

# LA HERENCIA DE CULTIVAR LA TIERRA



Dra. Adriana Macías Madero

En Mesoamérica como en el Viejo Mundo, la circulación de plantas fue una actividad recurrente, algunas veces derivada del intercambio y otras por la movilización de poblaciones enteras que llevaban consigo las especies más arraigadas tanto a su alimentación como a otras actividades (medicinales, rituales e incluso estéticas).

El proceso de adaptación de las especies al Nuevo Mundo fue muy particular, se puede decir que se dio en dos grandes momentos: uno referente al poblamiento y desarrollo de las sociedades autóctonas, y otro que se vincula con la conquista y colonización, de donde se derivan procesos de adaptación de especies foráneas y la modificación de cultivos generando nuevas variedades de plantas y nuevos patrones de consumo. Cada uno de estos momentos, implicó estrategias de reconocimiento, selección y transformación del entorno, así como de los recursos disponibles (naturales y culturales).

En lo que refiere al segundo momento, la conquista – colonización, este se puede dividir en tres etapas: a) importación de

cultivos al continente (tanto por españoles como posteriormente por otros grupos); b) aclimatación al medio ambiente y obtención de pies de cría, algunas veces esto se hacía en las islas del Caribe o en jardines botánicos; c) apropiación y transformación de especies, creando nuevas variedades relacionadas con diversos usos y costumbres que se arraigaron y heredaron con los años. Desde la tierra se modificó también el vocabulario, las formas de organización asociadas a unidades métricas y ciclos de trabajo derivados de la incorporación de técnicas y herramientas.

En los jardines y huertos indígenas solían plantarse una amplia variedad de productos, como se ha dicho anteriormente relacionados con el sentido de los espacios, pero para el consumo diario los cultivos más frecuentes fueron algodón, cacao, calabaza, tomatillo, chía, chile y maguey.

Sin duda, el protagonista principal de la huerta – jardín indígena fue el maguey, pues de múltiples formas ayudaba a la vida, se le consideró el árbol de las maravillas pues de él se obtenía agua, vino, aceite, miel, arrope, hilo y mucho más, este cultivo junto con el nopal fue elemento identitario para los indígenas y mestizos pues implicaban un fuerte soporte en la alimentación familiar. Presente en los espacios cotidianos indígenas como soporte para las terrazas de cultivo, lindero de protección, favorecía desagüe regulado y estabilizaba los nutrientes del suelo. Podría decirse que con la intervención hispana, los magueyes se volvieron parte de los paisajes hortícolas.

Así como desde épocas remotas tanto en las huertas hispanas como en las indígenas el cultivo de flores fue una práctica arraigada, la cual se relacionaba con la creación de espacios paradisiacos para el deleite y el descanso, o en muchos de los casos para obtener ofrendas coloridas y aromáticas para los dioses.

Una especie que fue determinante en los huertos hispanos y con el tiempo novohispanos fue el naranjo, el cual tenía un gran valor simbólico pues “aseguraba la felicidad a su dueño”, de éste se aprovechaba todo pues se consumía como alimento, se preparaba como conserva, además con las flores y hojas se hacían infusiones y perfumería, sin dejar de lado que con el tiempo se volvió un elemento fundamental de decoración urbana en La Nueva España. No obstante, debe resaltarse que este árbol, al igual que el limón, se introdujo desde España, pese a que su origen fuera oriental, lo que denota la interacción dinámica entre diversos grupos sociales, los cuales arraigan elementos extranjeros como si fueran propios del lugar.

Los cultivos que predominaron en España y en otras partes de Europa, reconocidos como la base de la dieta mediterránea fueron tres: trigo, uvas y olivos, éstos frecuentemente se produ-



jeron dentro de las huertas, en combinación con otras especies o en áreas especializadas en monocultivo. En la Nueva España, el más importante de la triada, según la evidencia de su aceptación, incorporación y producción fue el trigo, se utilizó básicamente en cualquier preparación alimenticia como sopas, pasta, dulces y pan, por lo que generalmente todas las familias tuvieron acceso a este producto.

La vid fue una de las especies más cultivada en Europa, los aspectos relacionados con su faena cambiaban conforme a la región y al grupo social que la producía. Los musulmanes la asociaron a campos irrigados, cuando generalmente se trabajaba en áreas de secano, comúnmente este fruto se deshidratava, o se procesaba para elaborar vinagre y vino. En Nueva España también se fomentó su cultivo, incluso existieron huertas enfocadas exclusivamente a su producción, tal como se registra para el siglo XVIII en Aguascalientes, donde según Gómez Serrano viña y huerta eran denominaciones de lo mismo.

Lo que refiere al cultivo y consumo del olivo, se dice que fue un producto omnipresente pues sirvió como acompañante de los platillos principales, además de que permitió la preparación y cocimiento de algunos productos como carnes y pescados, su incorporación a la dieta mediterránea se derivó de la intervención visigoda. Su cultivo se asocia a espacios de huertas.

Sin duda un componente básico en la dieta europea, y también mesoamericana, fueron las frutas y hortalizas, aunque no se haga énfasis en la relevancia de su consumo, se puede decir que en el registro su historia no es de personaje principal sino como complemento en la preparación de alimentos básicos e incluso como base de medicaciones naturales.

Considerando lo anterior, aunque se puede hablar de una dieta mediterránea que definió los patrones alimenticios de los peninsulares, debe destacarse que los procesos de interacción derivados de conquistas y expansiones de grupos hacia otras regiones modificaron los estándares culinarios, incluyendo productos y sabores de otras culturas como fueron la caña de azúcar y el arroz. También se incorporaron los cítricos como alimento (aliños,

encurtidos, mermeladas, compotas, entre otras cosas) pero preferentemente como base de preparados medicinales, sobre todo para enfermedades frías y para aliviar los malestares de la actividad marítima.

Como parte de las políticas de colonización, en el Nuevo Mundo se buscó introducir y regular el cultivo de la ya mencionada triada, los trigales y los viñedos se adaptaron a algunas regiones del Bajío o poblados que superaban los 2000 msnm, para 1535 se exportaba trigo desde la Nueva España hacia las Antillas. Sin embargo, en torno al olivo no se generaron las condiciones adecuadas para que se volviera parte esencial de la dieta novohispana, para cubrirlo, los hispanos recurrieron a la manteca de cerdo y de esta forma satisfacer su alta demanda de lípidos.

Por su parte, en los sectores indígena y mestizo los alimentos más generalizados fueron: el maíz, el amaranto, la calabaza y el chile, cuya combinación cubrió los requerimientos alimenticios básicos de la población sin necesidad de incluir grandes cantidades de carne ni derivados de animales.

En lo que respecta a los productos indígenas incorporados a la dieta española, los tomates y jitomates jugaron un rol principal, los últimos no sólo transformaron los patrones culinarios de los conquistadores sino que su cultivo se incluyó en huertas y gastronomía a nivel mundial.

Los cambios en los patrones alimenticios repercutieron en la forma en como la sociedad se organizaba y relacionaba, pues en torno a la producción de bienes para el sustento fue necesario crear condiciones de trabajo adecuadas así como implementos e medios para su obtención.

Observar la diversidad de cultivos formas y usos permite inferir sobre dinámicas de interacción, lo que se materializa en estrategias de sobrevivencia, no solamente de índole biológico sino cultural, pues la sociedad busca conservar aquello que la representa y en los espacios inmediatos se plasma gustos y selecciones. El tipo de cultivos así como su frecuencia puede estar relacionado a procesos de adaptación ambiental pero mayormente a apegos culturales por lo que su análisis y registro es de gran importancia.