la derecha envuelve en hojas la masa moldeada y la pone a hervir (tollolos). La mujer del medio hace tortas para asar (arepas). El primero era alimento popular, el segundo, de los caciques. (Resumido de la descripción de Benzon, 1965, pp. 67-68).

Consumían diversidad de fauna acuática, insectos, huevos, aves, siendo escasa la variedad de mamíferos integrados a su dieta; una inmensa diversidad de tubérculos, frutas, raíces y especialmente leguminosas aportaban el contenido proteínico para que se les viera nutritivos y satisfechos. Condimentaban con ají, (del cual se estima, existían más de cien clases) y con achiote; conocían técnicas para conservar los alimentos asoleándolos, salándolos, deshidratándolos, congelándolos, o ahumándolos; tenían también formas de almacenarlos por largos períodos.

Estamos por lo tanto hablando de unos grupos cuyas tradiciones culinarias estaban desarrolladas y expresaban un refinamiento. Los muiscas observaban vedas al consumo del venado, seguramente con intención protecciónista.

Frente a estos desarrollos prácticos, la historia roja del canibalismo americano se extendió con fuerza por toda Europa y llegó a ser parte de la imagen simbólica, difundida a través de la imprenta, para representar el Nuevo Mundo. Sus posibles interpretaciones siguen dando mucho que pensar y, aunque indudablemente tenían un contenido mágico y ritual en la corte de Moctezuma, según lo afirma el especialista español Xavier Domingo, basado en los cronistas, su práctica no estaba exenta de un cuidado y un gusto más cercanos a la gastronomía que a la liturgia.

No podemos negar que estaba extendida la costumbre de devorar los prisioneros y de ello dan constancia cronistas que se movieron desde México hasta el Río de la Plata. Pero, cómo juzgar los hechos fuera del contexto? Entre otros autores, Fernández de Oviedo amplía la discusión cuando informa sobre la expedición de Juan de la Cosa al golfo de Urabá: "... llegados allí, como lo que hallaron de comer era poco, algunos destos cristianos, viéndose en extraña hambre, mataron un indio que tomaron, e asaron el asadura e la comieron, e pusieron a cocer mucha parte del indio en una grande olla, para llevar qué comer ... como Juan de la Cosa lo supo, derramóles la olla que estaba en el fuego a cocer aquella carne humana y riñó a los que entendían en ese guisado."

Lo que sí puede afirmarse es que el consumo de carne humana no era costumbre de la vida diaria y que no obstante su reconocimiento para reiterar la afirmación de una frugalidad que no llevaba implícito un sentido de escasez, ni de simpleza, sino más bien un contenido disciplinario, dietético e higiénico.

Porque, cuando de comer bien, en abundancia y con refinamiento se trataba, se deben citar los trescientos platos diferentes, que preparaban diariamente los cocineros para Moctezuma y los miembros de la corte: pavos, faisanes, perdices, conejos, patos, venado, jabalí, pichón, liebres, entre los cuales el Emperador escogía lo que deseaba para sentarse a consumirlo en una mesa baja, usando mantel y servilletas.

Respecto al Perú, los refinamientos culinarios del Inca lo llevaban a valerse de su eficiente sistema de *chasquis* -o mensajeros- para poder consumir en el Cuzco, pescado fresco del mar.

La base de la alimentación en América fue el maíz y su cultivo un elemento organizador de pueblos y civilizaciones; originario del continente, probablemente de la región que hoy ocupan México y Guatemala, las ciudades y los Imperios que encontraron los descubridores habían sido posibles gracias a su domesticación y difusión tempranas. Los investigadores estiman que hace más de 5000 años se habría sembrado, cosechado, molido y consumido el maíz. Es decir, que la horticultura de esta planta es anterior, en América, al surgimiento de la cerámica.

Lo anterior explica claramente el alto grado de cubrimiento continental que el maíz tenía para la época de la Conquista. Además de los procesos botánicos de mejoramiento de la planta, su transformación y modos de elaboración alcanzaban altos índices de sofisticación y de refinamiento.

Cronistas de la Conquista del Perú señalan que su cultivo, mediante el complejo sistema de terrazas, con el cual los agricultores andinos vencieron la topografía adversa, recibía el mayor estímulo en el imperio Inca, considerándose el maíz alimento principal, destinado a los señores, mientras la papa era de consumo popular y masivo.

Una rápida revisión del recetario de la América precolombina, tal como lo transmitieron los cronistas, nos ilustra sobre la importancia del grano: con él preparaban chicha, atole (pasta espesa de maíz, endulzada con miel o condimentada con chile), mazamorras, arepas, tamales, tortillas, mote, mazorcas tiernas cocidas, sus granos fritos, bollos envueltos en hojas cocidas o asadas. Los granos maduros y tostados (crispetas) o su harina, servían de alimento a los viajeros; con maíz pagábanse los tributos, y sus excedentes en épocas buenas, eran almacenados por los gobiernos para asegurar el bienestar durante las crisis agrícolas.

El historiador mexicano Enrique Florescano, mediante una revisión de precios del maíz en el período colonial, demuestra la relación directa entre su escasez en el Valle de México y las crisis demográficas, políticas y sociales.

En el Perú, el Rey mismo inauguraba la temporada de siembra; los pueblos andinos consideraron el maíz

como una donación del creador, y para obtener su favor en las cosechas le ofrecieron sacrificios al sol y bañaron la tierra con chicha y maíz molido.

En resumen, la vida espiritual y material de los hombres de América, estaba intimamente relacionada con el maíz.

Sin embargo, pese a su papel decisivo, o tal vez por ello, Europa jamás aceptó la gramínea como parte de su dieta, y aún hoy la reserva para alimento de animales.

La Olla, lugar de choque cultural

España, con la superioridad del vencedor, escogió o desechar el contenido de la entonces inagotable despensa de América y caprichosamente se negó al reconocimiento de las cualidades de esa cocina exótica, cuya riqueza e imaginación superaba en mucho, ya lo hemos visto, la de sus propios soberanos. Aún así, algunos productos como el tomate y el pimentón pasaron muy pronto a ser ingredientes imprescindibles en la comida del área del Mediterráneo.



La papa, de la cual actualmente se reconocen aproximadamente 3.500 variedades esparcidas por el mundo, fue llevada y se ensayó su cultivo en España, pero su divulgación se debió al esfuerzo de los botánicos franceses; la papa, cuestionada en España, fue el arma que detuvo las grandes hambrunas que asolaban inmemorialmente la Europa del Este, finalmente fue incorporada a todas las cocinas regionales, como integrante de los platos nacionales.

El cacao, cuyo sabor hacía entornar los ojos a la corte del Emperador Azteca, también volvió bizcos a los grandes de la Iglesia y de la nobleza. Tanto deleite llegó a ocasionar su bebida, que la Inquisición debió estudiar a fondo si su consumo era o no pecado. Durante la Colonia se establece un diligente mercado para llevar los cacaos de las zonas del norte de Colombia y de Maracaibo hasta los puertos exportadores de México; (todavía en el siglo XIX, la reina Victoria exigía las calidades provenientes de Cúcuta).

Es comprensible que en un mundo que apenas salía del oscurantismo de la Edad Media sin hallarse aún en las cercanías del despertar científico, los asuntos de dieta y modificaciones alimenticias estuvieran plagados de miedos y de fanatismos. Juan de Cárdenas, nacido en



España hacia 1563, quien adelantó estudios de medicina en la Universidad de México, consigna en su libro *Problemas y Secretos Maravillosos de las Indias*, las múltiples inquietudes que la naturaleza del Nuevo Mundo planteaba a su espíritu. La lectura de su texto nos da indicio del cúmulo de misterios que desconcertaban la época; entre las perplejidades que atormentan al galeno están la "inexistencia de estaciones, lo dañoso del sereno en estas tierras, los hechizos de las hierbas, la rapidez con que se encanecen o la fuerza que se deriva de la coca y el tabaco". Buena parte de sus preocupaciones médicas se concentraron en la distinción de la calidad de fríos o calientes de diversos alimentos, (que aún es común en nuestros campesinos); tenían la convicción de que los calificados de fríos eran altamente nocivos pues producían "enfermedades del estómago, hidropesía, opilaciones y cámaras".

Al complejo problema del chocolate le dedica tres capítulos, determinando entre muchas otras cosas más, que la mejor hora para tomarlo es a las siete u ocho de la mañana, estando en ayunas, o a las cinco o seis de la tarde, y llegando a concluir, en respuesta a una duda que martirizó las conciencias del siglo XVI, que según las "buenas reglas de teología y medicina quien lo bebe quebranta el ayuno". No sobra recordar que todavía en el siglo XVIII, los placeres relacionados con el chocolate y sus posibilidades afrodisíacas, se ventilaban más en los confesionarios que en los consultorios médicos.

Sin habérselo propuesto, y ese sería el tema para otra conferencia, los portadores de semillas, frutos y fórmulas de cocina estaban acelerando el proceso de transformación de la culinaria, es decir, de una parte de la cultura universal. Al calor del fogón, como al calor de la cobija, se generaba un rico mestizaje.

Antes y después de Cárdenas, un puñado de cronistas y analistas han pasado sobre el tema de lo que podría denominarse "la alimentación adecuada", sin profundizar lo suficiente; falta todavía mucho para explicar por qué en los tristes años del encuentro, un español comía diez veces más que un indígena y por qué aún puede seguir haciéndolo. Esto en referencia a la cantidad; sobre la calidad no existen dudas: todo el Viejo Mundo se alimenta mejor a partir de su encuentro con América el 12 de octubre de 1492.

CONCLUSIONES

Las civilizaciones de América habían mantenido un equilibrio nutricional basado en los productos que ofrecía la naturaleza, balanceados en una dieta cuyas proteínas fueron, en buena parte, de origen vegetal. El arte culinario y la gastronomía, estaban bien desarrollados especialmente en México y el Perú.

No obstante estas realidades, la primera acción del conquistador fue la de trasladar sus valores, preferencias y tradiciones alimenticias y culinarias. Para ello, desde las primeras décadas del siglo XVI, trae al Nuevo Mundo semillas, ganado y aves domésticas.

El brusco transplante de unas tradiciones agrícolas y culinarias implicó descenso en la producción vernácula y condujo a un desequilibrio alimenticio en los indígenas, -otra forma de choque cultural-, y en algunos casos, al deterioro de los suelos por su uso inadecuado. La ruptura de los ancestrales sistemas comunitarios para el cultivo de la tierra, incidió en la baja de las cosechas.

La catequización y consiguiente desmitificación de un mundo donde la agricultura tenía un contenido religioso, quebró valores que habían incidido en el equilibrio anotado. Para la mitad del siglo XVI en el Valle de México se produjeron graves crisis alimenticias con su consiguiente influjo en el crecimiento demográfico. La embriaguez cotidiana fue otro de los resultados del proceso de la conquista.

La carencia de suficientes trabajadores indígenas para la agricultura, que España comenzaba a organizar en su esquema de grandes haciendas, incrementó el comercio de esclavos, con lo cual se añadió el tercer elemento constitutivo de nuestra raza, de nuestra cultura y obviamente de nuestra alimentación.

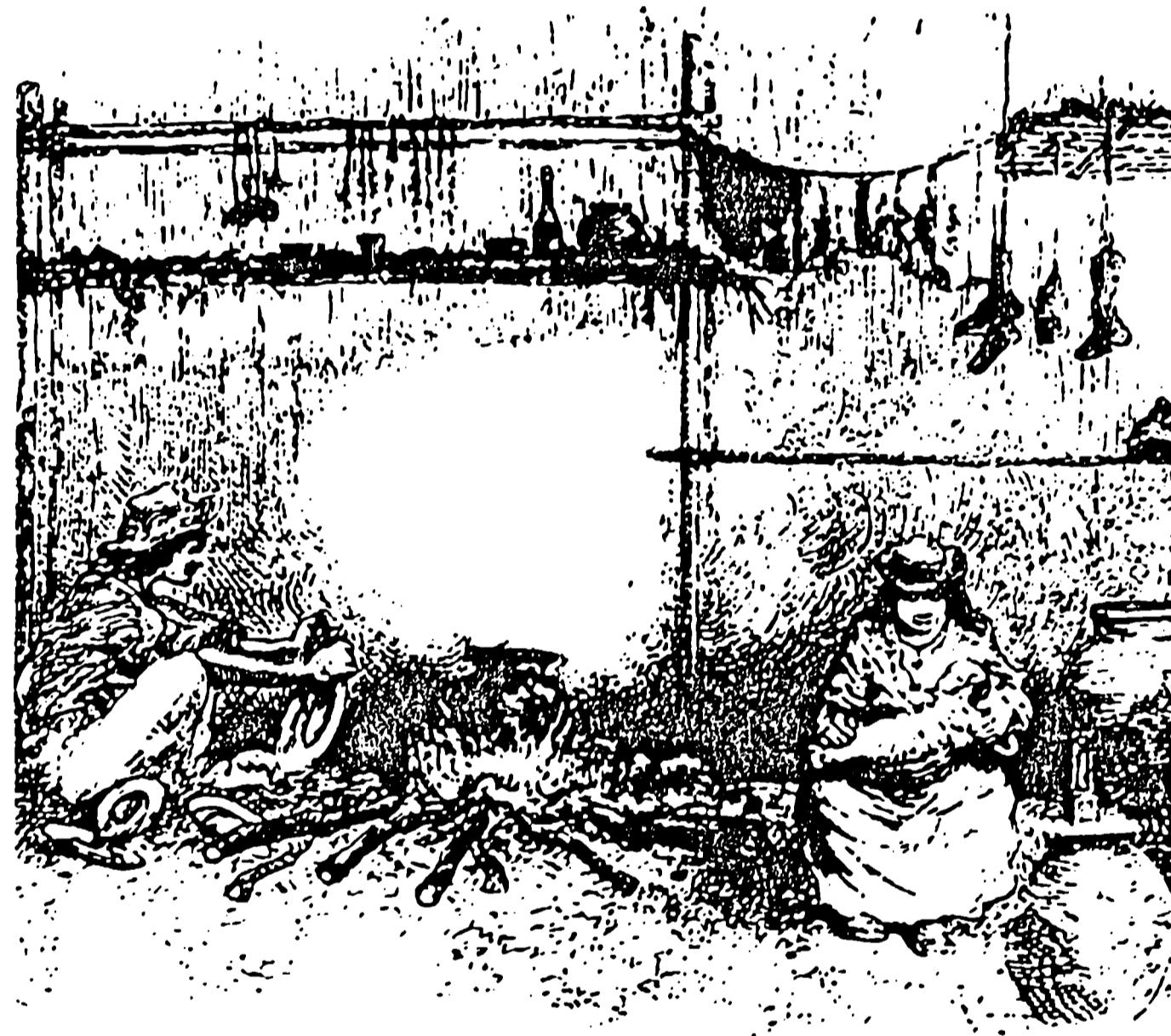
En las tierras de América crecieron prodigamente los productos foráneos y comenzaron a introducirse en los hábitos alimenticios de sus habitantes. Como un símbolo de resistencia cultural, el maíz continúa siendo el pilar básico de la alimentación. En un cruel paradigma, los reductos de las comunidades indígenas sobrevivientes en Colombia están cercados por el hambre y vencidos por la desnutrición.

Hay, en torno a nuestras ollas, mucha historia guardada para que la activen los antropólogos, los botánicos, los historiadores. Estas anotaciones pretenden interesar a los investigadores para que sistemática y metódicamente comiencen a trabajar este filón desde el punto de vista local y regional.

La bibliografía española sobre comida se ha multiplicado en los tiempos recientes, estimulada por la inquietud de conocer ahora lo que durante 500 años pretendieron ignorar.

Estoy convencida de que nuestro compromiso es el de escribir la historia desde nuestra propia orilla, donde crecen plátanos, yucas, arracachas, mazorcas, papayas,

uchuvas y maíz, que aún y para siempre, serán ajenos y exóticos en el otro lado del Atlántico.



La cocina del alto de Cuevas

