

## Europa Gastronómicamente vista desde América

Nuestras investigaciones de historia de la alimentación nos llevaron desde hace algún tiempo a constatar que en los numerosos libros y artículos publicados sobre el tema hay una gran laguna en cuanto se refiere a regionalización alimentaria de Europa. Con el propósito de contribuir a llenar ese vacío, proponemos la consideración de una clasificación de la alimentación de los europeos en dos grandes zonas, separadas por un eje ideal que divida el continente en norte y sur y caracterizadas por la importancia que en cada una de ellas tiene el consumo de ciertos alimentos. Así, al Norte (Francia septentrional, Irlanda, Inglaterra, Países Bajos, Alemania, Polonia, Escandinavia y Rusia) tendríamos la región de los comedores de papas; y al Sur (España, mitad sur de Francia, Italia y países balcánicos), la de los consumidores de maíz y pimientos.

Podrá tildarse de americanocéntrica nuestra propuesta, pero ¿Es que acaso la taxonomía histórica universal, aceptada sin mayores protestas, no adolece de una marcada europeización?. Y en todo caso: ¿Podrá negarse la trascendencia que en Europa han tenido los alimentos producto de la milenaria experiencia del agricultor neolítico americano?. Para disipar dudas basta que hagamos mentalmente un sencillo experimento: Tomemos un número considerable de libros de cocina europeos y suprimamos de sus recetas los ingredientes de proveniencia americana, como la papa, el cacao (que conlleva el chocolate), la vainilla, el tomate, el pavo, el maní, la papaya o lechosa, el aguacate, la piña, la parchita y cualquier otro originario de nuestro continente, ¿Que quedaría...? Si devolviésemos los recetarios a los cocineros y cocineras, después de haberlos expurgado de la manera dicha: ¿Qué harían?. Los nórdicos se verían privados de sus imprescindibles "pommes de terre",

“kartoffeln”, “potatoes”, o como quiera que se llame a nuestra tuberosa; y los meridionales se horrorizarían al no poder preparar sus cotidianas “gaudes”, polentas y “mamaligas”, o se irritarían al encontrarse imposibilitados de comer pimentones y de condimentar con pimiento morrón, guindilla, “pepperoncino” o “paprika”. No hablemos de la ruidosa protesta que se oiría al encontrarse, los habitantes de aquellas comarcas, sin tomate y sin chocolate, ni el descalabro que, en la “nouvelle cuisine”, produciría la ausencia de nuestras frutas tropicales. De forma que bastante justificación tendría nuestro supuesto defecto de americanocentrismo.

Sobre la introducción a Europa de nuestras plantas alimentarias se han creado numerosas leyendas que, por lo pintorescas, han sido creídas al pie de la letra por los autores de “historias” de pacotilla y por la mayoría de sus ingenuos lectores. Así, por ejemplo, se ha atribuído, sin evidencia documental alguna, la introducción de la papa en Inglaterra, unas veces a Walter Raleigh, el “Guatarralla” de nuestros cronistas, otras a Francis Drake, a quien incluso le fue erigida una estatua, hoy desaparecida, en cuyo pedestal podía leerse: “Sir Francis Drake, quien difundió el uso de la papa en Europa, 1580. Millones de labradores bendicen su inmortal memoria”. Si bien es difícil establecer fechas, nombres y lugares que den cuenta verídica del itinerario seguido por los alimentos del Nuevo Mundo en su entrada a Europa, puede afirmarse sin lugar a dudas que para 1600 crecían, en mayor o menor proporción según las regiones, en las sementeras del Viejo Mundo; y es también demostrable que para el siglo XVIII, su importancia nutritiva para la mayoría de la población de aquel continente, era notable.

En lugares tan recónditos como el país Vasco, según reza la Corografía de Manuel de Larramendi (1754), el maíz: “Es grano que proviene con abundancia y se ha de sembrar de San Marcos en adelante. Hácense de su harina panes grandes y pequeños y tortas delgadas que calientes son de buen gusto, y también los panes más gruesos, y acostumbrándose muchas gentes quieren más pan de maíz que de trigo. Y los hombres de monte, como carboneros, leñadores y otros, no quieren pan de trigo, sino de maíz, que es alimento recio y fuerte, y aguantan con el de su trabajo, lo que no pueden con el pan de trigo. Y así llevan harina al monte y en sus chaolas, que son chozas, la amasan, hacen sus *artopillac*, tortas subcinericias, que cuecen bajo las cenizas, o en parrillas redondas,

y con esto y habas cocidas que es también alimento fuerte, resisten a todos los temporales, de aguaceros, hielos, nieves y huracanes". Sin duda debió ser de gran sustento la tal "artopillac" que no puede dejar de recordarnos nuestra arepa pelada.

En la muy famosa **Enciclopedia Francesa** de Diderot y D'Alembert, en el artículo "Pomme de Terre", puede leerse respecto a la papa: "Este tubérculo, de cualquier manera que se le prepara resulta desabrido y harinoso. No debía contársele entre los alimentos agradables; pero suministra abundante alimentación y es muy saludable a los hombres, que no buscan más que el sustento. Se le reprocha con razón a la papa que produzca flatulencia: ¿Pero qué son los vientos para los órganos vigorosos de campesinos y jornaleros?", y en uno de los suplementos de la obra que citamos, aparecido en 1777, concluía el célebre agrónomo Engel, "La papa es la base de la alimentación de más de la mitad de la población de Alemania, de Suiza, de La Gran Bretaña, de Irlanda, de Grecia y de muchos otros países".

Pero volvamos a nuestra regionalización y situándonos en la época de las llamadas revoluciones industriales de la edad contemporánea, de cuando data la formación de las grandes potencias económicas, preguntémonos: ¿Cuáles fueron los alimentos con los que sació el hambre de los proletarios y campesinos, actores fundamentales de aquel período?. Sin duda, entre los más importantes, estaban la papa y el maíz, como se colige de los testimonios citados. Y esto lo vieron con claridad los gobiernos del momento, pues abundan en los archivos las reales cédulas, decretos imperiales y disposiciones de las autoridades encargadas del ramo agrícola, mediante los cuales se trata de fomentar con innumerables incentivos el cultivo de aquellas plantas alimenticias, preciosas para llenar, a poco costo, los estómagos de sus súbditos.

Pero no sólo hubo esfuerzos oficiales en la materia, también se dieron iniciativas particulares. Baste recordar la emprendida por Antonio Parmentier, apóstol de las excelencias de la papa, cuyo nombre han inmortalizado en sus preparaciones los maestros del arte culinario francés. Este benefactor de la afligida humanidad de la Europa dieciochesca se preocupó durante buena parte de su vida por demostrar las excelencias nutritivas de la papa y el maíz ante autoridades políticas y eminencias académicas, buscando borrar los prejuicios que aún pesaban sobre aquellos humildes alimentos,

de cuya dignidad fue infatigable defensor. Su pensamiento podría resumirse en el siguiente trozo de uno de sus ensayos publicado en el *Mercure de France*, de noviembre de 1771: “Entre los diferentes temas de que se ocupa la filosofía, ninguno merece más el reconocimiento del género humano que aquel que tiene como objeto su conservación; ¿Si desde siempre la economía y la alimentación hubiesen sido profundizadas con el mismo celo que anima desde hace algunos años a la Sociedad Académica, no se habría prevenido muchos males?. ¿Cuántos bienes no se habrían esparcido...”?. “¿Sin empañar para nada la gratitud que debemos a los Arístides, a los Descartes, a los Newtons, cuyo genio ha iluminado el universo, no habría sido deseable que alguno de ellos, en lugar de planear en la región más elevada, hubiera descendido hasta considerar las primeras necesidades de sus semejantes?. ¿En efecto, qué importa para el común de los hombres la manera como se conducen los astros en su ruta, si mientras tanto, se mueren de hambre?”

No luce entonces desencaminada nuestra posición si atendemos a tan sobradas evidencias. Más bien pareciera que es de rigor revisar la geografía alimentaria de Europa bajo la lícita óptica planteada. Queda, pues, el lector invitado a hacerlo sin temer a las confrontaciones que pudieren presentársele, pensando, como hace Germán Carrera Damas, que vale la pena preguntarse si hemos de seguir aceptando sin más que los diccionarios corrientes definan la **ayama** como “una especie de calabaza”, o si es llegado el tiempo en que pueda reformularse la acepción de **calabaza**, en esos mismos léxicos, poniéndola como “una especie de ayama”.