

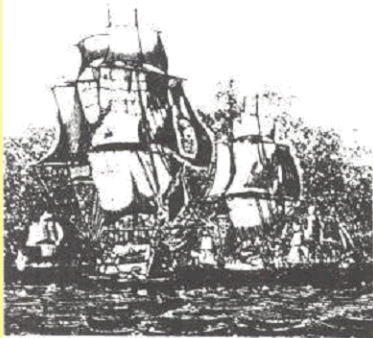
# **LA INFLUENCIA MEDITERRÁNEA EN LA COCINA LATINOAMERICANA**

**RAFAEL CARTAY  
CENTRO DE INVESTIGACIONES AGROALIMENTARIAS  
UNIVERSIDAD DE LOS ANDES  
MÉRIDA. VENEZUELA.**

## OBJETIVOS

1. El objetivo oficial de los viajes de Cristóbal Colón, según el acta oficial de compromiso con la Corona de Castilla, era “descubrir y adquirir islas y tierra firme en el Mar Océano”.

Pero, en verdad, lo que proponía Colón era encontrar un camino más corto a la India, o un paso occidental marítimo a la isla de las especias, debido a que la ruta terrestre estaba bajo el control de árabes, hindúes y malayos.



2. ¿Qué era, en realidad, “la India”? ¿Por qué había tanto interés en ella?

La India era un área mítica, de geografía imprecisa, que la imaginación desbordada del hombre medieval veía como un vasto territorio que incluía a la propia India, a Ceilán, China, las Molucas, el Lejano Oriente, etc.

En cualquier caso, la India era una región intermediaria en el tráfico hacia el Oriente, y hacia las especias, por sus puertos en la costa de Malabar y un poco más hacia el norte. Desde allí, las mercancías pasaban a Siria o Alejandría, donde eran adquiridas por comerciantes europeos, como los venecianos, tras pagar elevados impuestos o derechos de peaje.

De esa mítica India venía gran parte de las especias, el arroz, la naranja, el albaricoque, el higo, la caña de azúcar, materias primas textiles (algodón, seda, lino) y algunas materiales para teñirlas, perfumes diversos y unas cuantas piedras preciosas (Rubí, zafiro, esmeralda). Eran, en su mayoría, productos de lujo, que sustentaban el capitalismo comercial de la época y alimentaban el lujo y la ostentación que reflejaba los estratos del poder social, económico y político de entonces.

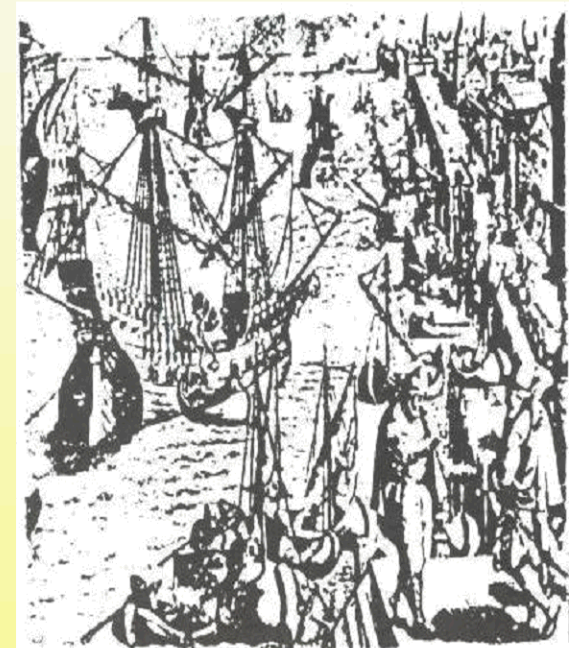
### 3. La importancia de las especias...

En cada otoño europeo se sacrificaba la mayoría del plantel ganadero, y su carne era conservada para el consumo invernal, salándola o adobándola con la ayuda de especias, que constituían la base principal del comercio medieval desde el siglo XI. Las especias servían además como condimento de las comidas (“Con pimienta y canela, toda cosas es buena”, decía una vieja canción europea). Pero el uso principal de las especias era para conservar la carne, por sus propiedades antibacterianas.

#### 4. La aventura de Colón...

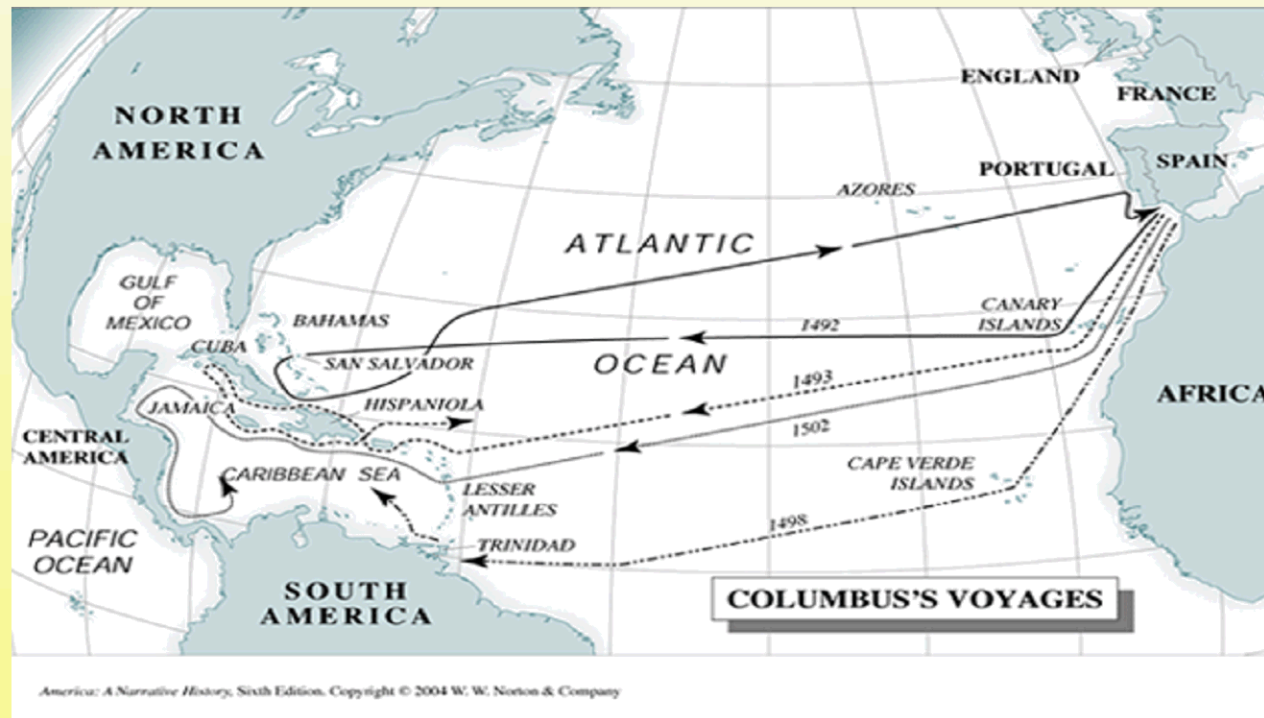
Colón emprendió su primer viaje, uno de los 87 viajes europeos de exploración marítima realizados entre 1492 y 1504, un período de tan sólo doce años, emprendidos y financiados por portugueses, ingleses y españoles.

Colón zarpó, en su primer viaje, desde Palos de Moguer, el 3 de agosto de 1492, con tres carabelas y 87 hombres. El 12 de octubre, al borde de la desesperación, tras dos meses y una semana de viaje, tocaron tierra de la "India", en la isla Guanahaní, en la actual Bahamas, en el Caribe. Hacen varias escalas y regresan a España el 15 de marzo de 1493, tras un viaje de siete meses y medio, de los cuales seis meses y medio navegando. Dejó tras de sí un pequeño asentamiento que no logró sobrevivir al asedio del hambre y de los indígenas.



## 5. Eran largos y penosos viajes...

El viaje de ida desde Cádiz o Sevilla a la América caribeña duraba un promedio de 80 días. El regreso era más lento, y tomaba de 120 a 130 días, porque había que describir una curva buscando la contracorriente oeste de las latitudes medias. Un viaje completo de España al Caribe se hacía, si no existían graves contratiempos, en un promedio de siete meses. Un viaje de Sevilla al Perú, distante unos 28.000 kms, tardaba unos dieciocho meses.



## 6. Escala y puerto de abastecimiento...

En la ruta a América, una escala obligatoria y un puerto importante de abastecimiento eran las islas Canarias, incorporadas oficialmente a España en 1496, y distantes 1.050 kms de Cádiz.



Grabado de la llegada de Colón a la isla de Guanahani.

En los viajes de Colón, los navíos se abastecían de provisiones alimentarias: agua, sal, azúcar, carnes saladas, harinas de trigo y de cebada, vino, manteca, leña. Y además de animales vivos y de semillas y esquejes. Se convirtieron así en el establo matriz de los rebaños y en el vivero para los vegetales que se llevaron a América.



## 7. Las provisiones para el viaje...

Los viajeros a Indias llevaban como equipaje material diversas provisiones: bizcocho, harina, tocino, carnes salpresas de puerco, buey y pescado, habas y guisantes, arroz, queso, agua, vino, aceite de oliva y manteca, vinagre, sal, azúcar, ciruelas pasas, higos, membrillos,...

Los especialistas calculan que en los viajes europeos del siglo XVI se estimaban raciones, por marinero y por día, de entre 3.638 y 4.391 calorías, tomando como base la cantidad de días de viaje y la capacidad de carga de los navíos. Otra forma de cálculo era por el peso de las provisiones, estimándose entre 1.300 y 2.100 kilos por hombre y por viaje completo.

En los primeros viajes a América se embarcaron de 700 a 800 kilos de víveres, de agua y de vino, por cada hombre de la tripulación.



## 8. En resumen,...

Los viajeros al Nuevo Mundo llevaban en las bodegas de sus barcos: harina de trigo, arroz, vino, aceite de oliva, carnes saladas de res, cerdo y pescado, embutidos, tocino, algunas legumbres (guisantes, habas), algunas frutas (membrillo, albaricoque, higo, ciruela), azúcar, sal y agua.

¡Los elementos de la llamada después “dieta mediterránea”!



## 9. ¿Qué encontraron en América?

En vez de trigo y arroz; maíz, yuca, y luego papa, quinoa,...

En vez de vacas, ovejas, cerdos, gallinas; especies desconocidas de peces, mamíferos (tapir, llama,...) y aves (pavo, aves de caza, ...).

Muchas frutas, pero desconocidas.

Muchas legumbres, pero desconocidas.

Muy pocas especias, aunque desconocidas (ají, pimentón, vainilla,...)

No encontraron aceite de oliva ni manteca de cerdo.

No encontraron vino, sino chicha, pulque, cocuy.

Encontraron agua, sal y miel.

Encontraron tomate, cacao, tabaco, coca, algodón,...

## 10. ¿Qué encontraron en América?

En vez de trigo y arroz; maíz, yuca, y luego papa, quinoa,...

En vez de vacas, ovejas, cerdos, gallinas; especies desconocidas de peces, mamíferos (tapir, llama,...) y aves (pavo, aves de caza, ...).

Muchas frutas, pero desconocidas.

Muchas legumbres, pero desconocidas.

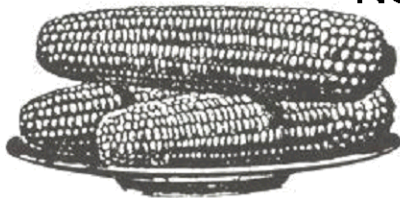
Muy pocas especias, aunque desconocidas (ají, pimentón, vainilla,...)

No encontraron aceite de oliva ni manteca de cerdo.

No encontraron vino, sino chicha, pulque, cocuy.

Encontraron agua, sal y miel.

Encontraron tomate, cacao, tabaco, coca, algodón,...



## 11. Hagamos una escala en nuestro viaje...

El hombre, el cerdo y la rata son animales omnívoros, a diferencia de la mayoría de los otros, que son comensales especializados (carnívoros, herbívoros).

Un animal omnívoro se alimenta de toda clase de sustancias orgánicas. Es un animal que come de todo, por lo que su área de vida no está limitado por su régimen alimentario. Y puede desplazarse, pues cambia de alimentos.

Pero hay grandes diferencias entre ellos.

El cerdo y la rata son animales que comen de todo, mientras que el hombre es un animal que puede comer de todo, pero no come de todo. Selecciona cuidadosamente lo que come, valiéndose de sus sentidos, de su genética, de su cultura, de su historia personal, de sus creencias ideológicas,... El hombre es un omnívoro en desventaja, porque razona lo que come, lo simboliza, porque, a la vez que ingiere nutrientes, consume símbolos. Sustancias que lo nutren, que se convierten en parte de sí mismo, hasta el punto de que el hombre es, en cierta manera, lo que come.

Eso supone para el hombre una enorme desventaja, porque si sus alimentos habituales no están disponibles puede sufrir severas hambrunas hasta que logre construir un nuevo régimen alimentario, lo que implica un cambio cultural profundo y lento.

## 12. Volvamos a la ruta...

Regresemos al primer viaje de Colón y a las necesidades alimentarias de su tripulación.

Su tripulación viaja, como dijo Braudel, con un equipaje inmaterial a cuestas: trae, entre otras cosas, y especialmente, una cultura alimentaria, un acervo alimentario que se adscribe a lo que ha sido llamado la dieta mediterránea.

Llegan a América, con las provisiones justas o a punto de acabarse. Y se enfrentan a una alternativa crucial para sus vidas, en el corto plazo: o se acomodan a los nuevos alimentos que les brinda el Nuevo Mundo o se mueren de hambre.

La respuesta es obvia: aceptan los nuevos alimentos por necesidad, con reservas, a regañadientes, impulsados por el hambre y la necesidad de la sobrevivencia, debatiéndose entre la neofilia y la neofobia, para conformar un régimen alimentario de emergencia.

Admiten el nuevo régimen por la fuerza de la necesidad y ante la imposibilidad de sustituirlo a corto plazo.

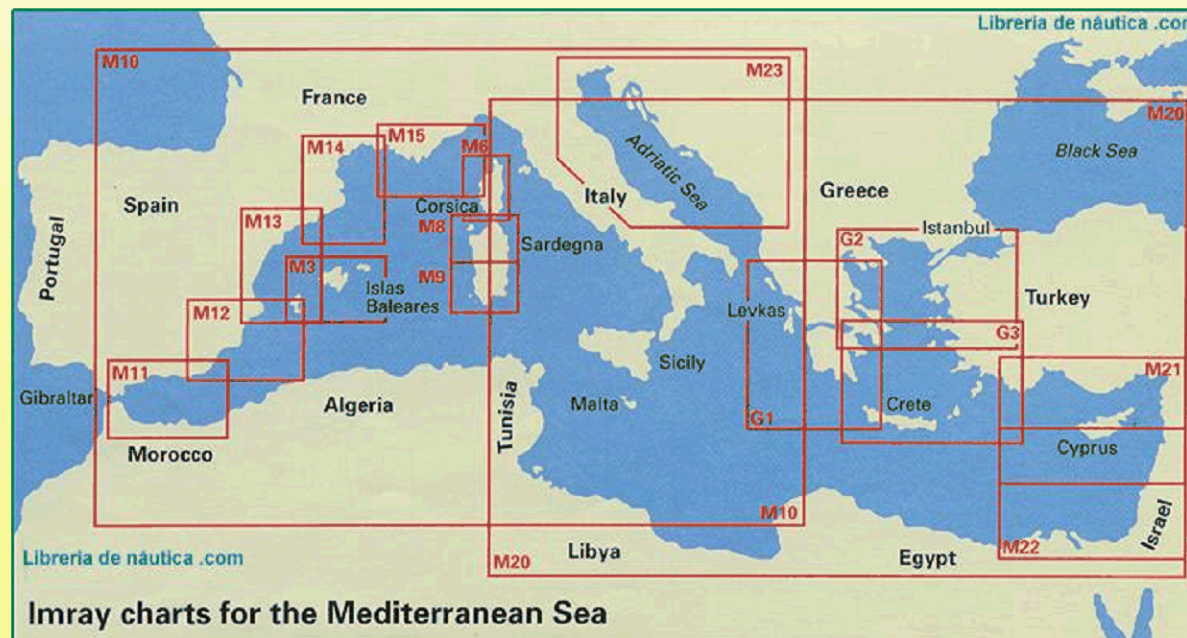
### 13. A mediano plazo,...

Tras esa primera experiencia extrema, las cosas cambian.  
A mediano plazo, intentan reproducir el régimen alimentario prevaleciente en su región natal.

Intentan reproducir su dieta mediterránea.

Intentan reproducir su paisaje alimentario.

Intentan reproducir el Mediterráneo en el trópico del Nuevo Mundo.



#### 14. ¿Qué hace Colón en sus otros tres viajes?

Colón transporta fuentes de alimentos (animales y vegetales) a la nueva tierra por colonizar.

Viaje	Fecha	Nº naves	Nº hombres	Capacidad carga
1º	03.08.1492	3	87	500 t
2º	26.09.1493	17	1.500	2.000 t
3º	30.05.1498	4	150	300 t
4º	04.05.1502	4	150	350 t

Es muy notable el segundo viaje: es mayor en casi 6 veces el número de naves, en más de 17 veces el tamaño de la tripulación y en 4 veces la capacidad de carga.

¿Por qué ese despliegue tan grande de naves, hombres y capacidad de carga?

Porque el segundo viaje de Colón, que duró casi tres años, hasta el 11.06.1496, fue una especie de arca de Noé en miniatura, que zarpó de Cádiz, con escala en las Canarias, llena de semillas, esquejes, animales domésticos y aparejos para la agricultura.

La misión era reimplantar el paisaje mediterráneo en América.

15.

Si el primero fue un viaje exploratorio, en el segundo comienza la verdadera empresa colonizadora, para reconstruir la cultura alimentaria de los colonizadores en otras tierras, ajenas a las suyas.

En los barcos iban palomas, gallinas, patos, perros, gatos, vacas, toros, asnos, caballos, yeguas, cabras, ovejas, cerdos, y también, semillas y esquejes de plantas como trigo, cebada, avena, centeno, arroz, vides, garbanzos, olivos, naranjos, caña de azúcar, azafrán, rábanos, lechugas, coles, melones, calabazas, higos, cohombros,...

16.

El cronista Pedro Mártir de Anglería (en Décadas del Nuevo Mundo, 1530) escribió que en ese viaje se prepararon “para sacar crías, yeguas, ovejas, terneras y otras muchas con los machos de su especie; legumbres, trigo, cebada y demás semillas como éstas, no sólo para comer, sino también para sembrar. Llevan a aquella tierra vides y plantas de otros árboles nuestros que no hay allá; pues en aquellas tierras no encontraron ningún árbol conocido, fuera de pinos y palmas, y éstas altísimas y admirablemente duras, grandes y rectas por la riqueza del suelo, y también otros muchos árboles que crían frutos desconocidos”.

17.

Antonio de Herrera y Tordesillas (Historia General de los Hechos de los Castellanos en las Islas y Tierra Firme del Mar Océano, 1601-1606), dijo que, para el segundo viaje, “Mandó el Almirante embarcar muchas plantas de árboles, y como se ha dicho, cebada, trigo, avena, centeno y semillas de todas suertes: vacas, cal y ladrillo, y todo género de materiales ... (de las Canarias) donde se detuvo dos días, proveyéndose de agua y leña y ganados, como becerros, cabras y ovejas y ocho puercas,..., de las cuales multiplicaron las que después hubo en las Indias. También se metieron gallinas y otros animales, y simientes de hortalizas”.

18.

No sólo Colón lo hizo. Después de él, los introductores de plantas y animales a América fueron muchos, la mayor parte héroes anónimos. Ellos fueron la antítesis del conquistador. Mientras éste llevaba la muerte, aquellos intentaban reproducir la vida.

19.

Los ibéricos “eran gente que, a pesar de la hostilidad del clima y del suelo, querían hacer brotar un Mediterráneo en el trópico”, según Fernand Braudel (El Mediterráneo y el mundo mediterráneo en la época de Felipe II, 1976).

Por ello, emprendieron la difícil tarea de forzar la naturaleza, intentando reproducir en tierras tropicales la trinidad alimentaria mediterránea: el trigo, la vid y el olivo.

## 20. El trigo...



Después de varios intentos fallidos de implantar el trigo en el Caribe, como hizo Colón en la isla de La Española en 1493, y luego, con relativo éxito, en el Perú, en 1535, y años más tarde en el centro de México, en Chile, Argentina y en el altiplano andino, la experiencia fue parcialmente exitosa. En muchos casos se obligó a los indios a cultivarlo, en detrimento de su maíz, imponiéndose altos tributos a los indígenas pagaderos en trigo, como en México en 1559. Ante la resistencia nativa, los españoles decidieron cultivarlos en sus propias tierras, y el trigo creció en gran escala en Puebla y en las inmediaciones de México, en los valles centrales de Chile y, en menor superficie, al menos inicialmente, en los alrededores de Lima, en el Cuyo y Tucumán argentinos, en las praderas de Uruguay y en algunos valles de Colombia y Venezuela.

## 21. La vid...

Colón llevó vides a las Antillas en 1493, pero no prosperaron. Pero se siguió intentando, ahora con relativo éxito: Hernán de Montenegro, en Lima, en 1551, y luego en Puebla y en el valle de Atlixco, en México, en los valles peruanos de Rimac, Nazca, Pisco y Arequipa, en los valles centrales de Chile y en los argentinos de Cuyo y Mendoza. El primer vino producido en América, lo que le valió una recompensa real por haber sido el primero en sacarle fruta a una planta importada de España, fue Pedro López de Cazalla, en Lima. Después se produjo vino de manera frecuente en el sur de América del Sur.



## 22. El olivo...

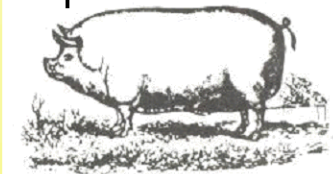
Aunque pareciera una tarea más fácil, por la escasa exigencia agronómica de implantación planteada por el olivo, esta planta se desarrolló con gran dificultad en tierra americana. Prosperó en pocos lugares, como en el Perú, donde fue introducido por Antonio de Ribera, en 1560, utilizando posturas de olivo obtenidas en Sevilla. Prosperó, pero en poca extensión y por breve tiempo, pues Felipe II prohibió el cultivo tanto de la vid como del olivo en Iberoamérica.





23.

Si las tentativas de introducir plantas del paisaje mediterráneo en América encontraron tantas dificultades, no sucedió así con los esfuerzos por introducir animales domésticos. Llegaban y algunos, como las gallinas y los puercos, se extendían con suma facilidad. Algunos cronistas cuentan que, en algunos casos, los españoles arribaban por primera vez a un lugar y ya estaban allí, antecediéndolos, las gallinas. El ganado vacuno se reproducía sin cesar en las inmensas praderas, o se volvían salvajes, en zonas agrestes. En América del Sur los rebaños se multiplicaron en cosa de años. Llevados a Perú en 1539, a Paraguay en 1552, a Argentina en 1580, a Uruguay en 1611, se adueñaron de las sabanas y se convirtieron en inmensa riqueza.



24.

El éxito de implantación vino por otra parte, y no por el lado del Mediterráneo. Se trata de tres cultivos tropicales llevados por manos españolas, portuguesas y francesas a América, que prosperaron tanto hasta convertirse en factores fundamentales de sus economías.

Nos referimos a la caña de azúcar, al café y al plátano.

La caña de azúcar fue la introducción más afortunada. Originaria del sudeste de Asia o de las Indias Orientales o de nueva Guinea, fue dando tumbos por Egipto, Persia, Marruecos, el norte de Italia, el sur de España, la isla portuguesa de Madeira, Canarias, para, desde allí, comenzar, a partir de finales del siglo XV, su larga y maravillosa travesía americana, con sus puntos admirables de producción en las islas del Caribe y en el Brasil.

El cafeto, originario de las altas provincias de Etiopía y de Yemen, se propagó rápidamente a partir del siglo XVIII, cuando su consumo se extendió a todos los pueblos del Islam y a Europa. Entonces se introdujo en las Antillas, para ganar luego tierra firme americana, especialmente áreas de Brasil, Colombia, México, América Central, Venezuela.

Y, por último, el plátano, en sus distintas variedades de banano y plátano macho, que comenzó su periplo desde la región indomalaya, su origen, para luego extenderse a África, hasta llegar a las Canarias, que fue su puerta de entrada a América, cuando las primeras cepas fueron llevadas a la isla de La Española por fray Tomás de Berlanga en 1516.

## 25. A manera de inventario...

La dieta de la población americana precolombina era, básicamente, vegetariana, suplementada por algunos aportes proteínicos animales derivados de la caza y de la pesca. La introducción de alimentos nuevos, procedentes del Viejo Mundo, cambió radicalmente la alimentación americana, especialmente en las categorías de los aportes de proteínas y de lípidos, y poco en el caso de los carbohidratos, salvo con el trigo y sus derivados de panadería y repostería. Casi todas las hortalizas que habitualmente comemos fueron introducidas desde Europa, o por intermediarios europeos. No ocurre así con nuestras frutas, que resistieron la embestida colonizadora, y más se impusieron fuera del continente americano, junto con algunos géneros alimentarios como el maíz, la papa, el cacao, el tomate, el ají, la yuca, el frijol común, el girasol, la piña, la papaya, la guayaba, el aguacate, el maní, la vainilla, sin omitir al tabaco, que, a pesar de no ser alimento, es casi consustancial a una buena comida.

26.

No existe cocina ni régimen alimentario de absoluta pureza, pues la influencia alimentaria de otra parte se mete por cualquier rendija de la cultura propia. Y así como se dice que muchos platos nacionales o cocinas son impensables sin el concurso de algunos productos americanos, como el ají en la India, o el tomate en Italia, o la papa en Francia o España, uno puede decir que la actual cocina latinoamericana, que es, básicamente, una cocina derivada del mestizaje, sería inconcebible sin el concurso de aquellos productos traídos por manos ibéricas, de la región mediterránea o de otras partes.

Las dos cocinas americanas fundamentales, en consonancia con las tres culturas indígenas nucleares de América (la maya y la azteca, en Mesoamérica, y la incaica, en el subcontinente sur), y los dos grandes virreinos (el de Nueva España y el del Perú), son la cocina mexicana y la cocina peruana. A ella se suele agregar una cocina emergente: la caribeña, con una ramificación en la cocina brasileña de Bahía, de clara influencia afroamericana y europea.

27.

Aparte de sus particularidades alimentarias regionales, como, por ejemplo, el maíz, el ají o chile (y el cacao, en el caso de la mexicana; o de la papa, en el caso de la peruana, o de la yuca, en el caso de la caribeña), ninguna de ellas sería concebible, tal como hoy las conocemos, sin el concurso de, por ejemplo, la carne de vacuno o porcino o de las aves domésticas, especialmente la carne de gallina y pollo, o de la harina de trigo, o del arroz, o del huevo de gallina, o de la leche o del queso, o del plátano o del azúcar de caña. La dulcería latinoamericana no existiría, por ejemplo, sin la incorporación del azúcar de caña o del huevo.



Cacahoquahutl, *Theobroma cacao* L.



28.

Nuestra sazón no existiría sin el concurso de ingredientes como el ajo, la cebolla, el cebollín, el puerro o el céleri. O el uso del perejil y el cilantro, o de la pimienta, el comino o el clavo de olor o el limón. Ingredientes que, en su gran mayoría, no son exactamente mediterráneos, pero que están vinculados, directa o indirectamente, a la dieta mediterránea.

No tendríamos cerveza, ni ron ni vino, ni degustaríamos el café diario, bebidas a las que somos tan aficionados en América Latina.

Los mexicanos no tendrían mole poblano, o huevos rancheros o tacos al pastor; ni los cubanos lechón horneado o sus moros y cristianos; ni los peruanos cebiche o papas a la huancaína; ni los brasileños feijoada o vatapá; ni los venezolanos hallaca o pabellón criollo; ni los argentinos su bife de chorizo o su milanesa; ni los chilenos su famosa empanada, ni los curazoleños stoba o keshi yena.

MUCHAS GRACIAS