

Ronald ESCOBEDO MANSILLA, Ana de ZABALLA BEASCOECHEA y Óscar ÁLVAREZ GILA (editores), *Alimentación y gastronomía: Cinco siglos de intercambios entre Europa y América*, Pamplona, España, Asociación Española de Americanistas, Newbook Ediciones, 1998, 268 p.

La celebración del Quinto Centenario del encuentro de Europa y América en 1492 dio motivo para la organización de simposios, coloquios, congresos y otras reuniones en los dos lados del Atlántico para examinar el intercambio cultural entre los dos mundos y las consecuencias sociales, económicas y ecológicas de este encuentro. El libro que reseñamos es el resultado del simposio “Gastronomía y Alimentación: In-

tercambios entre Europa y América”, llevado a cabo durante el VI Congreso Internacional de Historia de América “El País Vasco y América”, organizado por la Universidad del País Vasco en Pamplona, España. Durante este simposio, 28 especialistas se reunieron para examinar el tema de la alimentación y el intercambio de productos entre los dos mundos, cada uno de acuerdo con su propia especialidad.

El libro incluye una amplia gama de temas, desde las costumbres alimentarias de las culturas prehispánicas mesoamericanas, hasta las estrategias utilizadas por las mujeres peruanas para resolver el problema del abasto en las últimas décadas y contemplar varios aspectos de la gastronomía criolla brasileña de hoy en día. No quedaron fuera ninguna de las regiones geográficas americanas ya que el libro contiene artículos sobre la alimentación de los indios kwakiutl, que habitaban la costa noroeste de Norteamérica, hasta el litoral argentino y el simbolismo de la alimentación guaraní, incluidas las islas Filipinas y varios países del Caribe.

Los artículos tratan los cambios en la dieta, las conquistas ecológicas, los frustrantes esfuerzos para aclimatar el trigo en la zona de las Antillas, el abasto de las ciudades coloniales en el Nuevo Mundo y muchos temas más. El trabajo sobre la guerra del aguardiente en Guayaquil en el siglo XVIII relata otro efecto del contacto entre los dos mundos, puesto que no había bebidas destiladas producidas en América antes de la llegada del alambique, traído por los españoles en las primeras décadas después de la conquista. A través del libro se menciona una y otra vez la gran importancia de la introducción del pan y la carne en las dietas del Nuevo Mundo, más para satisfacer las necesidades culturales y alimenticias de los hispanos que de los indígenas. El intercambio de los productos alimentarios cambió la dieta de los dos mundos para siempre.

En la medida de lo posible, la mayoría de los autores resaltan los efectos del encuentro de los dos mundos en la cultura del País Vasco. Al escoger palabras vascas para identificar los nuevos productos cuando llegaron a España, se tuvieron que inventar otras nuevas para designarlos. Aplicaban el prefijo india o indiano a los nuevos alimentos para indicar su procedencia americana. Así, el frijol mesoamericano se convirtió en *indaba*, el pavo adoptó nomenclatura de *indioilar* y la tuna se convirtió en *indiapiko*. Esto recuerda el dilema de los conquistadores que tuvieron que aplicar un nombre a todo cuanto descubrieron en tierras americanas. A las plantas o animales se les denominó por su relativo parecido con algún elemento ya conocido por los españoles, y agregaban las palabras “de Indias” o “americano” a manera de descripción.

Angeles Líbano Zumalacarregui, en su artículo “El mundo americano en el Diccionario Castellano de Esteban de Terreros y Pando”, comenta que uno de los factores más importantes para la adopción de voces americanas por parte de los cronistas fue la propia limitación del español renacentista. Además, podemos suponer que los primeros exploradores no eran grandes conocedores de la naturaleza ni de términos para describir lo que observaban. El jesuita vasco Esteban de Terreros y Pando fue uno de los cronistas vascos que pasaron a las Indias. En su *Diccionario Castellano*, publicado en el siglo XVIII, incluyó 576 americanismos, costumbre que inició el mismo Colón al emplear términos indígenas en su *Diario de Colón*.

En el artículo sobre la alimentación del País Vasco, Karlos Arguiñano apunta que el descubrimiento de América y de los productos agrícolas del Nuevo Mundo revolucionó la alimentación de toda Europa, incluyendo la del País Vasco, y que varios platos que identifican a la cocina vasca, hoy en día contienen ingredientes traídos del continente americano. El autor termina su artículo con una receta del *marmitako*, uno de los platos tradicionales de la cocina vasca, que incluye papas, jitomates y pimientos americanos.

“Los otros tesoros de las Indias y la alquimia de las cocinas” de María Concepción Bravo Guerreira examina las técnicas sutiles empleadas para introducir los productos americanos en la dieta hispana, como el uso del pimentón, una derivación del chile mexicano, en los embutidos de cerdo vendidos en las ferias locales en Extremadura, Murcia, en la Rioja y en Castilla la Vieja. Su incorporación en los embutidos sirvió como una manera de introducción en la cocina del país. ¡Y esto quinientos años antes del desarrollo de la mercadotecnia!

“El impacto ecológico de la conquista. Las crisis de subsistencias del siglo XVI en las islas Filipinas” de Patricio Hidalgo Nuchera, describe la grave crisis alimenticia y económica que azotó a la colonia española en las Filipinas durante las tres primeras décadas de su existencia. Esta crisis fue causada por la llegada de los hispanos, que el autor describe como “consumidores improductivos” en una economía de subsistencia, basada en el cultivo del arroz. Su arribo destruyó el frágil equilibrio ecológico que los filipinos habían logrado con su agricultura, y provocó una crisis alimentaria que tuvieron que sufrir los españoles tanto como los habitantes de las islas. Los hispanos pudieron resolver este problema temporalmente imponiendo a la población conquistada un tributo pagado en especie que consistía de frutos, arroz y gallinas.

La llegada de los españoles atrajo a los comerciantes chinos, llamados *sangleyes*, que presionaron aún más el abasto y causaron un alza sobre los precios de los alimentos locales. Trataron de resolver el pro-

blema aumentando la carga tributaria de los locales, con el resultado que los indígenas abandonaron sus tierras y se dedicaron a comerciar con los *sangleyes* para conseguir dinero para pagar el tributo. Las crisis de subsistencias siguieron hasta fines del siglo, a pesar de las diversas medidas económicas impuestas por las autoridades.

El trabajo de Mercedes Galán Lorda trata de las ordenanzas del Cabildo de México sobre abastos al inicio del reinado de Felipe V, en el siglo XVIII. La investigadora analiza 95 ordenanzas aprobadas por el Cabildo de México en 1712 y confirmadas en 1724. A la autora le interesan especialmente las ordenanzas sobre el pan y la carne, ya que son las más numerosas y constituían la base de la alimentación de los españoles radicados en la ciudad de México. Los principales problemas se plantean en relación con el abasto de estos dos productos que constituía una de las mayores preocupaciones del gobierno.

Otro artículo interesante sobre el abasto es el de La Habana, en la segunda mitad del siglo XVI, de Marcos D. Arriaga Mesa. La Habana fue el centro comercial caribeño más importante de la época por la posición estratégica de su puerto, que le permitió funcionar como punto de reunión de las flotas y armadas durante la época. La llegada de las flotas que anclaban en el puerto de forma temporal y que aumentaron la población súbitamente en varios miles, provocaron los problemas de abasto para las autoridades del puerto. Era indispensable contar con suficientes víveres almacenados para abastecer a los barcos que zarpaban en las travesías marítimas, además de poder alimentar a la población flotante que habitaba el puerto durante las invernadas, cuando los barcos no podían salir a alta mar. La sobrepoblación producía una escasez de alimentos en el puerto y presionaba la débil producción agropecuaria de la isla. El equilibrio entre la demanda y la producción se quebraba fácilmente por los fenómenos climáticos que arrasaban las cosechas, o por la inesperada llegada de cientos de soldados para reforzar la defensa de la ciudad de los ataques o amenazas de piratas.

En ocasiones fue preciso enviar carne, harina de trigo y otros productos desde la Nueva España para poder satisfacer la alta demanda de la ciudad con las invernadas de la flota. En el último cuarto del siglo XVI llegaban anualmente más de 30 navíos desde la Nueva España, haciéndola la principal abastecedora de alimentos de La Habana. El paso y la permanencia de las flotas y armadas en el puerto significó un elemento importante en el comercio habanero en general.

El libro termina con un artículo delicioso sobre la importancia de los productos americanos en la gastronomía andaluza, escrito por Jesús Moreno Gómez y María Isabel Amado Doblas. Andalucía fue un lugar ideal para ensayar el cultivo de las nuevas plantas, ya que el am-

biente, el suelo y el clima andaluz favorecieron su adaptación en la región. El mismo hecho de que el lugar de origen de muchos de los conquistadores fue Andalucía y que los puertos de Sevilla y Cádiz se localizaban en la zona, ayuda a explicar la aceptación de las plantas en Andalucía. El jornalero andaluz era un gran consumidor de hortalizas y verduras que él mismo cultivaba y que formaban su dieta básica. Cuando llegaron los nuevos alimentos, los incorporó en su huerta y en su dieta, al mismo tiempo que empezó a utilizarlos en sus platillos tradicionales, como por ejemplo el gazpacho. Esta sopa es un antiguo platillo mozárabe, posiblemente de origen romano, tradicionalmente preparado con pedazos de pan, aceite de oliva, ajo y algún líquido, que de repente adquirió una nueva presentación con el jitomate y el pimiento, traídos del Nuevo Mundo.

Aún cuando en este breve reseña no fue posible analizar cada uno de los artículos presentados en el libro, todos merecen una lectura cuidadosa. El libro es una valiosa aportación a la literatura sobre el encuentro de los dos mundos.

Janet LONG TOWELL