

La cocina tradicional del nuevo mundo¹

La comida tradicional europea no sería nada sin la influencia de los ingredientes nativos americanos. En el mundo, la cocina europea es admirada por su calidad y creatividad. Son referentes en cuanto a la gastronomía, ya que fueron los que formalizaron el concepto de lo que hoy conocemos como gastronomía, chef y hasta restaurante. Sin ellos el mundo de la cocina no sería lo que es hoy, pero ¿qué sería de las comidas tradicionales europeas sin los ingredientes americanos? Con el tiempo ingredientes como el tomate o la papa han perdido su historia, y para el mundo empiezan a ser europeas, pero su origen es americano y debería ser reconocido.

A lo largo de los años Europa se apropió de las frutas, verduras y especias de América. Como menciona Armelagos (2003) ingredientes como el tomate, el chocolate, el maíz, entre otros, fueron introducidos a la cocina europea gracias a la conquista. Esta introducción fue difícil, ya que se mostraba resistencia a la utilización de estas materias como comida para el humano, hasta se llegó a pensar que algunos alimentos eran impuros, puesto que no aparecían en la Biblia. Pero con el tiempo y la necesidad, países como Irlanda, Portugal o España empezaron a usarlos como alimentos básicos.

Como se dijo anteriormente, gran parte de esta fusión cultural se dio por necesidad, la facilidad y la rapidez del cultivo. La cantidad y calidad de la producción, presentaron estos ingredientes como grandes opciones para una Europa pobre y mal alimentada. Se volvieron la comida de la persona común, la sociedad empezó a incluirlas en su menú diario y así se empezó a dar la apropiación a la comida tradicional europea.

Cuando se dio la conquista, se dio un intercambio cultural y, por lo tanto, se generó un intercambio en los ingredientes y las recetas que cada población tenía. Esto no solo cambio la forma de comer en los dos continentes, sino que presentó una variedad de ingredientes nuevos, que fueron siendo acogidos e implementados tanto en la comida, como en los cultivos. Históricamente, ingredientes como la papa, fueron acogidos en Europa lentamente, ya que como lo indica Armelagos (2003), la población

¹ Documento elaborado en el curso Competencias Idiomáticas Básicas a cargo de la Facultad de Filosofía y Ciencias Humanas de la Universidad de la Sabana, Chía-Cundinamarca, Colombia.

rechazaba este tipo de alimento por falsos mitos que amenazaban contra su salud y por razones religiosas.

De acuerdo con lo anterior, y tomando el ejemplo de la papa, el proceso de inclusión se dio lentamente y se dio por países. Estos empezaban a cultivar y a consumir el alimento por necesidad. Veamos:

Excepto en los países donde se hizo popular poco después de su introducción, y en algunos otros lugares como Irlanda donde precisamente se cultivó, debe haber pasado más de 200 años para que la papa se distribuyera ampliamente, e incluso entonces la gente a veces podría ser notablemente obstinada (Tannahill, 1983, p.217) (Traducción propia).

Lo anterior, muestra lo largo que fue el tiempo para que se diera la adaptación y acogida de la papa como ingrediente en Europa y, además resalta que, aunque ya se diera la distribución, muchas personas seguían reacias a su consumo.

Esto pasó con muchos de los ingredientes que se exportaban de América a Europa. Al principio fueron vistos como insumos de baja calidad, no aptos para el consumo humano, pero como se puede evidenciar, la apropiación de estos junto con la evolución de la cocina y los cambios sociales hacen que estos ingredientes pasen a ser parte fundamental de algunas cocinas europeas, como de las dietas y gustos de sus poblaciones (Scholliers, 2007).

Este proceso de intercambios gastronómicos hizo que la cocina europea representativa tuviese ingredientes originarios provenientes de América. Esto es extremadamente importante, debido a que se muestran como símbolos regionales y culturales americanos y se incorporan a la tradición de la región europea, como ingredientes básicos de la cocina, haciendo que se naturalice la presencia de los mismos. Esta mezcla entre lo cultural y la apropiación de estos ingredientes genera que tanto las personas nativas europeas, como las de todo el mundo, vean estos ingredientes como productos europeos.

Todo esto se reduce a que la comida es una construcción cultural. Por lo que decimos y creemos que ingredientes y recetas son tradicionales, porque así nos lo dice la sociedad, pero en realidad estas son solo construcciones que se han dado con el tiempo. Al respecto Montanari (2006) manifiesta que “la comida se define como una realidad exquisitamente cultural, no solo respecto a la propia sustancia nutritiva, sino también al modo de asimilarla y a todo lo

que la rodea (p.93)”. Esto apoya lo que se dijo anteriormente, ya que se dio la apropiación de los ingredientes y posterior a esto, la definición de la comida por una construcción cultural.

Finalmente, como se evidenció en los párrafos anteriores, la comida europea tradicional fue una construcción cultural formada principalmente por ingredientes importados en la época de la colonia. Al darse esta construcción, se perdió la diferenciación entre los ingredientes importados y los nativos, por lo que la identidad misma del producto, su origen y sus usos culturales anteriores se fueron perdiendo y empezaron a ser remplazados por los que la sociedad europea les quiso dar. Esta pérdida de identidad afecta a todos, porque hace que se construya una historia de las cocinas y los productos que no son verdaderas, por lo tanto, hace que las personas sigan en un estado de ignorancia en cuanto a su tradición.

Kiara Alejandra Rojas Echeverri
Colombia

Referencias

- Armellagos, G. (2003). Cultura y contacto: el choque de dos cocinas Mundiales. En: J. Long (coord.) *Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos* (pp. 105-129).
- Montanari, M. (2006). *En La comida como cultura*. España: Trea.
- Scholliers, P. (2007). Novedad y tradición: el nuevo panorama de la gastronomía. En: P. Freedman (ed.) *Gastronomía: Historia del paladar* (p.p.333- 357). España: Publicaciones de la Universitat de Valencia.
- Tannahill, R. (1983). Part five: The Americas. En: *Food in History* (pp. 202-223). New York: Three Rivers Press.

La autora

Estudiante de primer semestre de gastronomía de la Universidad de la Sabana, Chía, Cundinamarca, Colombia.

Correo: kiararoec@unisabana.edu.co