

Viernes 19 de marzo, 2021



Las plantas y los animales en la Nao de China: el otro intercambio

Eduardo Corona-M.

Es una historia conocida y no. A todo mundo le suena cuando se dice la nao de China y a varios les sonará el estribillo del juego: "ahí va una nao (o nave), una nao cargada de...". Pero si mencionas al galeón de Manila, seguro varios dirán, ¿cómo el mango?, será casi toda su asociación. Es una historia que se ha contado, pero no del todo. Yo tampoco lo haré, no es sencillo, pero daremos un vistazo a como el intercambio de plantas y animales del siglo XVI entre Asia y América también influyeron en la transformación alimentaria del mundo.

A este escrito llegué por el confinamiento. Hallé unos artículos que estaban escondidos en alguna carpeta del ordenador, casi estoy seguro que fueron producto de búsquedas que hice durante los ciclos de charlas que organizó el Museo Regional Cuauhnáhuac hace algunos años, en el Antropoceno AP (antes de la pandemia). Eso y algunos clics adicionales, me recordaron que ese tema por ahí andaba pendiente, que a los animales y las plantas los subieron a ese transporte que se conoció popularmente como la Nao de China, que se llevaron a unos y trajeron a otros. El resultado, como les gusta decir a los antropólogos, es el sincretismo cultural. Es decir, la combinación de tradiciones. Que no le capta al concepto, que donde la ve o con que se come eso, pues, ahí lo tiene: se ve y se come.

Pero no todo vino de Europa...

A partir del siglo XVI, las tradiciones alimentarias del mundo se transformaron radicalmente. A fines del siglo pasado el historiador ambiental Alfred Crosby, propuso que esto se debió al intercambio transoceánico entre América y Europa, es así que uno de los productos, no esperados, de la conquista española sobre las poblaciones americanas y del Caribe fue el transporte de plantas, animales y microorganismos entre ambos continentes. Así llegaron a esta parte del "nuevo mundo" animales como: caballos, vacas, cerdos, ovejas, gallinas, gansos y perros diferentes a los americanos, mismos que al encontrar un medio propicio y pocos depredadores los llevó a un gran éxito reproducti-

vo y de adaptación. Los españoles se reservaron la propiedad de vacas, ovejas y caballos, mientras que las gallinas y cerdos, fueron entregados y comerciados a los pobladores locales. Eso comenzó a transformar los guisos y dio pauta a la combinación de sabores.

Pero, en realidad esta era como una segunda vuelta: las tradiciones alimentarias europeas eran producto de diversos intercambios con Asia, generados desde tiempos greco-romanos, por ejemplo: cebollas, ajos, perejil y cilantro se habían cultivado y extendido por el Mediterráneo y se consideraban propias. El uso de varias especias que se conocían de Asia, pero que no habían podido aclimatarse para su cultivo produjo la carrera para abrir y conquistar ese mercado. Para lo cual los navegantes se apoyaron en la vieja idea de Aristóteles de que la tierra era esférica y por tanto podía descubrirse una nueva ruta viajando al oeste. Dando origen a una historia que tuvo amplias repercusiones científicas, sociales y culturales, que son bien conocidas y en las cuáles no vamos a abundar en este espacio, por ahora.

Si bien el concepto de Crosby sobre el tráfico de especies entre América y Europa se hizo predominante, y gano un importante espacio mediático, lo cierto es que éste no fue el único camino. Para ello hay que remitirse a las aventuras hispanas en los llamados Mares del Sur que terminaron abriendo la ruta transpacífica, la mayor ruta comercial, calificada por algunos historiadores, como la primera red global, ya que involucró a Asia, América y Europa, con los puertos de Acapulco y Veracruz como lugares de intercambio, y las ciudades continentales intermedias como usufructuarias de mercancías, mercados parciales, y ampliación de asentamientos (Figura 1).

Pero, ¿porque la atención hacia esta ruta se ha diluido? Algunos autores lo han explicado debido a que los principales asentamientos fueron continentales y el mayor interés se concentró en las minas, las ciudades, la agricultura y la ganadería, mientras que los puertos solo se consideran rutas de paso; además que las ciudades terrestres

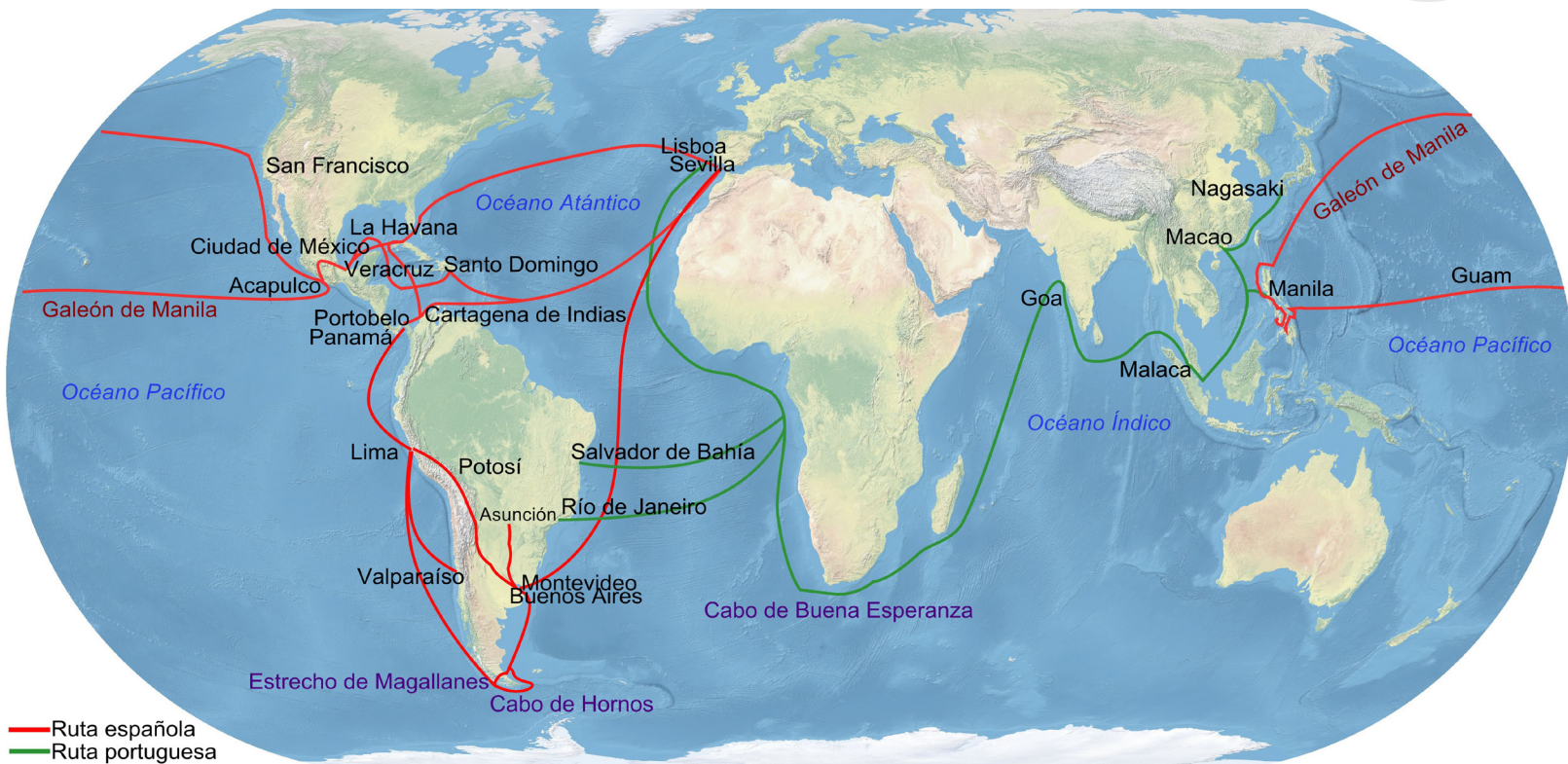


Figura 1: Principales Rutas Comerciales del Imperio Español (en rojo). Crédito: CarlosVdeHabsburgo, CC BY-SA 3.0 <<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/>>, via Wikimedia Commons

cuentan con mayor soporte documental para abordar temas de salud, economía, demografía y comercio.

Por otro lado, mucha de la literatura producida abarca aspectos relevantes como la llegada de la cerámica asiática (china y de otras regiones del área), los intercambios de seda y algodón, el tráfico de plata, que era usada como la moneda de cambio recurrente en este comercio. Pero, esta fue una red más compleja que ello, ya que además del intercambio de mercancías, también lo fue de poblaciones y de prácticas culturales, donde se ya existía una red comercial que va desde la India a Japón, y Filipinas como uno de los principales puertos de intercambio. Es así que la llegada de los portugueses y los españoles, seguidos de Inglaterra y Holanda, principalmente, fortaleció un mercado cosmopolita que había iniciado desde un siglo antes, y amplió esta red hasta hacerla mundial.

El camino a la "especiería" y el Mar del Sur

Solo para resumir y tener un contexto, debemos recordar que descubrir la ruta transpacífica fue un largo proceso que inicia posterior a la conquista de los mexicas, con el recorrido para buscar riquezas y las costas del mar del Sur, de las que se sabía de su existencia desde 1513 por los informes de Vasco Núñez de Balboa. Cortés es el primero en organizar exploraciones para reconocer litorales de los actuales estados de Oaxaca, Michoacán, Guerrero, Jalisco y Colima, buscando tanto grandes núcleos de población como lugares para crear astilleros.

Así fue el caso del ensanchamiento del camino ente Cuernavaca y Acapulco, entre 1532 y 1538, ya que el envío de productos en la preparación de las expediciones hizo patente la necesidad de comunicar mejor ese puerto con la capital novohispana, en tanto era el camino más directo y corto a la costa, aunque complicado pues debían atravesarse la sierra del Ajusco y la Sierra del Sur.

en batallas, por desnutrición y escorbuto, solo algunos alcanzaron las islas del Pacífico o reconocieron los litorales Norteamérica en el Océano Pacífico (Figura 2).

Fue entre 1519 y 1522 que se logró establecer el primer (y accidentado) viaje de circunnavegación de la tierra que realizan Fernando de Magallanes y Juan Sebastián Elcano, arribando a la actual Filipinas en 1521, para luego trasladarse a las islas Molucas (Indonesia y Nueva Guinea) o la "especiería", donde se buscaba la nuez moscada y el clavo de olor, para luego navegar hacia la India y África y llegar finalmente a España. Para nuestro caso, basta comentar, que las exploraciones por los mares del sur y la conexión con el puerto de Acapulco para establecer una ruta comercial segura, fue realizada hasta 1565 por Miguel López de Legazpi y Andrés de Urdaneta, este último es a quien se reconoce por haber establecido la parte más difícil que era el derrotero entre Manila y Acapulco, la llamada tornavuelta, descubrimiento que dio lugar a la nao de China, el Galeón de Manila o el Galeón de Acapulco. Esto que se dice en unas líneas, cuenta con diversos textos, desde los testimonios escritos en la época hasta varios mucho más recientes.

Las plantas y animales en la ruta transpacífica

En la crónica del viaje de Magallanes escrita por Antonio Pigafetta, uno de los sobrevivientes, se cuenta que después de muchas vicisitudes que pusieron en peligro la expedición, arribaron desde el 18 de marzo de 1521 a lo que llamaron Islas San Lorenzo, renombradas después como Filipinas. En ellas hicieron buen contacto con la población local, de tal suerte que les ofrecieron pescado y vino de palma, al que llamaban *uraca*, plátanos grandes y otros más pequeños y sabrosos, así como dos frutos del cocotero, como el mismo refiere.

Posteriormente, fueron registrando otros alimentos como naranjas dulces, gallo, huevos de tortuga y caracoles de mar; así como pollo, cangrejo, huevo, pescado, cerdo, mijo, panizo, arroz y sorgo. Las preciadas especies como fueron: ca-

nela, clavo, ajo, jengibre, cúrcuma, miel, pimienta, sal, caña de azúcar y vinagre. Es importante señalar que no hay evidencia clara de que el clavo, la pimienta y la canela fueran usados por los habitantes locales.

El coco les era desconocido a estos viajeros, por lo que ser alimentados con él, les pareció sorprendente (Figura 3). Veamos la descripción del mismo Pigafetta al respecto:

"Las nueces de coco son los frutos de una especie de palmera de la que obtienen su pan, su vino, su aceite y su vinagre. Para conseguir el vino hacen en la copa de la palmera una incisión que penetra hasta la medula, de donde brota gota a gota un licor parecido al mosto blanco, pero un poco más agrio. El licor cae en un recipiente de caña del grueso de la pierna, que se ata al árbol, y que es preciso vaciar dos veces al día, por la mañana y por la tarde.

El fruto de esta palmera es tan grueso como la cabeza de un hombre y a veces más. La primera corteza es verde, tiene dos dedos de espesor y está compuesta de filamentos que usan para trenzar cuerdas con las que amarran sus barcas. Después hay otra segunda corteza más dura y más espesa que la de la nuez, la cual queman para extraer un polvo que usan. Hay en el interior una medula blanca, de un dedo de espesor, que se come a guisa de pan con la carne y el pescado. En el centro de la nuez y en medio de esta medula se encuentra un licor límpido, dulce y corroborativo. Si después de haber echado este licor en un vaso se le deja reposar, toma la consistencia de una manzana.

Para obtener el aceite se deja pudrir la medula con el licor, en seguida se cuece, y de ello resulta un aceite espeso como la manteca. Para conseguir el vinagre se deja reposar el licor sólo, y exponiéndole al sol se vuelve ácido y semejante al vinagre que se hace con vino blanco (...). Una familia de diez personas puede subsistir con dos cocoteros, haciendo agujeros alternativamente cada semana en uno y dejando reposar el otro, a



Figura 3ª y 3b. Obtención de vino de palma de coco en la actualidad. Créditos: obtenidos en librería Google

fin de que un derrame continuo no le seque haciéndole perecer. Nos dijeron que un cocotero vive un siglo completo"

Conocer todos estos alimentos, o reubicarlos fue muy importante para estos viajeros, ya que por ejemplo los plátanos se conocían en Europa y África desde el siglo XV aproximadamente, aunque su origen es asiático, justo de la región adonde arribó la expedición de Magallanes.

Es importante recordar que la comida cotidiana de los marinos de esas expediciones era muy sencilla: galletas de harina, carne o pescado salado, que frecuentemente se descomponían en el viaje, además cuando fue posible se echaba mano de los recursos que podían proveer los territorios novohispanos, como eran el maíz, los guajolotes, así como libres y conejos.

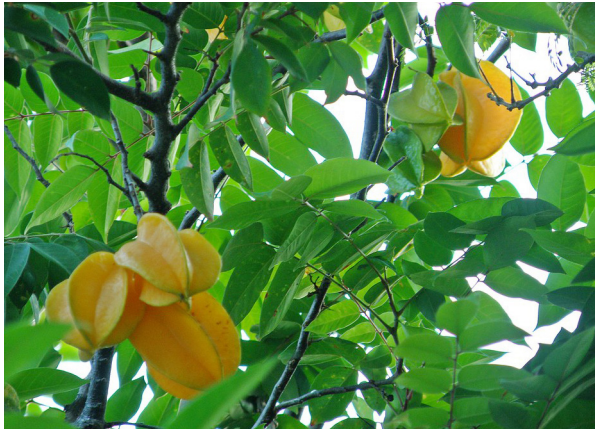
A partir de que se establece el derrotero estable entre Manila y Acapulco, comenzó no solo el traslado de flora y fauna procesados para la alimentación, si no su aclimatación para ser reproducida en los ambos puntos del trayecto.

A partir de 1567 llegaron a Acapulco los primeros árboles de tamarindo, las raíces y brotes de jengibre, de pimienta y de canela, así como clavo y pimienta para su propagación y cultivo. Algunas fueron más adaptables que otras, pero esto comenzó a facilitar el comercio de estas plantas tanto en la Nueva España, como su exportación a España.

Luego, en 1578 arribaron a Nueva España los árboles de mango, los cocos y los plátanos, donde también arraigaron y se comercializan con éxito. Posteriormente, en un flujo lento pero continuo arriban otros alimentos que se originan en aquella región comienzan a llegar a Acapulco, entre otros: el carambolo o fruta de estrella; la pimienta negra, el árbol del pan, la nuez moscada, el mangostán, la toronja, el cidrón, el pepino, la berenjena, el rábano, la malanga y el ñame, entre otros.

Junto con el arribo de estas plantas, también llegaron marinos, comerciantes, embajadores, campesinos, es decir gente buscando nuevos horizontes. Varios de ellos contribuyeron al éxito para la aclimatación y la propagación de plantas, para transformar tanto los paisajes de la costa del Pacífico y luego de las zonas más continentales, así como las prácticas culturales y la alimentación en estas regiones (Figura 4).

Los portugueses también ya estaban en la región asiática para 1500 y comerciaban con el anacardo, el chile, el cacao, la guayaba, el cacahuete, el tomate y la papa. Para 1516, ya había



establecido una ruta hasta China distribuyendo la col china, el ñame, el pepino, el mijo, la cebolla, la soja, la caña de azúcar y la nuez. Es interesante reconocer que en 1550 el maíz, el cacahuate y el camote eran alimentos que se servían en las mesas de la dinastía Ming.

Los españoles también comenzaron a transportar chayotes, tomates, cerezas, chiles, maíz, calabaza, papaya y batata para su siembra. Entre sus provisiones había un surtido de frijoles secos, maíz, aceite de oliva, aceitunas y alcaparras en salmuera, jamón, almendras, queso y vino de uva, que después se fue ampliando a bizcochos, mantequilla, castañas, higos, harina, naranjas, peras, piña, ciruelas, granadas y otras frutas, azúcar, nueces y carne de cerdo. Pero también se llevaron ovejas, cabras, vacas y cerdos, venados, liebres y conejos, así como gallinas y pavos en pie, para su cría, la mayoría de ellos introducidos, no sin dificultades, de manera exitosa.

Otros productos que se incorporan a la alimentación en las Filipinas son el quelite y el epazote, que también se usan con sus propiedades medicinales; las guayabas se consumen como jaleas y conservas; las chirimoyas y la piña consumida con sal. También se utiliza el achiote, la verdolaga, el camote, la papaya y las calabazas.

Como se puede observar fue una gran lista de especies que fue transportada para que la vida de los recién instalados hispanos en la región fuese más asequible, lo cual también llevó a un profundo sincretismo cultural, que se manifestó



en la alimentación, de ello han quedado testimonios en crónicas, recetarios y documentos diversos de la época, así como en algunas exploraciones arqueológicas.

Es tal la influencia, que en Filipinas todavía hay plantas introducidas en el siglo XVI que se reconocen con nombres que tienen cierta reminiscencia náhuatl o hispano-mexicana, como el abukado (aguacate); kakawate y mani (cacahuate; mani); kamatsili (guamúchil); sayote (chayote); sili (chile).

Los intercambios y los nuevos paisajes bioculturales a partir del siglo XVI

Si bien se reconoce que las distintas culturas humanas desde la antigüedad han contribuido al transporte de especies biológicas, sean plantas, animales, hongos o microorganismos, como son el trigo, el arroz, la cebolla, el ajo, la mostaza, entre algunas de las que son fácilmente recordables; lo cierto es que ninguna tuvo la profundidad de lo sucedido en el siglo XVI, tanto por el intercambio a través del Atlántico entre Europa y América; o como se ha tratado de resumir aquí, con el que se dio en esta ruta transpacífica, que no sólo incluye el actual México, sino a Brasil, Perú y Ecuador, intercambiando organismos como parte de una las primeras rutas globales. Aspecto que además incluyó una importante circulación de saberes locales entre diversos pueblos originarios, generando tradiciones culinarias diversas que hoy nos parecen naturales y consideramos que son parte de nuestras raíces culturales.



Pero este proceso sin duda, lo que trajo fue una serie de modificaciones ecológicas, en la biodiversidad local tanto a nivel genético tanto de las especies locales como de las introducidas, lo que configuró un gran cambio en los paisajes bioculturales en los siglos XVII y XVIII principalmente. Un elemento que apunto Alfred Crosby es que esta fue la transformación global más importante que afectó la naturaleza y las culturas, a un nivel planetario. Y tal vez sea importante reconocer que poco conocemos como impactaron esos cambios de paisaje a las sociedades y las culturas actuales. Tal vez, sea el momento, para sentarnos a reflexionar sobre la importancia de ello y un buen momento para iniciar sea mirando nuestro próximo plato de comida, y pensar de donde son originarios los productos que lo integran. Piénselo: un ¿mexicanísimo pozole? Maíz y chile americano; cerdo o pollo, europeo; cebolla y orégano, asiático; y si le pone lechuga, uy pues ésta se origina en el norte de África...pero... ¿está bien rico, cierto?

Para leer más:

Crosby, Alfred W. 1991. *El intercambio transoceánico. Consecuencias biológicas y culturales a partir de 1492*. Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas. México.

Miyata, Etsuko. 2019. "Comercio entre Asia y América durante los siglos XVI y XVII: intervención portuguesa en el galeón de Manila", p. 109-128. En: *Nueva España: puerta americana al Pacífico asiático siglos XVI XVIII*. Carmen Yuste López (Coord.). Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas. México

Pigafetta, Alfredo. 1986. *Primer viaje alrededor del globo*. Ediciones Orbis, Barcelona.



Pinzón Ríos, Guadalupe. 2015. "Descubriendo el Mar del Sur de los puertos novohispanos en las exploraciones del Pacífico (1522-1565)", p. 749-774. En: *El mundo de los conquistadores*. Martín F. Ríos Saloma (ed.). Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas / Silex Ediciones. México.

Sanchez Mora, Antonio. 2016 *Sabores que cruzaron el mundo*. AECID-MAEC.

<https://www.geografiainfinita.com/2020/06/el-galeon-de-manila-la-globalizacion-que-trajeron-las-espanas/>

Figura 4: Productos de intercambio en la ruta transpacífica de la Nao de China. Créditos: obtenidos en librería Google (páginas 7, 8 y contraportada).



Pareja de Datú, nobleza pre-colonial filipina, Códice Boxer (1595). https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/6/60/Naturales_5.png

Editor de este número:
Eduardo Corona-M.

SUPLEMENTO CULTURAL
el tlacuache
CENTRO  INAH MORELOS

**Órgano de difusión de la
comunidad del INAH Morelos**

Consejo Editorial

Erick Alvarado Tenorio
Giselle Canto Aguilar
Eduardo Corona Martínez
Raúl González Quezada
Luis Miguel Morayta Mendoza
Tania Alejandra Ramírez Rocha

*El contenido es responsabilidad
de sus autores.*

Karina Morales Loza
Coordinación de difusión

Paola Ascencio Zepeda
Formación y diseño

Apoyo operativo y tecnológico
**Centro de Información
y Documentación (CID)**

Sugerencias y comentarios:
difusion.mor@inah.gov.mx

Crédito foto portada:
Adrian Boot. 1628 Puerto de Acapulco
en el Reino de la Nueva España en
el Mar del Sur. Litografía. Biblioteca
Nacional de Antropología e Historia,
Dr. Eusebio Dávalos Hurtado. Media-
teca INAH: <https://mediateca.inah.gov.mx/repositorio/islandora/object/mapa%3A197>

Centro INAH Morelos
Matamoros 14, Acapantzingo,
Cuernavaca, Morelos.



GOBIERNO DE
MÉXICO

CULTURA
SECRETARÍA DE CULTURA

