

AMERICA: UNA REVOLUCION ALIMENTARIA

Plutarco Naranjo *

Hay revoluciones que matan y otras que dan vida. En el campo alimentario, la revolución que siguió a los viajes de Colón, fue de aquellas que permitieron mejorar, sustancialmente, la dieta en calidad nutritiva y en variedad a los dos lados del Atlántico.

El mundo entero puede hoy alimentarse mucho mejor que en la época precolombina. Si hay hambre y desnutrición, no es culpa de los alimentos, sino de complejos factores económico y sociales.

Cada pueblo tiene su cultura alimentaria. Cada pueblo, en forma empírica y el los albores de su civilización, descubrió el arte de balancear su dieta, condición sine cuanon para la supervivencia y el desarrollo.

Hace siglos o milenios, cuando era excepcional el contacto entre pueblos de alejadas latitudes, cuando éste se produjo, en varios casos, tuvo profundas repercusiones alimentarias y culinarias.

Cuando los árabes, después de la hégira invadieron el Asia Menor y llegaron hasta la India, "descubrieron" el arroz, proveniente de China y la berenjena de la India. Cuando más tarde invadieron el sur de España introdujeron los dos alimentos y el arroz pasó a formar parte de los alimentos básicos del sur de España. La Paella, ha pasado a ser símbolo de la cocina valenciana. Los españoles trajeron a América el arroz y el trigo.

Cuando Marco Polo residió en la Corte del Gran Khan "descubrió" el arte de producir fideos y lo introdujo en Italia, con tal éxito que, en la actualidad, es el símbolo de la comida italiana.

Pero hasta el siglo XVI nunca antes, en la historia del mundo, se había producido una invasión conquista tan amplia como la que realizaron los españoles, desde Utah, California y Texas hasta la Patagonia, a los largo de varios miles de kilómetros.

Las Conquistas de Alejandro Magno, de Julio César, de los árabes o de Napoleón fueron mucho más limitadas y con la excepción de las conquistas árabes, las otras fueron de corta duración.

EL MAIZ Y LA CONQUISTA DE AMERICA

La conquista de América representó, en varios sentidos, una auténtica revolución alimentaria. En primer lugar, sin el maíz y otros alimentos americanos, pero sobre todo sin este noble cereal, la conquista española habría sido casi imposible. ¿Con qué se alimentaron las huestes de Hernán Cortés, especialmente después de que éste ordenó la destrucción de su flota y comenzó la lenta y difícil ascensión hacia la meseta mexicana?. Pues con maíz. ¿Con qué se alimentaron los hombres de Francisco Pizarro que tuvieron que atravesar penosamente las selvas del Istmo de Panamá por varios meses hasta pisar tierra firme y comenzar el largo y difícil ascenso hacia las alturas andinas?.

No todas las variedades de maíz han tenido igual suerte. Quizá la más afortunada ha sido aquella de grano menudo y que revienta con facilidad. Esa que en inglés se llama "pop corn" y que tiene diversos nombres en los distintos países: canguil, rosetas, palomitas, crispitas, etc. Qué niño, en cualquier parte del mundo, no se deleita con un paquete de pop corns?.

El maíz, como alimento humano, como base de alimentos balanceados para aves de corral y otros animales domésticos, como materia prima de numerosas industrias, inclusive de buen aceite

comestible, se cultiva en todo el orbe y sigue siendo alimento básico para millones de americanos del norte del centro y el sur, sea que se lo ingiera como mazorca tierna-elote o choclo- asado o cocido o en forma de las tantas delicias: diferente tipo de tortilla, variedad de tamales, ayacas y humitas; diferentes arepas, panes, bizcochos, buñuelos y tantas otras viandas o simplemente cocido con cal o lejía, para comerlo directamente o para utilizarlo en una variedad de sopas.

SU MAJESTAD LA PAPA

Comencemos con una aclaración histórica. Los primeros españoles conocieron los nombres caribeños, usualmente en lengua taina, de diferentes alimentos y artefactos domésticos. Allí conocieron un tubérculo llamado batata por los nativos y que los españoles les sonó patata, denominación que aplicaron, más tarde, a otro tubérculo que los aborígenes llamaban papa y así siguen llamándola. Por desgracia, la Academia de la Lengua consagró en su diccionario el nombre equivocado de patata, pasó al inglés como potato y así, a otras lenguas.

Poco a poco la papa coquistó el mundo y salvó a ciertos pueblos de la hambruna. Ningún tubérculo se consume hoy en todo el planeta como la papa. Dos modalidades de papas fritas constituyen golosina de grandes y chicos: Las hojuelas o potatoes chips y las papas "francesas" o french fried o french fries. La papa es tan versatil que se la puede comer simplemente cocida o asada, enteras o en forma de puré y en una variedad de formas culinarias. No hay mesa de riso o de pobre, de obrero o de gobernante en la que la papa no sea bienvenida. Es la reina de la buena mesa.

¿QUE DECIR DEL TOMATE?

Sin tomate no hay ensalada mixta. Lo que le da color, gusto y sabor a una saludable y rica ensalada, es precisamente el tomate. ¿Qué sería de la famosa pizza, sin tomate? Una grande y poco sabrosa tortilla de harina de trigo. Lo que le da "vida", es precisamente el "pomidoro" o tomatl de los naguas o jitomate de los actuales mexicanos.

¿Qué sería de los "espaquetis" si no hubiera la salsa de tomate para darle el toque final?. No habría tampoco el bloody Mary para estimular el apetito del más exigente gourmet; en fin, cuantas comidas y bebidas serían imposibles si este bello fruto americano no estuviese al alcance de todos. ¿Quién que haya estado lo mismo en el Japón que en Australia, en Rusia que en Sudáfrica no se ha servido con deleite el sabroso tomate?. Me atrevería a pensar que si un día desapareciera el tomate, en los Estados Unidos de América o en Italia se produciría una hecatombe alimentaria y culinaria.

EL MANJAR DE LOS DIOSES

¿Quién no ha visto a un niño relamerse los labios y con fruición chuparse los dedos impregnados del helado de chocolate?. ¿Quién no deja que el bombón se disuelva lentamente en la lengua para saborearle mejor y con mayor deleite?. De paso bombón viene del francés bon, que quiere decir bueno, es decir que aquella golosina es buena a la segunda potencia. Ese sueco famoso, Carlos Linneo, que saboreó miles de plantas y sus productos, del mundo entero, al probar el chocolate le pareció que no podía ser otra cosa que El Manjar de los Dioses y por eso a la planta le bautizó con el nombre latino de Theobroma cacao. ¿Qué muchacha bonita no recibe como seña de amor una linda caja de deliciosos chocolates?. ¿Qué sería de ese imperio económico que se llama Nestlé sin el chocolate?. ¿Qué país europeo no se envanece de producir los mejores chocolates del mundo?.

¿Y EL MANÍ O CACAHUATE?

También esta almendra deliciosa ha conquistado el mundo. Unos cuantos granos, debidamente tostados y salados son buenos acompañantes del coctail. Para los niños el maní salado o enconfitado constituyen una atractiva golosina. La madre de familia saca el mejor beneficio de

condimentar cierto guisos con maní.

Se producen millones de toneladas al año y un "manicero" llegó a la Presidencia de los Estados Unidos.

LA COMIDA MALA

Hay un viejo dicho popular: "La comida mala con ají resbala". Los mexicanos lo llaman chile y en otras partes de mundo hotehot peper o pimiento picante.

El real motivo del histórico viaje de Colón -léase las capitulaciones con los reyes de España- fue establecer una nueva ruta para el comercio con Asia, sobre todo de las especias y condimentos. No había con que "hacer resbalar" la insípida comida europea de la época, sin pimienta, sin mostaza, sin "paprica", sin canela ni clavo de olor.

La verdad es que Colón ni llegó a Cipango ni encontró las especias asiáticas, pero nuestros aborígenes tenían una gran variedad de especias y condimentos propios. El ají o chile y otros condimentos son los que mayor éxito han tenido. Se consumen en todas partes. Una pizca de ají no va mal ni para los delicados paladares femeninos. Pero también hay, al estilo mexicano, para los bien machos. En quechua el ají o chile se llama uchu. Hay el cariuchu es decir el ají macho o ají para machos.

EL FILON NO SE AGOTA

Hemos mencionado como "botones de muestra" unos pocos representantes de los alimentos de América. La lista completa va más allá de 200. Desde raíces comestibles, como la yuca o manihot, tubérculos, hortalizas, granos y una infinidad de frutas tropicales, como la papaya o fruta bomba, la piña o ananas, la chirimoya o anona, el maracuyá; el aguacate o palta y muchísimos otros.

En un mundo de injusticia social como es el que vivimos y en el que millones de niños mueren de hambre, América, la Andina, todavía tiene algunas maravillas alimentarias que ofrecer entre ellas está la quinua o lágrima del sol (Dios sol), el seudo cereal más nutritivo del mundo y están también sus primos hermanos los amarantos, sobre los cuales recién se está despertando el interés científico y sobre todo práctico.

LA REVOLUCION CULINARIA

Los alimentos aborígenes de América no solo que revolucionaron la alimentación europea y mundial. La volvieron más variada, más versátil y sobre todo, más apetitosa y agradable, sino que, además, revolucionaron el arte de los cultivos, el arte del procesamiento, el arte de cocinar, el arte de preparar conservas. Cuántas industrias han surgido en torno a los alimentos americanos!. Fabricas enteras para producir y empacar papas fritas. Sofisticada tecnología para producir bombones o chocolates de las más variadas formas y combinaciones.

El pobre Colón no vino en plan de esclavizar al indio americano. Ninguna responsabilidad tiene, en tan ingrato hecho histórico. No logró establecer una nueva ruta interoceánica hacia China pero abrió la puerta al rico intercambio alimentario entre los dos mundos.