

Artículo de Revisión

<https://doi.org/10.52428/20758944.v10i30.741>

HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA ESPAÑOLA, LA ANTESALA DE LA GASTRONOMÍA LATINOAMERICANA ACTUAL (siglo III a. c. al siglo XVIII d.c.)

HISTORY OF SPANISH CUISINE, THE PARLOR OF LATEST LATIN AMERICAN CUISINE (third century BC to the eighteenth century AD)

Alberto Zegarra Dorado (1)
Rolando Salamanca Castaños (2)
Marcelo Fernandez Saracho (3)

RESUMEN

Cuando hablamos del origen de la cocina latinoamericana contemporánea, tenemos que referirnos a dos vertientes: la gastronomía prehispánica y la española. La primera se refiere a la forma de alimentación de las culturas locales de Latinoamérica, desde los Aztecas y sus ancestros; los habitantes de las islas del mar de las Antillas; los Chibchas en Colombia; los Incas en el Perú y los Aimaras en Bolivia, sin dejar de lado a las culturas amazónicas.

La segunda tiene que ver con las costumbres gastronómicas de la sociedad española que dominó esta parte del mundo en una conquista violenta y a la vez pacífica, desde el siglo XV al siglo XIX.

Ambas vertientes en un proceso de interacción continua -¿una forma de mestizaje?- han conformado un arte gastronómico de sabores absolutos, con características regionales y locales que lo hacen inigualable.

Para comprender ese proceso es necesario analizar la



NIÑOS COMIENDO UVAS Y MELONES
ESTEBAN MURILLO (1645-1646)

Fuente: Fotografía Wikipedia. 2013.

historia, tanto de la gastronomía prehispánica como de la española. Este ensayo se inicia con la explicación de los productos gastronómicos de la cultura española.

Palabras clave: Historia de la gastronomía Latinoamericana. Gastronomía española. Cocina Latinoamericana. Cocina prehispánica y española.

ABSTRACT

When discussing the origin of contemporary Latin American cuisine, we must refer to two aspects: the pre-Hispanic and Spanish cuisine. The first concerns to the feeding ways of the local cultures from Latin America, from the Aztecs and their ancestors; the inhabitants of the islands of the Caribbean Sea; the Chibchas in Colombia; the Incas in Peru and the Aymara in Bolivia, without neglecting the Amazonian cultures.

The second has to do with the culinary customs of Spanish society that dominated this part of the world in a violent yet peaceful conquest, from the fifteenth century to the nineteenth century.

1.Arquitecto
Decano de la Facultad de Arquitectura y Turismo
azegarrad@univalle.edu

2.Arquitecto
Director de la Carrera de Turismo y Hotelería
osalamancac@univalle.edu

3. Chef
Coordinador de la Carrera de Gastronomía
jfernandezs@univalle.edu
Universidad del Valle, sede Cochabamba

Both sides in a process of continuous interaction -a form of crossbreeding- have formed a gastronomic art of absolute flavors with regional and local characteristics that make it unique.

To understand this process it is necessary to analyze the history of both the pre-Hispanic cuisine and the Spanish. This paper begins with an explanation of the delicacies of the Spanish culture.

Keywords: History of Latin American cuisine. Spanish Gastronomy. Latin American cuisine. Pre-Hispanic and Spanish Cuisine.

ANTECEDENTES

Podemos afirmar con cierto grado de certitud, que la Gastronomía Española permaneció oculta e ignorada a lo largo de Europa, hasta que los viajeros románticos del siglo XIX, fueron explicando la cocina española a los personajes de los países vecinos.

Se hace bastante difícil analizar la cocina española en sus inicios hasta el siglo IX por la falta de referencias escritas acerca de cómo cocinar, pese a que se describen los productos consumidos en la alimentación de esas épocas.

Será en la Edad Media la época en la cual se iniciará la descripción de la trayectoria gastronómica española, misma en que se irá progresivamente transformando con la introducción de nuevas formas de cocinar, gracias a la incorporación de las cocinas mozárabes, judía-sefarditas y, sobre todo, el cultivo de nuevas especias producto del Nuevo Mundo: América y la influencia de las nuevas cocinas de otras partes de Europa.

Es importante destacar que la gastronomía española tiene una personalidad propia gracias a la influencia de las cocinas mencionadas anteriormente y a la influencia de las cocinas francesas e italianas del siglo XVIII, y se afianzará a finales del siglo XIX con la llamada Generación Gastronómica del 27, cuando se empieza a escribir y a recopilar recetas de cocina desconocidas hasta ese momento, producto de la mezcla de costumbres de los diferentes pueblos que forman la república española y que dará lugar en el actual siglo, lo que ha venido a denominarse la NUEVA COCINA ESPAÑOLA, signada por su gran espíritu creativo, y cuyos protagonistas son los famosos cocineros como Ferrá Adrià y Santi Santamaría, entre otros.

Es casi imposible determinar las características de la cocina en España durante el periodo prehistórico, y sólo podemos suponer su comportamiento a través de fuentes indirectas y secundarias. Las informaciones indirectas que se tienen sobre la gastronomía prehistórica en España, están en principio referidas a las

excavaciones en la Sierra Atapuerca y en las ilustraciones de las cuevas de Altamira (ver fotografía inferior), donde se exhiben descripciones detalladas de sesiones de caza; y en las cuevas de Alpera y Tieruel, donde existen representaciones de mujeres recolectando bayas, frutas y tubérculos.

Escena de caza de pintura paleolítica de las cuevas de Altamira en España



Fuente: Wikipedia. 2013.

En el periodo neolítico -tras el periodo de las glaciaciones- el hombre se convierte en sedentario y surge la agricultura y la ganadería con la domesticación de plantas y animales, destacándose la incorporación del riego controlado que permitió el cultivo de hortalizas y cereales; también comienza la domesticación del buey, el caballo, el asno, el camello, el cerdo y el cordero. En concordancia con la domesticación de la ganadería aparecerán los productos lácteos.

Si bien ha sido posible encontrar en las excavaciones los productos e insumos para la gastronomía de esa época, aún no se conocen las técnicas de su preparación y sus tradiciones culinarias.

A partir del siglo VII A.C., aparecerá en la península el inicio de la cultura Ibérica, en la zona del Mediterráneo, con un profundo dominio de la agricultura y la minería como procesos de conformación cultural. El empleo del hierro en la agricultura en conjunción con la yunta de bueyes permitió labrar grandes ostensiones de terreno. En estos campos el cultivo más frecuente fue el del trigo, seguido de la cebada y la escaña gemela y el trigo bojal, independientemente de la avena, el panizo y el mijo (1). La forma de consumo más frecuente de estos alimentos entre los iberos era mediante la preparación de gachas, elaboradas con agua o leche y en forma de pan.

Estabón, un autor romano, indica que la alimentación de los iberos estaba hecha en base a carne de macho cabrío y harina de bellotas calentadas a las brasas, que se comía acompañada de una bebida fermentada parecida a la cerveza, llamada zythos (2).

En el sur de la península ya se conocía el aceite de oliva pero de árboles silvestres, la oliva plantada no se conocerá sino hasta que los romanos la introdujeron a la península.

DESARROLLO

La gastronomía romana influyó poderosamente en la gastronomía de la península ibérica (Hispania para los romanos). Los romanos impusieron nuevas formas de agricultura en la Hispania, las primeras de estas innovaciones fueron los injertos.

Los principales productos de este periodo son: el olivo cultivado, los cereales como el trigo y la escaña, entre las legumbres, la lenteja, el guisante y el garbanzo, entre las verduras las coles, las lechugas, las acelgas, los nabos y las chirivías. Una extravagancia de los romanos era el consumo de las ortigas (plantas consideradas hoy día venenosas), y las hojas de los cardos que eran consideradas una exquisitez.

Uno de los ingredientes más utilizados por los romanos en Hispania, era el garum (salsa de tripas de pescado fermentadas). Esta salsa cayó en desuso al inicio de la Edad Media. Es a través de los romanos que llegará a España el cultivo del ajo y su utilización (2).

La cocina española durante la Edad Media, sufrió un enriquecimiento por la incorporación de tres culturas y religiones diferentes: la cristiana, la mozárabe (árabe) y la Sefardita, de origen judía; con normas gastronómicas diferenciadas impuestas por su cultura religiosa. Tres formas diferentes de cocinar, de comer y de vivir, generaron en la península ibérica una propuesta culinaria diferente a la de los otros países de Europa.

La población tradicional cristiana de origen visigodo, se alimentaba en esta época de simples gachas (elaboradas con cereales o frutos secos) y pan. La nobleza además consumía estacionalmente carne, huevos y pescado. Es importante destacar que los canilleros cristianos españoles tenían preferencia por el Conducho (pan y miño mezclados con granos de trigo).

En el año 710 D.C., las tropas sarracenas ingresan a la Península Ibérica y crean el Califato de Córdoba, quedándose en España durante casi ocho siglos, hasta el año 1492. Los miembros del califato introdujeron nuevos alimentos a la gastronomía de la península como: el arroz, las naranjas, las alcachofas, las almendras y nuevas especias como: el azafrán, la alcavea y las alcaparras. Fueron maestros en el aprovechamiento del agua, no sólo como producción agropecuaria, sino también con fines plásticos y de jardinería (2).

En los territorios dominados por los musulmanes aparece una nueva cultura mixta, los mozárabes ibéricos

cristianos que vivían en territorio árabe. Este mestizaje religioso fue el elemento de comunicación más expedito entre los intercambios culturales entre estas dos culturas y una de sus variables fue la gastronomía. Uno de los ejemplos más interesantes fue el aprendizaje del uso del aceite de oliva para las frituras por la cultura Al-Andaluz (árabes), pues antes de la conquista de la Hispania, los pueblos de origen árabe cocinaban las frituras con grasa de cordero.

Uno de los autores más importantes del califato y que influyó poderosamente en la gastronomía del Califato de Córdoba, fue Ziryab, que en año 822 penetró en la península. Ziryab fue un poeta, gastrónomo, músico y cantante, que se hizo famoso por las refinadas costumbres orientales que introdujo en la corte de Abderramán II en Córdoba. Fue el innovador de la cocina bagdadí, el consumo del espárrago y el uso de las copas de cristal, en lugar de las de oro y plata, además el armado de las mesas con finísimos manteles de cuero (2).

La cocina de Al-Andaluz, se caracteriza por las variaciones regionales y la preferencia por el pescado y el escabeche (como conservación de alimentos), y otros platos que aún hoy día son patrimonio de la cocina española.

Los judíos, denominados sefarditas por los españoles católicos, habitaban la península española desde mucho tiempo atrás, antes de la llegada de los mahometanos. Eran considerados por todos un estamento aparte por su religión. Durante el califato de Córdoba, los moros aceptaron que el estamento judío viviera con ellos, ello explica que en la península ibérica convivieran las tres grandes religiones-culturas: la cristiana, la mahometana y la judía. Esta convivencia duró hasta la conquista de Granada por los reyes católicos, cuando expulsaron a los Moros y junto con ellos a los judíos, empezando la diáspora en el mundo español. Durante los años de permanencia en la península dejaron una profunda huella en la cocina española que todavía sigue perviviendo.

La cultura sefardita tiene estrictas reglas que relacionan la alimentación con la religión. El descanso del Sabbath no permite las actividades los sábados, en los que se incluye la cocina y es ser esta concepción la que permitió a esta cultura la conservación de ciertos alimentos, como la forma de secar al aire las hortalizas, la de preparar dulces y mermeladas, e inclusive la elaboración del pan los días lunes y los viernes y su guardado en jarras o recipientes, para ser consumido mojado en agua o aceite.

Con este pan los judíos preparan el "almodrote de berenjenas", que es el alimento del desayuno sabático.

Otros alimentos derivados de éste son: los bollos de pan, las rosquitas de huevo, los bizcochos, los buñuelos.

Dentro las preparaciones con base de carne tenemos las albóndigas (con carne de cordero o pescado), y la adafina, un cocido de garbanzos mezclado y sazonado con carne de cordero, alubias y arroz que tradicionalmente se lo cocinaba en olla de barro durante la noche del viernes y se lo comía el sábado, guardando el Sabbath. Es el único plato que se sirve caliente en la cocina sefardí y guardando el rito de las tres vueltas, donde primero se consume la sopa, luego las verduras y la carne.

Tras la expulsión de los judíos sefarditas del territorio español, en 1492, el conocimiento gastronómico de éstos se difundió por todo el Mediterráneo quedándose inclusive en España (2).

Será en el siglo XV, que España entrará de lleno en una nueva etapa en su cultura gastronómica, dándole a la cocina una nueva caracterización, puesto que el Descubrimiento de América en 1492 hizo que la culinaria española tome nuevos rumbos con la incorporación ingredientes, producto de este nuevo contexto ecológico, como ser la patata, el maíz, el tomate, el pimiento, los ajíes, así como el cacao y la vainilla.

Los alimentos trasladados a España tardaron en difundirse a otras partes de Europa. A América se trasladó desde Europa la caña de azúcar, los cereales como el trigo y la cebada, y la vid en un primer momento. Los alimentos importados de América a España alcanzaron diferentes tiempos unos más temprano que otros, fue una época en la cual se inicia el cuidado por la higiene, la dietética y la estética en la presentación de los platos (3).

Los alimentos del nuevo mundo incorporados en la dieta española son progresivamente incorporados en la gastronomía europea, es el caso de la patata, que es mencionada por Francisco Pizarro y Cristóbal de Mena en 1534. Entra a España por Galicia, pero será cultivada en Andalucía recién a finales del siglo XVI, y en el siglo XVII se difundirá por el resto de Europa. Este tubérculo es mencionado en forma temprana por el cronista Pedro Cieza de León en su "Crónicas del Perú", pero será el Parmentier español Joaquín Fernando Gary que inicia su cultivo en la península, específicamente en Galicia.

El uso en otros países de Europa se debió a la guerra de los ochenta años, entre España y los Países Bajos, llamada también guerra de Flandes (1568-1648). En esta guerra, en 1574 las tropas españolas tomaron la ciudad de Leiden y la población se vio afectada por una hambruna, los españoles al retirarse de la ciudad

dejaron cantidades enormes de patatas que se emplearon para alimentar a los pobladores hambrientos de la ciudad a partir de la creación de un potaje, denominado hoy día hutspot (Plato tradicional de la cocina holandesa), que consiste en carne cocida que se sirve acompañada de puré de patatas (stampot) y zanahorias, junto con un frito de cebollas (3).

Otro producto americano muy usado en la cocina española es el pimentón, que apareció a mediados del siglo XVII, como un aderezo de los chorizos, que es el primero de los aperitivos en servirse en la gastronomía andaluza.

Otro producto proveniente de México es el tomate que fue usado por primera vez en Castilla. En 1608 aparecen menciones de esta planta en documentos como "Historia General de las cosas de la Nueva España", en los cuales se indican la presencia de tomates y pepinillos en las cocinas para la elaboración de las ensaladas.

Entre la aristocracia, el consumo del chocolate fue sin duda una exquisitez, durante el último cuarto del siglo XVII y durante todo el siglo XVII. La alta aristocracia española y el clero lo tomaban mezclado con azúcar como desayuno y merienda. Es a partir de España que después se difundió entre las otras cortes de Europa (3).

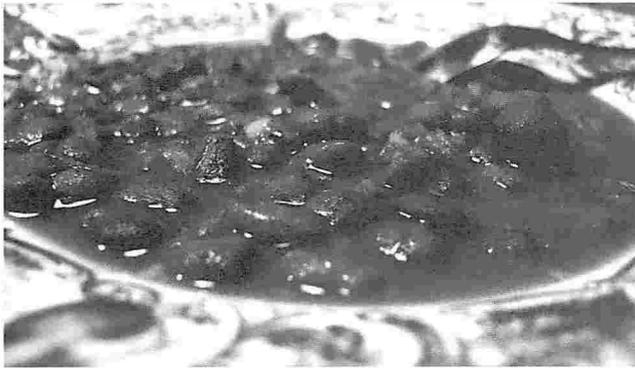
La gastronomía del Siglo de Oro Español, está plagada de contradicciones, propias de los conceptos e ideas del barroco. Se denomina Siglo de Oro Español, al periodo comprendido entre mediados del siglo XVII y todo el siglo XVIII, en el cual España llega a su gran apogeo cultural, producto de la riqueza extraída del Nuevo Mundo. Es el periodo en el cual aparecen los grandes artistas y pensadores españoles como Quevedo, Cervantes, Lope de Vega, Gracián, Santa Teresa de Jesús en literatura; Juan Luis Vives en filosofía; Velázquez, Murillo y Zurbarán en pintura; Pedro Machuca; Juan Bautista de Toledo y Alfonso Cano en arquitectura, constituyendo una pléyade de artistas y sabios pensadores que hicieron brillar a España en el mundo de ese entonces.

La contradicción más importante se encontraba en el consumo gastronómico de los cortesanos aristócratas, caracterizada por la "abundancia del yantar y sus excesos", frente a la cocina popular que se estructuraba en el rico pasado gastronómico. Las clases altas de la sociedad del Siglo de Oro, se alimentaban con el empleo de preparaciones culinarias muy refinadas, en base a carnes finas y las salsas.

También se transformó el protocolo de las comidas desde la forma de sentarse hasta la utilización de la nueva cubertería (tenedor, cuchara y cuchillo). La co-

cina de los monasterios fue tan rica y abundante como la de la corte. La población tradicional se alimentaba de pan de centeno, acompañada de otros productos, la mayor parte de éstos en salazón, como el tocino, se comía poca carne, excepcionalmente en ciertas festividades. La comida más usual entre estas categorías sociales eran las sopas elaboradas en base a harina; el pan que aparece como acompañamiento de las comidas y el vino adulterado, que junto el tocino y el aceite, se empleaban en las labores de esta gastronomía. El pescado en salazón, así como las truchas y el bacalao, era famoso; y las legumbres empezaron a ser bien utilizadas, pero será la "olla podrida", el plato de los festines populares (2).

La olla podrida: Plato de la cocina española desde el Medioevo



Fuente: Wikipedia. 2013

Es un guiso de la cocina hispánica y conocido desde la época del Medioeval, Calderón de la Barca, escritor de la época del Siglo de Oro español, describe a la Olla Podrida como "la princesa de los cocidos". En El Quijote, Cervantes pone en boca de Sancho Panza estas líneas: "(...) aquel platonazo que está más adelante vahando, me parece que es la Olla Podrida, que por la diversidad de cosas que en tales ollas podridas hay, no podré dejar de toparme con alguna que me sea de gusto y provecho(...)", demostrándose que en el Siglo de Oro Español una de las viandas preferidas era la famosa Olla Podrida.

El ingrediente principal de la Olla Podrida española eran las Alubias o judías rojas, preferentemente del sector de Burgos, y se cocinaban en olla de barro durante varias horas hasta que se ablandaban completamente. A este cocido se añaden varios productos de carne como: morcillas, chorizos, lomo de cerdo y pezuña. En algunas partes se añaden costilla, panceta y orejas del cerdo, incluso cuero de cerdo raspado. En América tienen sus propios ingredientes y varios platos derivan de éste: en Colombia el sancocho, en Cuba el Ajíaco y en Bolivia el puchero.

Es en esta época cuando se empieza la publicación de libros de gastronomía. Será en 1475 que Batista Platina de Cremona, cuyo verdadero nombre es Bartolomeo Sacchi, publicará un libro sobre el tema titulado "Libro de la voluptuosidad honesta y de la buena salud". En este libro el autor traduce al latín todas las recetas escritas en idioma vernáculo por el Maestro Martino da Como, que es el cocinero más famoso del siglo XV. Además, realiza análisis tan exquisitos como el de los regímenes alimenticios, el valor de los Alimentos y la utilidad de una actividad física regular como un complemento de la gastronomía, iniciando los conceptos de gastronomía holística tan en boga hoy en día.

Se expresan como autores gastronómicos de la época de Oro de España, escritores culinarios como Diego Granado que el 1559 escribe "Libro del arte de Cocina", Hernández Maceras con su obra "Libro del arte de cocina" en 1607, donde describe la cocina popular, Francisco Martínez Montañón que en 1611, publica la obra "Arte de cocina, Pastelería y Conservería" y en 1599, Diego Granado Maldonado publica su libro "Libro del arte de Cocina".

A inicios del siglo XVIII, el gobierno español pasa de manos de la Casa de Los Austrias y empieza la dinastía borbónica con el Rey Felipe V, en lo que se ha venido a denominar el periodo de la Ilustración, es la época en la cual se produce la ruptura entre los gustos medievales de Europa y los nuevos conceptos gastronómicos como una preparación al mundo contemporáneo, inclusive modificando las características de la etiqueta de esa época.

Es la época en la cual la corte de los Borbones produce un acercamiento entre los gustos españoles y los franceses, que se da en la corte, no así en el pueblo llano. Destacan en este periodo, escritos como "Nuevo arte de cocina", de 1786 de Fray Raimundo Gómez, llamado Juan de Altamiras; el "Arte de la Repostería" escrito en 1786 por Juan de la Mata, que incluye recetas de las cocinas portuguesas, italianas y francesas; y el "Libro de la cozinación", en 1740, de autor anónimo, donde se describen guisos típicos españoles del siglo XVIII, sin influencia de otros países de Europa (2).

En el siglo XVIII, España se caracteriza por la aparición de la confitería, que tiene dos especificidades: el confitero que produce compotas y caramelos de diversos sabores; y el bollero, que produce tortas y queques a partir de harina, manteca de cerdo y azúcar.

CONCLUSIONES

La gastronomía de los diferentes países de Latinoamérica es absolutamente mestiza, y de ese origen nacen sus coincidencias y diferencias. Las culturas ori-

ginarias de Perú, Ecuador, México y Bolivia tenían una expresión culinaria propia, se combinaron con la cocina española de los siglos XVI, XVII y XVIII producto del proceso de colonización.

Los conquistadores españoles llegaron desde España sin trigo, sin cebada, sin carnes, sin ajo ni cebolla, sin condimentos, sin vino ni aceite y tuvieron que adaptarse a comer maíz, patatas, camotes, tomates, pimientos ajíes, aguacates, frijoles, melones y lúcumas; para beber, en lugar del vino, tuvieron que conformarse con la chicha fuerte, aguamiel y el jugo de alguna fruta fermentada, tuvieron que acomodarse a la situación o perecer.

Posteriormente, cuando llegaron de España las gramineas europeas (la vid, el olivo, el ganado y diversos frutales) y fueron adaptadas ecológicamente a estos nuevos entornos, incorporaron estos alimentos a los producidos anteriormente, dando lugar a una nueva gastronomía, naciendo así el ceviche, el puré de patatas, el sancocho, el puchero; pero perviviendo en el tiempo los tamales, las arepas, el chuño cocido y dife-

rentes guisados de origen precolombino.

Por otra parte la colonia introdujo otra cultura, la de los esclavos africanos para el desarrollo de las haciendas de origen tropical, los cuales introdujeron sus propias costumbres gastronómicas, generando los antecedentes para las gastronomías regionales tan ricas y variadas de Latinoamérica: gastronomías peruanas, mexicanas, brasileñas, antillanas y bolivianas, que en conjunción con los pueblos nuevos japoneses, chinos, árabes y europeos contemporáneos forjaron esa identidad latinoamericana con especificidades regionales y locales (3).

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- (1) SALAMANCA, Rolando. "Historia de la Gastronomía Universal". UNIVALLE, 2013.
- (2) DÍAZ SIMÓN, Ángeles. "Recetas con Historia". Ed. Ariel-España, 2011.
- (3) SUAREZ SAAVEDRA, Fernando. "Historia de la Gastronomía en Bolivia". Ed. Digital, Sucre, 2012.

Fuentes de financiamiento: Esta investigación fue financiada con fondos de los autores.

Declaración de conflicto de intereses: Los autores declaran que no tiene ningún conflicto de interés.

Copyright (c) 2014 Alberto Zegarra Dorado; Rolando Salamanca Castaños; Marcelo Fernández Saracho.



Este texto está protegido por una licencia [Creative Commons 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).

Usted es libre para Compartir —copiar y redistribuir el material en cualquier medio o formato— y Adaptar el documento —remezclar, transformar y crear a partir del material— para cualquier propósito, incluso para fines comerciales, siempre que cumpla la condición de:

Atribución: Usted debe dar crédito a la obra original de manera adecuada, proporcionar un enlace a la licencia, e indicar si se han realizado cambios. Puede hacerlo en cualquier forma razonable, pero no de forma tal que sugiera que tiene el apoyo del licenciente o lo recibe por el uso que hace de la obra.

[Resumendelicencia](#) - [Textocompletodelalicencia](#)