

# Divinos manjares

*La riqueza natural de la tierra americana combinada con sistemas de cultivo y regadío muy perfeccionados aportaron nuevos alimentos que se han convertido en imprescindibles para la gastronomía mundial.*

Por **Tello Mañueco**

Cuando los hombres de Cortés desembarcaron en las costas del Imperio Azteca, se encontraron una sociedad muy bien organizada, e incluso quedaron maravillados con su capital, Tenochtitlán, que los veteranos soldados llegaron a comparar con Venecia. En esa ciudad, la alimentación no suponía problema alguno gracias a sus ingeniosos sistemas de cultivo basados en las chinampas, plataformas artificiales construidas sobre palos y lodo por encima del lago, en las que se recogían hasta seis cosechas anuales.

El producto más cultivado era el maíz, que consumían tras asar

o hervir la mazorca y elaborar una serie de recetas muy conocidas hoy debido a la popularidad alcanzada por la gastronomía mexicana. Con el grano secado o desmenuzado hacían tortas cocidas denominadas arepas y también elaboraban la chicha, una bebida alcohólica. Se apreciaban mucho los tamales, envolturas de maíz cocidas al vapor y rellenas de carne o vegetales.

Las chinampas permitían también una gran producción de legumbres (tomates, judías, pimientos, calabazas, batatas...), todavía muy presentes y no sólo en la cocina mexicana. Las bebidas más extendidas entre los aztecas fueron el pulque, extraído del zumo del maguey o agave, y un aguardiente llamado mezcal. Estaba también muy difundido el cultivo del cacao con el

que los aztecas hacían *chocolatl* mezclándolo con harina de maíz y vainilla, una de sus aportaciones más populares a la gastronomía mundial. Los granos de cacao tenían el valor de moneda de cambio y se valoraban más que el oro.

**Los aztecas comían carne de venado, codorniz, perro y un tipo de gallina**

La vainilla era muy apreciada y, en realidad, poco abundante; lo que no ocurría con la miel, que consumían muy a menudo. Podía formar parte de los postres, como las frutas que gozaban de mayor aceptación: ciruelas, guayabas y cerezas. En cuanto a la caza, preferían la carne de codorniz y de venado. Consumían también la carne de unos perros pequeños que no ladraban ni mordían; nada que ver con los fieros mastines que llevaron los conquistadores. Y criaban una raza propia de gallinas, cuya carne, al parecer, era muy sabrosa. Toda esta alimentación —en realidad no tan diferente de la del Viejo Mundo— se completaba en las zonas costeras con el consumo de pescado y tortugas.

Todo se adquiría, comprado o intercambiado, en los mercados que se celebraban en las poblaciones más destacadas. El más importante y popular, el de Tlatelolco, maravilló al mismísimo Bernal Díaz del Castillo, que lo comparó con el de Medina del Campo, el mayor de los que se celebraban en Castilla. En mercados como éste se podía hallar cualquiera de los productos mencionados, pero también algo tan insospechado como la nieve, que usaban para refrescar las bebidas, e incluso carne humana, aunque los aztecas no solían practicar el canibalismo para satisfacer su hambre, aunque sí era un ritual obligado en ciertos sacrificios.

Theobroma cacao es el nombre científico del árbol del cacao

## El cereal más consumido

Con el maíz se elaboraban desde tortitas (derecha, en un fresco de Diego Rivera) hasta una especie de cerveza llamada "chicha" (arriba, un kero, recipiente para beberla).





Sin embargo, los habitantes de las tierras de Tahuantinsuyo, el Imperio Inca, la otra gran civilización americana precolombina, no practicaban el canibalismo. En el tortuoso perfil de los valles andinos, los incas desarrollaron la agricultura a base de eficientes sistemas de riego que irrigaban terrazas y canales. La alimentación no era muy diferente de la azteca, aunque tenía sus propios elementos, como el chile, el ají, la yuca, el pepino, el maní, chirimoyas, mangos, aguacates o piñas. También contaban con tomates, fríjoles y calabazas, pero su alimento básico era la patata, producto que se convirtió en la gran contribución de estas tierras al mundo y que tantas hambrunas ha paliado a lo largo de la Historia.

También era para ellos básico el maíz y, en cuanto a carne, aparte de la de caza, comían la de las llamas y la de otra especie parecida, los guanacos. Todo conllevaba un duro trabajo, más arduo a veces debido a la altitud, por lo que solían mascar hoja de coca; no tan necesaria en la costa, donde el pescado era la base de la alimentación.

### En el Perú precolombino almacenaban reservas para comer durante dos años

Nadie pasaba hambre en este territorio habitado por más de doce millones de personas, debido sobre todo a un sistema comunal que contemplaba la repartición de tierras y trabajo en base a la igualdad. Tan bien organizados estaban que, cuando llegaron los españoles, tenían almacenadas reservas para alimentarse durante dos años. Tiempo después llegaría alguna carta a la corte madrileña, procedente de españoles en Perú, que comentaba cómo esa tierra hallada en paz y armonía y bien alimentada había sido convertida, a causa de la colonización, en una sociedad donde se padecía hambre



### Un alimento básico

*La patata es un tubérculo (al lado, una variedad boliviana) fundamental en la alimentación mundial. Gracias a ella se han mitigado muchas hambrunas.*

y otras penalidades que antes desconocían. En el resto del continente, habitado por culturas muy atrasadas, poseían una economía de subsistencia. En las islas del Caribe, los alimentos principales eran el maíz y la yuca. Con la harina de este último tubérculo se solía preparar un pan llamado cazabe. No era habitual que pasaran hambre en tierras de tan generosa vegetación, algo que sí padecieron con frecuencia los conquistadores. De hecho, el hambre causó más bajas que las producidas en los enfrentamientos con los indígenas. Los alimentos que llegaban en las naos que venían de España se acababan muy pronto: el tocino, la carne salada, las galletas, las aves y los cerdos se convertían pronto en sueños inalcanzables. En el segundo viaje de Colón llegaron a La Española los primeros labradores cargados de semillas de cereales y de animales de crianza: cerdos, vacas, caballos, gallinas y, más tarde, ovejas.

La Española y, después, Cuba se convirtieron en los mercados de abastecimiento de todas las expediciones a las costas americanas y, tras la conquista, pronto se impusieron en el continente los cultivos de los vencedores, sobre todo el trigo.

Cuando una hueste conquistadora se internaba en las selvas en busca de un rico país o de un tesoro imaginario, nadie sabía cuánto duraría la aventura, que solía alargarse mucho más de lo previsto. Como consecuencia, las provisiones se agotaban, algo que incluso sucedió en las expediciones más organizadas, como la de Gonzalo de Pizarro en busca del País de la Canela. El menor de los Pizarro partió con gran cantidad de víveres, toneles de tocino y carne salada, galletas, gallinas, más de 2.000 cerdos, 200 caballos y cientos de perros. Tras

meses vagando por las riberas del Amazonas y acuciados por el hambre, emprendieron el camino de vuelta y acabaron comiéndose los cerdos, los caballos y los perros. Muchos murieron de hambre, otros tuvieron que ingerir todo tipo de alimañas, y los más desesperados acabaron sacrificando y comiéndose a los indios.

### Los españoles tuvieron que roer sus correajes para llevarse algo a la boca

Y no fue ésta la única vez que los españoles practicaron el canibalismo. En la expedición de Pedro Anzures al Chaco boliviano, el cronista Cieza de León cuenta que por el hambre llegaron a tal extremo que los vivos se comían a los muertos. Lo mismo les ocurrió a los hombres de Hernando de Soto en su agónica marcha por el sur de Estados Unidos, que acabaron hirviendo en sus cacerolas las alimañas que podían cazar y, en las más de las veces, engañaban el hambre royendo cintos y correajes. En la expedición de Pedrarias Dávila, que llegó al Darién, en el actual Panamá, con más de 2.000 encopetados españoles, agotadas las reservas llegadas de España y las de los indios de la zona a los pocos meses, la muerte se llevó por delante a más de la mitad de la hueste. Cuentan las crónicas que mancebos vestidos de seda y damasco yacían agonizantes sobre el barro de las calles de Santa María la Antigua y trataban de cambiar con los descamisados (veteranos hombres de Núñez de Balboa) las más bellas prendas, joyas y armas por un trozo de tocino. Muchos caballeros que habían abandonado sus mayorazgos en Castilla morían pidiendo un cacho de pan.



### Cocina mexicana

*Los aztecas ingerían el cacao en forma de chocolatl (al lado, en un mural), mezclándolo con harina de maíz y vainilla. También comían tamales rellenos de carne o vegetales.*





Sin embargo, los habitantes de las tierras de Tahuantinsuyo, el Imperio Inca, la otra gran civilización americana precolombina, no practicaban el canibalismo. En el tortuoso perfil de los valles andinos, los incas desarrollaron la agricultura a base de eficientes sistemas de riego que irrigaban terrazas y canales. La alimentación no era muy diferente de la azteca, aunque tenía sus propios elementos, como el chile, el ají, la yuca, el pepino, el maní, chirimoyas, mangos, aguacates o piñas. También contaban con tomates, fríjoles y calabazas, pero su alimento básico era la patata, producto que se convirtió en la gran contribución de estas tierras al mundo y que tantas hambrunas ha paliado a lo largo de la Historia.

También era para ellos básico el maíz y, en cuanto a carne, aparte de la de caza, comían la de las llamas y la de otra especie parecida, los guanacos. Todo conllevaba un duro trabajo, más arduo a veces debido a la altitud, por lo que solían mascar hoja de coca; no tan necesaria en la costa, donde el pescado era la base de la alimentación.

### En el Perú precolombino almacenaban reservas para comer durante dos años

Nadie pasaba hambre en este territorio habitado por más de doce millones de personas, debido sobre todo a un sistema comunal que contemplaba la repartición de tierras y trabajo en base a la igualdad. Tan bien organizados estaban que, cuando llegaron los españoles, tenían almacenadas reservas para alimentarse durante dos años. Tiempo después llegaría alguna carta a la corte madrileña, procedente de españoles en Perú, que comentaba cómo esa tierra hallada en paz y armonía y bien alimentada había sido convertida, a causa de la colonización, en una sociedad donde se padecía hambre



### Un alimento básico

*La patata es un tubérculo (al lado, una variedad boliviana) fundamental en la alimentación mundial. Gracias a ella se han mitigado muchas hambrunas.*

y otras penalidades que antes desconocían. En el resto del continente, habitado por culturas muy atrasadas, poseían una economía de subsistencia. En las islas del Caribe, los alimentos principales eran el maíz y la yuca. Con la harina de este último tubérculo se solía preparar un pan llamado cazabe. No era habitual que pasaran hambre en tierras de tan generosa vegetación, algo que sí padecieron con frecuencia los conquistadores. De hecho, el hambre causó más bajas que las producidas en los enfrentamientos con los indígenas. Los alimentos que llegaban en las naos que venían de España se acababan muy pronto: el tocino, la carne salada, las galletas, las aves y los cerdos se convertían pronto en sueños inalcanzables. En el segundo viaje de Colón llegaron a La Española los primeros labradores cargados de semillas de cereales y de animales de crianza: cerdos, vacas, caballos, gallinas y, más tarde, ovejas.

La Española y, después, Cuba se convirtieron en los mercados de abastecimiento de todas las expediciones a las costas americanas y, tras la conquista, pronto se impusieron en el continente los cultivos de los vencedores, sobre todo el trigo.

Cuando una hueste conquistadora se internaba en las selvas en busca de un rico país o de un tesoro imaginario, nadie sabía cuánto duraría la aventura, que solía alargarse mucho más de lo previsto. Como consecuencia, las provisiones se agotaban, algo que incluso sucedió en las expediciones más organizadas, como la de Gonzalo de Pizarro en busca del País de la Canela. El menor de los Pizarro partió con gran cantidad de víveres, toneles de tocino y carne salada, galletas, gallinas, más de 2.000 cerdos, 200 caballos y cientos de perros. Tras

meses vagando por las riberas del Amazonas y acuciados por el hambre, emprendieron el camino de vuelta y acabaron comiéndose los cerdos, los caballos y los perros. Muchos murieron de hambre, otros tuvieron que ingerir todo tipo de alimañas, y los más desesperados acabaron sacrificando y comiéndose a los indios.

### Los españoles tuvieron que roer sus correajes para llevarse algo a la boca

Y no fue ésta la única vez que los españoles practicaron el canibalismo. En la expedición de Pedro Anzures al Chaco boliviano, el cronista Cieza de León cuenta que por el hambre llegaron a tal extremo que los vivos se comían a los muertos. Lo mismo les ocurrió a los hombres de Hernando de Soto en su agónica marcha por el sur de Estados Unidos, que acabaron hirviendo en sus cacerolas las alimañas que podían cazar y, en las más de las veces, engañaban el hambre royendo cintos y correajes. En la expedición de Pedrarias Dávila, que llegó al Darién, en el actual Panamá, con más de 2.000 encopetados españoles, agotadas las reservas llegadas de España y las de los indios de la zona a los pocos meses, la muerte se llevó por delante a más de la mitad de la hueste. Cuentan las crónicas que mancebos vestidos de seda y damasco yacían agonizantes sobre el barro de las calles de Santa María la Antigua y trataban de cambiar con los descamisados (veteranos hombres de Núñez de Balboa) las más bellas prendas, joyas y armas por un trozo de tocino. Muchos caballeros que habían abandonado sus mayorazgos en Castilla morían pidiendo un cacho de pan.



### Cocina mexicana

*Los aztecas ingerían el cacao en forma de chocolatl (al lado, en un mural), mezclándolo con harina de maíz y vainilla. También comían tamales rellenos de carne o vegetales.*