

## EL INTERCAMBIO CULINARIO TRAS EL DESCUBRIMIENTO DE AMÉRICA.

Carmen Sánchez Tellez.

Universidad de Alcalá de Henares.

La comida es uno de los actos sociales más importante que el hombre realiza durante toda su vida y sus usos y costumbres están tan arraigados en su propia idiosincrasia que alguien ha dicho que es más fácil cambiar de religión que de forma de alimentarse. Las costumbres alimenticias del ser humano e inclusive en los animales, reflejan el entorno ecológico del medio en que se desarrolla su propia vida, por lo tanto siempre existe una armonía entre el medio y el régimen alimentario.

El contacto entre los mundos Viejo y Nuevo que tuvo lugar en el siglo XVI en América tuvo su reflejo también en la comida de una manera determinante, de tal forma que produjo una eclosión culinaria fuera de toda duda, y el hecho social de alimentarse, de tanta trascendencia cultural, económica, social, política y hasta religiosa, tuvo un resultado novedoso y enriquecedor que aumentó y modificó los hábitos alimenticios de españoles y americanos. De esta fusión nació una nueva cocina que aprovecha elementos de ambos continentes y cuyo producto final es una dieta axhuberante, rica, variada y muy nutritiva.

Con la conquista de unos pueblos con otros pueblos, los invasores toman las costumbres alimenticias y las técnicas culinarias de sus invasores, de tal forma que a los pocos años se quedan tan arraigadas que parecen propias. La cocina, como la ciencia o la lengua, es un arte en evolución constante, por lo tanto todo lo que venga a introducir elementos nuevos, nutritivos y de fácil adquisición será bien recibido y contribuirá a su enriquecimiento; este fue el resultado culinario que se produjo después de 1492.

No es propósito de este estudio hacer enumeración de los productos alimenticios usuales en España y en América en el siglo XVI, sino poner de manifiesto el resultado culinario y gastronómico que surgió y las consecuencias que hoy disfrutamos los de ambas orillas del Atlántico.

En España tradicionalmente la alimentación antes del Descubrimiento de América estaba basada en el trigo y en la carne de cerdo, vaca, oveja y gallina, fundamentalmente. La verdura y la fruta apenas si era tenida en cuenta por el desprecio que se sentía hacia este alimento. El pescado se reservaba para los días de ayuno y abstinencia y hasta hace muy poco años era tenido por un producto de baja calidad en cuanto a aportaciones alimenticias para el organismo.

En América, aunque no se debe generalizar de forma sistemática, pues ese continente estaba formado por un mosaico de pueblos diversos en diferentes estado de evolución cultural; sin embargo si se puede afirmar que la base alimenticia era el vegetal acompañado esporádicamente de algún tipo de carne, pescado, gusanos, moscas o tortugas. Recordemos que no había en América mamíferos domésticos y que por tanto la leche y sus derivados no entraban en sus regímenes alimenticios. Como tampoco la carne y derivados del cerdo, ni la gallina y sus huevos, la vaca o la oveja.

Hay que recordar que en España los alimentos se preparaban cocidos en agua o más raramente en vino, fritos en aceite de oliva e incluso en manteca de cerdo y asados. En América, en cambio, solamente conocían los hervidos en agua, los asados y generalmente en las culturas más primitivas que aún estaban en fase depredadora los alimentos se consumían crudos.

Los conquistadores españoles y sobre todo sus esposas, madres, hijas y hermanas llevaron consigo sus propias cocinas que provenían de Andalucía, Extremadura y Castilla fundamentalmente, con sus peculiares ingredientes culinarios para poder subsistir durante un corto período de tiempo con sus propias recetas, a sabiendas que muy pronto deberían adoptar las modificaciones culinarias que las nuevas tierras les iban a imponer. Llevaron consigo sus cerdos, vacas, gallinas, ovejas, los garbanzos, el trigo y las salazones de pescado y de carne. El trigo en los primeros años sólo para consumo, pronto reservaron una parte para

sembrar y extender en las nuevas tierras. Los animales domésticos se reprodujeron con tanta rapidez que llegaron a formar verdaderas piaras de animales salvajes.

Estos pioneros y primeras amas de casa españolas, encontraron que los indios tenían una gramínea, el maíz, que era su base de alimentación; de esta planta obtenían numerosos derivados tanto de comida como de bebida y de medicinas. El plato base indígena era la tortilla hecha a base de harina de maíz que cocían al horno o en una piedra muy caliente que acompañaban, en algunos casos con frutas, carne, gusanos, moscas u otros vegetales. Del maíz obtenían el molli, con el que componían variedades de platos que tomaba diferente nombre según con que fuera combinado. El maíz se trajo a España en los primeros viajes de retorno para cultivarse y de hecho hoy día en el Norte de España su cultivo está muy extendido siendo una de las principales plantas forrajeras, sin embargo su uso en la cocina es más limitado que en América donde sigue siendo alimento de primera necesidad y las tradicionales tortillas no han sido desbancadas por el pan de trigo.

Entre los ingredientes cárnicos que llevaron consigo los españoles hay que destacar el cerdo que según refieren algunos historiadores "la conquista de América se hizo al paso del cerdo" fue la principal intendencia de los conquistadores. El cerdo pronto se aclimató y multiplicó en las nuevas tierras y hoy día es uno de los alimentos más utilizados por todos los países que forman Hispanoamérica. Entre los alimentos que representan el sincretismo culinario que se produjo tras la llegada de los españoles, habría que destacar los populares chorizos que empezaron a fabricarse a partir de la utilización de la carne de cerdo y el pimiento rojo, a veces picante, americano. Alimento que además de aportar proteínas y grasas es muy apreciado internacionalmente por su sabor.

Entre los alimentos domésticos de origen americano y de gran aceptación en la cocina internacional, hay que mencionar al pavo. El pavo doméstico que hoy comemos era desconocido en España. Sí se conocía bien y desde tiempo remotos era el pavo real, que solamente se servía en banquetes de palacios y en suntuosos festines de casas nobles. Se servía asado e incluso con sus plumas colocadas como verdadera obra de arte. Estos pavos reales se llevaron a América para regalo de reyes y caciques y para ornamentación de jardines. Los cronistas cuentan que no se producían allí tan bien como en España. El pavo doméstico mexicano, quajalote, lo describe Oviedo diciendo que su carne era más sabrosa y más tierna que la de los pavos españoles. Además de traerlos a España, los españoles los introdujeron también en Perú y en otras áreas de América junto con la gallinas y las palomas.

Puede decirse sin lugar a dudas que las carnes de cerdo y de pavo fueron las que mejor y más rápidamente fueron aceptadas en la dieta como viandas de uso cotidiano.

La tortilla de patatas es otro de los cocinados resultantes de aquellas gestas y que hoy representa a la cocina española en casi todo el mundo, también fue debida a la conjunción de la patata americana, más concretamente del área del Perú, y de los huevos de gallina española. La patata desde su llegada a España y su posterior difusión a todos los países de Europa, ha sido y aún continúa siéndolo el alimento base de la nutrición de millones de personas. Recordemos a Irlanda, cuando por la podredumbre de la patata en 1830 sufrió la mayor emigración de su historia.

La patata que en Andalucía aún conserva la denominación quichua de papa, se introdujo en España según indica Colmeiro (1892) hacia 1580 ó 1585 y su cultivo se extendió a Portugal e Italia durante los siglos XVII y XVIII. El cocinero de Felipe II ya las menciona en su libro sobre cocina pero denostándolas:

"... hay mucha suerte de tortas que no solo no son buenas nise deben hacer...como son las de castañas...criadillas de tierra y de patatas...y hacen mucho daño a las personas que las comen."

Sin embargo Carcer (1953) cree que este cocinero se refiere a las batatas conocidas en España antes del Descubrimiento y cuya confusión fonética y ortográfica ha hecho errar a algunos estudiosos de esta materia.

La patata o papa es oriunda de la cultura incaica que comprendida desde el SO de Colombia, N de Ecuador, parte de Chile y Bolivia y todo el Perú. Según el Inca Garcilaso (1723) en esta región no se daba el maíz por ser tierras muy frías, pero que se daba mucha quinua que era parecida al arroz y otras semillas y legumbres que fructificaban bajo tierra..." Y entre ellas hay una que se llama papa, es redonda y muy húmeda y por su mucha humedad dispuesta a corromperse pronto..."

En otro lugar continua diciendo:

"Otras muchas legumbres se crían debajo de la tierra que los indios siembran y les sirven de mantenimiento, principalmente en las provincias estériles de Cara (maíz) Tienen en primer lugar la que llaman papa que les sirve de pan, comenla cocida y asada y también la echan en los guisados. Pasada al yelo y al sol... se llama chuño".

El cronista Cieza de León (1553) al describir la región del Popayán menciona la papa diciendo que los indios de ese lugar:

"...Cogen gran cantidad de papas que son como turmas de tierra..." "...De los mantenimientos naturales fuera del maíz hay otros dos que se tienen por principal bastimento entre los indios. El uno llaman papa que es una manera de turmas de tierra, el cual despues de cocido queda tan tierno por dentro como castaña cocida..."

También Fernando de Oviedo (1526) las menciona diciendo que en Venezuela siembran y recogen gran cantidad de turmas de tierra.. Acosta (1590) se refiere extensamente a la patata cuando habla del Callao y que por su climatología no se daba el cultivo del maíz ni del trigo, sino "...de otro género de raíces que llaman papa que son a modo de turmas de tierra... Estas papas cogen y dejanlas secar bien al sol y quebrantándolas hacen lo que llaman chuño que se conserva así muchos días y les sirve de pan...cómense así también las papas frescas, cocidas o asadas... y hacen cierto guisado o cazuela que llaman locro."

Durante todo el siglo XVI las citas que estudiosos e historiadores dan con el término patata se confunde con el de batata. En cambio los cronistas que conocieron la papa del Perú, la mencionan con ese nombre.

En Francia Parmentier (1737-1813) se le considera "benefactor de la humanidad y padre de la patata" aunque sí hay que reconocerle el mérito de su difusión. Así señala Carcer que se lamentaba Dionisio Perez (1929) "...Perdimos los territorios y las minas, dejaron de venir los galeones y se nos despoja de la gloria de haber traído a España la gloriosa papa de los incas."

Para finalizar hay que mencionar que el consumo de la patata en la dieta española se debe en gran medida al interés que pusieron las tropas de Napoleón en aumentar su cultivo durante la invasión francesa en 1802.

La Yuca o casabe, era entre las culturas del Caribe el alimento básico, como en el continente el maíz o en España el trigo. Los primeros hombres que llegaron con Colon comieron repetidas veces de este pan y según refieren no era alimento ni mantenimiento para los españoles, pues solamente les hinchaba pero no les nutría. De ahí el poco interés que pusieron los primeros colonos españoles en esta planta, en contraposición con los indios de esta zona que tenían a la yuca como base no solo de su alimentación sino en otros muchos usos, de ella extraían materiales para la construcción de sus viviendas, agujas, cuerdas, bebida y medicamentos.

La salazón del pescado, conocido en España durante la dominación romana, recordemos también que desde España se enviaban a Roma grandes cantidades de pescado salado y que desde Roma Julio César lo introdujo en las Galias, fue un alimento que llevó España a América pero que en algunos lugares se conocía desde muchos años atrás, como

el Perú donde Fernández de Oviedo (1526) menciona que salaban sus pescados " como nosotros para su mantenimiento". Por lo tanto y según indica Cárcar (1953) los primeros colonos enseñaron y aprendieron al mismo tiempo esta antigua técnica de conservación de los animales.

Entre los alimentos de tipo vegetal y de gran aporte vitamínico y muy común en todo el Sur de España y que no hubiera sido posible realizar sin los ingredientes americanos está el gazpacho, en cuya composición entran el tomate y el pimiento como ingredientes básicos.

Entre los alimentos que han sentado carta de naturaleza en Hispanoamérica que fueron llevados por los españoles merecen la pena destacarse, a las natillas a base de huevos de gallina y leche, generalmente de vaca. Los churros a base de harina de trigo y aceite de oliva. el arroz con leche, gramínea que aclimató España en el Nuevo Mundo y que hoy constituye un alimento de primer orden; los polvorones, con manteca de cerdo, azúcar de caña y harina de trigo. Los bollos conocidos en América como "pan dulce" y otros más como turrón que harían muy larga la enumeración.

Entre los productos importados, aclimatados y admitidos en la cocina española y europea, la mencionada patata, como la reina alimenticia americana. Los pimientos en todas sus variantes, el tomate, el nopal muy extendido en Andalucía y el norte de Africa, cuyo fruto el higo chumbo, se come en verano frío cuando el calor aprieta en todo el Sur peninsular. La patata, aunque parece ser que ya se conocía una variedad en España, la que llegó de América es la más carnosa y dulce. Algunos historiadores creen que el nombre de patata que se le puso al tubérculo comestible fue debido a la semejanza con la batata española.

Otro de los productos alimenticios americanos de mejor acogida en España y en toda Europa fue el cacao, con cuyas simientes debidamente tostadas se prepara el chocolate, una de las bebidas más energéticas y sabrosas que puede hoy disfrutar la sociedad de casi todo el mundo. El cacao lo preparaban los indios de México desde tiempos remotos, y de formas variadas. Tenía la simiente del cacao diferentes usos entre los primitivos mexicanos. Servía como moneda de cambio para las transacciones comerciales. De ahí la creencia que era un manjar reservado a las clases más acomodadas pues los pobres no se podían comer sus propias monedas. Los cronistas describen al cacao y sus usos con todo lujo de detalles, así por ejemplo López de Gómara al referirse al mercado de Tenochtitlan dice que entre las mercaderías que se vendían:

"...la mas principal y que sirve de moneda son como unas almendras que ellos llaman cacault y los nuestros cacao..."

Oviedo (1526) cree que el árbol del cacao es oriundo de Tierra Firme:

"...y los caciques y señores que alcanzan estos árboles en sus heredamientos, le tienen por muy ricos calachumis o principales ...Echan por fruta unas mazorcas verdes... en parte de una de color rojo...e así como va madurando... se va enxugando aquella carnosidad que está entre las almendras e ellas quedan sueltas en aquella caja de donde las sacan después e las guardan e tienen que el mismo precio e estimación que los cristianos el oro e las monedas...por ello compran todas las cosas...En la provincia de Nicaragua un conejo vale diez almendras destas e por cuatro almendras dan ocho pomas o nísperos...de la misma manera que entre los cristianos se suelen hacer con buenos doblones o ducados de oro."

Estas almendras eran pues, de tanto valor entre los indios que hasta llegaban a falsificarse. Dice Sahagún (1829) "...Otro modo tienen para engañar (los vendedores de cacao) que en las cáscaras de las almendras meten una masa negra o cera negra que parece ser semejante al meollo de ellas..."

Los cronistas mencionan además los usos culinarios que hacían con las almendras del

cacao. Oviedo continúa refiriendo "...de estas almendras los señores e principales hacen cierto brebaje... que ellos tienen en mucho e no lo usan sino los poderosos porque la gente común no osa ni puede usar con su gula o paladar tal brebaje porque no es mas-que empobrecer a drede e tragarse la moneda o echalla por donde se pierde..."

En cocina se utilizaba el cacao entre los indios para hacer chocolate que tenía diferentes formas de preparación. El atextli o aguada era una bebida hecha a base de cacao y harina de maíz al que agregaban una especie de pimienta y a veces endulzaban con miel de maguey; esta bebida parece ser el lejano antecedente de la bebida que hoy se conoce en todo el mundo como chocolate a la taza. Se servía escanciándolo desde lo alto para que formara espuma en la superficie que así era la forma más exquisita de tomarlo. Esta bebida además la propiedad de excitar el apetito venéreo.

Los cronistas y médicos como Fernández, ofrecen además abundante datos sobre las aplicaciones terapéuticas que se le atribuían al chocolate, como el de "consumir los humores flemáticos, confortar el hígado, tonificar el corazón, cocer los humores gruesos" además de sustento y engorde al que lo tomabas. Volviendo a los usos dietéticos o alimenticios que hacían los indios del chocolate Oviedo (1526) relata con riqueza de detalles la preparación de este manjar entre las gentes principales de Nicaragua:

"Tuestan aquellas almendras como avellanas... e después muelenlo...e como aquella gente es amiga de beber sangre humana, para que este brebaje parezca sangre, echanle un poco de bixa, de forma que despues se torna colorado...e despues que esta bien molido en una piedra de moler...echale un poco de agua... hacese una parte espesa e aquella mesa guardase hecha un bollo...e cuando lo quieren beber ha de haber pasado cuatro o cinco horas a lo menos para estar bueno...e así se tiene cinco o seis días más. E aquella pasta tiendensela por carrillos y barbas e sobre las narices que parece que van embarrados en lodo o barro leonado... e piensan que así van mas galán...e así van al mercado o lo tengan que hacer e de rato en rato chupase aquel su aceite tomándolo poco a poco con el dedo... les quita la sed y el hambre e los guarda del sol e del aire la tez de la cara...Para beberlo echan trinta almendras molidas en cuartillo de agua e desliando en ella con la mano...desleido echanlo a chorro desde lo alto...e levanta una puma alta por encima y así lo beben...es de buen sabor y sanfísimo brebaje".

Cárdena menciona otra receta más elaborada en la que entran otros ingredientes además del cacao, como las especias de Castilla y otras especias indígenas, entre las primeras, la canela, la pimienta, el anis, y el ajoniolí y entre las americanas quévnaçaztle (orejuela) la flor de mocaxuchilt, tlixchil (vainilla) y el achiote que es semejante al cárdamo. Esta no es aún la bebida de sabor agradable que se generalizó después entre los españoles, particularmente en los conventos y grandes casas de familias. García Payón (1936) cree que el chocolate endulzado y con vainilla y canela se debe a una receta de las monjas del convento de Guanaca de al parecer Guatemala o Colombia.

Se cree que el primer cacao que llegó a España lo trajo Cortés en su primer viaje de regreso en 1528; y de forma mas comercial Payón dice que en 1585 cuando partió el primer cargamento de cacao a España desde el puerto de Veracruz y también de América del Sur.

Desde España pasó su uso a Flandes con los Tercios españoles y desde allí Francisco Carletti lo llevó a Florencia en 1606. En Francia fue la Infanta española, María Teresa, hija de Felipe IV y esposa de Luis XIV de Francia quien lo puso de moda al finalizar los banquetes.

El uso del chocolate fue entre los europeos de tanto impacto que no solamente opinaban acerca de su conveniencia o no, sino que inclusive los clérigos y los teólogos entraron en discusión por si el chocolate quebrantaba o no el ayuno, según fuese tenido por alimento o por medicina.

Por último hay que recordar que en España se preocupó de generalizar su cultivo

dentro de las tierras peninsulares, pero el intento no tuvo éxito debido a la climatología y a las propiedades del suelo que no eran aptas para este tipo de cultivo. Llegó entonces su simiente a las colonias del Golfo de Guinea donde se cría hoy con excelentes resultados en Muni, Fernando Poo, Elobey y otros lugares.

En relación a la dieta de verduras y vegetales de españoles y americanos se produjo un interesante intercambio, algunos de cuyos frutos se pudieron aclimatar en ambos lugares. Sería interesante abordar este apartado con la cita que recoge Carcer de Parmalac que dice:

"No hay apenas país alguno en el mundo, dice Mr. Scott que no se haya beneficiado de los inventos agrícolas de la España morisca de hace más de mil años."

Entre los productos hortícolas que España llevó e inclusive aclimató con éxito en América dice F. Oviedo que:

"...pepitas de melones, pepitas de pepinos, hierbabuena, berenjenas, fésoles, apio, zabila (álloe), culantro, cogonbros, lechugas, rábanos, berros, perxil, cebollas, coles, nabos, zanahorias, remolacha, cardos y acelgas..."

Estos mismos productos los confirma también el Inca Garcilaso cuando se refiere al Perú que dice:

"... de las legumbres que en España se comen no había ninguna en Perú; conviene saber: Lechugas, escarolas, rábanos, berenjenas, espinacas, acelgas, hierbabuena, culantro, perxil, ni cardos hortenses ni campestres, ni espárragos, ni visnagas ni otras yerba alguna de las que hay en España de provecho... ni pepinos de los de España, ni calabazas de las que se comen guisadas..."

En América existían algunas hortalizas semejantes a las de España como por ejemplo las cebollas, que eran pequeñas y los indios las llamaban xonacalt, así lo afirma Sahagún, Oviedo y Fernández quien añade que además se vendían ya cocidas en los mercados y que tenían sabor a castañas cocidas.

Las frutas que existían en España en el siglo XIV las menciona el Arcipreste de Hita en su libro del Buen Amor, frutas que más tarde llevarían para América los españoles. Estas eran los priscos, las brevas, las cerezas, las uvas, los figos, las toronjas, el melón... muchas peras y duraznos, cidras y manzanas. De todas estas frutas dice el Inca Garcilaso que no había en el Perú. "... solo había una suerte de ciruelillas que los indios llaman ussun... no hubo melones."

Las semillas que de todas estas frutas llevaron a Américas prendieron todas excepto las de cerezas y guindas.

Las primeras semillas de naranjas las plantó en México Bernal Díaz del Castillo y se aclimataron rápidamente. Las semillas llegaron desde la isla Española donde antes habían prendido con fuerza. Los naranjos al poco tiempo se aclimataron tan bien que aumentaron por todo el continente de forma innumerable y además de excelente calidad y de todas las clases.

Los plátanos llevados a América desde las islas Canarias en 1516 por iniciativa de fray Tomás de Berlanga se reprodujeron también con rapidez e incluso se produjo, debido al sistema de cultivo, a los agentes climáticos y al tipo de suelo, una multitud de variedades considerable. Según el varón Humboldt (1822) ya existían en América algunas especies de plátanos silvestres cuando llegaron los españoles, pero el plátano que hoy se consume como fruta exquisita es el que proviene de Canarias.

Entre las frutas y verduras que llegaron de América a España, muchas de ellas forman hoy día parte de la dieta habitual en mesas europeas. Ya he mencionado la patata como la

reina indiscutible de los productos hortícolas que se introdujeron desde América. También el maíz, aunque este ya he señalado que no ha prendido en la dieta española. Entre otros hay que mencionar al socorrido frijol, popular en las cocinas modestas, también conocido como judía pinta, para no confundirlo con la alubia o judía blanca que sí se conocía en España con anterioridad. El primer frijol que llegó a España lo trajo Colón a la vuelta de su primer viaje. Los chiles, o ají, pimientos picantes delgados, fueron aceptados inmediatamente en la dieta de los españoles, que se incorporaron a muchos guisos y embutidos. El Inca Garcilaso dice que en Perú había unos pimientos menudos y redondos como una guinda, de ahí el nombre de guindilla como se conoce esta variedad de pimientos picantes, que quemaban el paladar y que se criaban en pequeñas cantidades y por ello muy apreciados entre los indios. Los españoles se aficionaron enseguida al sabor picante, y hasta alababan su bondad al afirmar que aclaraban la vista. El tomate lo menciona por vez primera Díaz Castillo (1904) al nombrar algunos frutos de México y sobre todo cuando relata la confrontación bélica que tuvo lugar en Cholula y dice así: "... Nos querían matar y comer nuestras carnes y ya tenían aparejadas las ollas con la sal y ají y tomate..."

También Fernández menciona el tomate en casi todas sus variedades, concediéndole al xitomate la mejor calidad y que parece ser el tomate de uso en las cocinas europeas. Es de Fernández también la noticia de una salsa hecha a base de tomate y chile que mejoraba el sabor de casi todas las viandas y alimentos además de estimular el apetito. Fernández pone de manifiesto las virtudes terapéuticas del tomate para algunos padecimientos. El tomate tuvo una pronta y feliz acogida primero en Andalucía y después en el resto de España y en toda Europa. La piña la conocieron los españoles en la isla de Guadalupe y la primera que llegó a España, según refiere Mártir de Anglería (1516) la comió el rey Fernando. El nombre de piña se debe a su parecido externo con la piña del pino piñonero, pero en su interior decían los primeros que la comieron que era semejante al melón. Acosta refiere cómo se trajo una piña fresca, después de muchos cuidados para el rey Carlos I y que a pesar de agradarle mucho su olor se negó a probarla. La piña se aclimató pronto en la Canarias y hoy es de uso común en la dieta española.

El aguacate que hoy empieza a consumirse de forma ordinaria en las mesas españolas, después de su aclimatación y cultivo en el Sur de España, lo menciona Bartolomé de las Casas diciendo cómo lo hallaron por vez primera en Santo Domingo y lo describe como de apariencia de pera de castilla. También Oviedo lo menciona al hablar de Tierra Firme, y dice cómo había que cogerlo antes que madurara y conservarlo después, y que debidamente sazonados y con queso era de muy buen sabor. Sahagún lo llama por el nombre nativo de oqaçalt y cuenta que lo comían los señores principales y que era una cierta fruta muy buena.

Complemento al estudio hay que hacer una rápida mención a las bebidas fermentadas que consumían los indios en sus fiestas y que los cronistas mencionan asombrados, tanto por la cantidad de bebida que ingerían como por los atropellos que bajo su efecto cometían.

Los indios americanos hasta la llegada de los españoles desconocían el vino de uva y las técnicas destilatorias que en España se usaban desde la Antigüedad y que se perfeccionaron en tiempos de los árabes. En América sí había cierta clase de uva de parra pero era despreciada y sus usos eran poco menos que desconocidos.

Los mayas tenían como bebidas fermentadas el balché, hecho a base de miel de abejas y de la raíz del árbol del balché. Bebida muy embriagadora y que las autoridades españolas prohibieron junto con otras. Los aztecas bebían pulke que obtenían con la fermentación del jugo que destilaban las pencas del maguey. Había diferentes clases de pulque, todas ellas muy fuertes. Los incas bebían la chicha, que obtenían a base de la fermentación de los granos de maíz masticados previamente. La preparación de esta bebida era toda una ceremonia, pues un grupo de mujeres, generalmente viejas, se sentaban alrededor de una vasija grande e iban masticando los granos de maíz que luego escupían dentro.

El vino de uva que se consumía en América llegaba de España. Desde un principio se intentó allí su fabricación, en inclusive la obtención de los primeros caldos estuvo premiada por el Emperador Carlos I, sin embargo, no se obtuvo más que pequeñas cantidades y de

poca calidad. El Inca Garcilaso cuenta con todo detalle el primer vino que se cosechó el Cuzco en la hacienda de Pedro López de Cazalla allá por el año 1560. También Oviedo y Acosta mencionan la primera vez que se obtuvo algo de vino en las Islas y en Tierra Firme.

Aún se podría seguir mencionando cantidad de ingredientes, de frutos, de especies y de guisados que se intercambiaron después del encuentro que tuvo lugar en el Continente americano, aunque la conclusión fiel sería que las costumbres alimenticias de europeos y americanos cambiaron sustancialmente a partir de entonces, resultando beneficiados ambos continentes. Y hoy después de cumplirse cinco ciclos de aquel evento, los descendientes de aquellos hombres y mujeres del siglo XVI disfrutamos en nuestras mesas el regalo que la Naturaleza puso a ambos lados del Atlántico para sustento y recreo de los hombres.

#### Referencias:

- Acosta, José de: *Historia Natural y Moral de las Indias*. Sevilla, Juan de León, 1590.
- Anghiera, Pietro Martire de: *De Orbe Novo Decades*. Alcalá de Henares, A. Guillermi, 1516.
- Carcer y Disdier, Mariano: *Apuntes para la Historia de la Trasculturación indoespañola*. México, Instituto de Historia, 1953.
- Cárdenas, Juan de: *Problemas secretos maravillosos de los Incas*. Madrid, Edic. Cultura Hispánica, 1945.
- Cieza de León, Pedro: *Crónica del Perú*. Sevilla, Martín Montesdeoca, 1553.
- Colmeiro, Miguel: *Primeras Noticias acerca de la Vegetación Americana, suministrada por el Almirante Cristobal Colón....* Madrid, Sucesores de Rivadeneyra, 1892.
- Fernández de Oviedo, Gonzalo: *De la Natural Hystoria de las Indias*. Toledo, Ramón de Petras, 1526.
- Fernández de Oviedo, Gonzalo: *Sumario de la Natural Historia de las Indias*. México, Fondo de Cultura Económica, 1950.
- García Payón, José: *Amoxcoalt o Libro del Chocolate*. México, Tip. Escuela de Artes, Toluca, 1936.
- Garcilaso de la Vega, el Inca: *Primera Parte de los Comentarios Reales que tratan del origen de los Incas*. Madrid, Oficina Real a costa de Nicolás Rodríguez Rranco, 1723.
- Fernández, Francisco: *Resumen Medicarum Novae Hispaniae Thesaurus*. Romae, Jacobi Mascarde, 1628.
- Humboldt, Alexandro: *Ensayo Político sobre el Reino de Nueva España*. París, Palacio Real, 1822.
- López de Gómara, Francisco: *Historia de la Conquista de México*. México, Ed. Pedro Robredo, 1943.
- Martínez Montaña, Francisco: *Arte de Cocina, Pastelería, Vizcochería y Conservería...por...Cocinero Mayor del Rey*. Madrid, Imp. Pantaleón Aznar, 1778.
- Pérez, Dionisio: *Gula del Buen Comer Español*. Madrid, Sucesores de Rivadeneyra, 1929.
- Sahagún, Bernardino de: *Historia General de las Cosas de Nueva España*. México, Alejandro Valdés, 1829-1830.  
- *Apologética Historia*.