

ARTÍCULO

<https://doi.org/10.24201/ea.v60i1.e2932>

El islam y el intercambio colombino: recepción y rechazo de los productos americanos en el Viejo Mundo

Islam and the Columbian Exchange: Reception and Rejection of American Products in the Old World

HERNÁN G. H. TABOADA

<https://orcid.org/0000-0002-5769-693X>

*Universidad Nacional Autónoma de México,
Centro de Investigaciones de América Latina y el Caribe
(Ciudad de México, México)
haroldo@unam.mx*

¡Oh ustedes que creen!
Coman de las cosas buenas
que les dimos,
Corán, 2:172.

Recepción: 3 de noviembre de 2022 ❖ Aceptación: 15 de noviembre de 2023
Publicación: 13 de enero de 2025

Resumen: El intercambio colombino se estudió primero en relación con Europa y América; posteriormente se exploraron las dimensiones asiáticas y africanas. Resulta útil observar, en este contexto, la actitud de las regiones islámicas respecto a los productos americanos: en vez de la desconfianza y el rechazo inicial de Europa, India y China, en el islam dichos productos fueron acogidos en fecha temprana e incorporados profundamente a la cultura culinaria. Ello se debe a factores climáticos, pero sobre todo a una larga historia de adopción de especies vegetales que tuvo como episodio central la llamada “revolución agrícola árabe”.

Palabras clave: historia de la comida; civilización islámica; historia mundial; Alfred W. Crosby; revolución agrícola árabe

Abstract: The Columbian Exchange was first studied in relation to Europe and America; subsequently the Asian and African dimensions of it were explored. It is useful in this context to look at the attitude of the Islamic regions towards American products: instead of the initial distrust and rejection of Europe, India and China, in Islam these products were embraced at an early date and deeply incorporated into the culinary culture. This is due to climatic factors but above all to a long history of adoption of plant species whose central episode was the so-called “Arab agricultural revolution”.

Keywords: history of food; Islamic civilization; world history; Alfred W. Crosby; Arab agricultural revolution



Hace unos años (1972), al ampliar y conectar información y estudios conocidos desde tiempo atrás, el historiador estadounidense Alfred W. Crosby (1991) habló de las consecuencias de lo que llamó intercambio colombino, producido por el encuentro entre el Nuevo y el Viejo Mundo: plantas, animales (incluidos seres humanos) y gérmenes propios de una zona se aclimataron a la otra, con consecuencias ecológicas y sociales muy evidentes.

El novedoso enfoque de Crosby cubrió escasamente territorios fuera de Europa y América; se habló de su eurocentrismo, pero hay que considerar que no se podía ir mucho más allá debido a la información entonces asequible. Ya con mayor respaldo de estudios monográficos, Charles C. Mann ([2011] 2013) empezó a subsanar esta carencia y el enfoque al relacionar la difusión de los productos americanos con procesos no sólo europeos, sino generales del Viejo Mundo. Su búsqueda, sin embargo, lo llevó principalmente a África y a Asia oriental.

Así, ambos autores dejaban en cierta oscuridad los territorios intermedios,¹ aquellos dominados por las redes comerciales islámicas que constituían el centro —geográfico, comercial y cultural— de la ecumene afroeuroasiática en el momento de la llegada colombina al Caribe. La conquista de América afectó hondamente tal posición central, es lo que se ha visto en relación con el juego geopolítico, con el cambio en las rutas comerciales transcontinentales y con las alteraciones producidas por el flujo de metales preciosos americanos.

Podemos imaginar que el intercambio biológico colombino tuvo consecuencias similares. El presente escrito busca, en este sentido, complementar la información de Crosby y de Mann al respecto. Utiliza como fuentes los estudios académicos sobre el tema y fuentes primarias de especial significado.

Las zonas de rechazo

La noticia de los productos americanos se difundió rápidamente en Europa. Ingresaron en los herbarios y fueron descritos en libros científicos. Se ha hablado de una paulatina incorporación de su uso en diferentes etapas de la medicina, el consumo suntuario y, por fin, la adopción popular (Schmidt 1995). Sin embargo, esta aceptación pública no fue inmediata. En América los europeos extrañaron los productos a los que estaban acostumbrados, los demandaron obsesivamente a las metrópolis, pagaron por ellos sumas exorbitantes —lo que dio pie a importaciones— y se esforzaron por lograr su aclimatación local (aunque fuera ardua, como la del trigo).

Correlato de dicho apego fue la reticencia ante especies y preparaciones americanas. Con base en la teoría de los humores, los conquistadores y los pobladores creyeron que consumirlos no sólo era perjudicial para su salud, sino

¹ “No existe área en la cual la historia de los alimentos americanos sea tan oscura y sin embargo tan imprescindible para la mejor comprensión de la historia mundial que el Medio Oriente” (Crosby 1991, 193).

que los transformaría en indios.² El casabe de yuca fue comparado con virutas; el maní, rechazado como “de mediocre sabor y poca sustancia” (Fernández de Oviedo y Valdés 1851); el chile, como insoportablemente picante; la papa, como raíz crecida entre la suciedad; el chocolate tuvo que esperar una generación y varias mutaciones para ser plenamente adoptado; la yerba mate siempre originó disgusto, y los insectos, asco.

No carecieron estas actitudes de antecedentes ni faltó reciprocidad en las culturas amerindias, muchas de las cuales se adhirieron de manera igualmente tenaz a sus peculiaridades alimentarias al tiempo que veían con sospecha las ajenas. Con ello quedaron trazados distintos universos culinarios que coexistieron durante mucho tiempo con mínima interacción. Los invasores europeos se mostraron lentos en propagar especies de una a otra región de América, como atestiguan los diversos nombres y recetas para el mismo producto. El único interés que hubo en un principio fue por obtener especies que pudieran hallar un mercado externo o que sustituyeran importaciones traídas de Asia. La aparición de una cocina criolla, mezcla de elementos nativos e importados, sólo fue posible tras el paso de algunas generaciones.

Si así reaccionaban quienes en suelo americano se debían ver orillados por el hambre y el entorno hacia un cambio de dieta, en el conjunto de Europa la reticencia fue mayor, como lo revelan anécdotas en torno a la recepción de ciertos productos, rodeada como estuvo de confusiones e ignorancia, y la cronología misma de su difusión masiva. Inicialmente los productos americanos despertaron interés, pero pronto se perdió y durante mucho tiempo su uso se limitó al adorno, la medicina, el forraje o, en el caso del nopal, al cercado de campos.

Fue más tarde en Europa cuando se adoptaron como alimentos el maíz, la papa y el tomate, a pesar del valor nutricional que demostraban, y sólo tras sufrir modificaciones y con sistemas de cultivo distintos a los de origen. Mucho después, y nada más en el norte de Europa, los árboles americanos sirvieron para paliar la deforestación (Ewald 1995, 42). De los escasos animales domésticos que tenía, América únicamente mandó el guajolote. Pocas fueron las plantas americanas que se hicieron silvestres en Europa, y al parecer esto sólo ocurrió en el sur (nopal, maguey, tabaco moruno, bledos, amarantos) (Regueiro y González-Barros 1982; Hernández Bermejo y Lora González 1996, 186), mientras que muchas del Viejo Mundo sí se asentaron en las Indias.

² Sobre el tema, véanse los muchísimos testimonios que aporta Earle (2010); la teoría de los humores, desarrollada por Hipócrates (siglo V a. e. c.), fue la base de la medicina en la Antigüedad grecorromana y en la Edad Media cristiana e islámica, y fue traída a América, donde se fusionó con prácticas locales y todavía tiene cierta vigencia: supone que la salud y la enfermedad dependen del equilibrio de cuatro humores (líquidos) corporales: bilis negra, bilis amarilla, flema y sangre (todavía la lengua conserva rastros de esta división y se habla de personas flemáticas, biliosas y sanguíneas); los humores, a su vez, dependen de los alimentos, que son clasificados de acuerdo con su capacidad para influir en su composición; de ahí los recaudos ante los alimentos americanos, no incluidos en las clasificaciones humorales previas.

Se ha buscado una explicación a este rechazo, y se ha creído encontrarla en las creencias —tanto de autoridades religiosas y científicas como del pueblo— de que las pobres plantas eran causantes de infertilidad, lepra, escrófulas, libidine y ventosidades, de traer mala suerte, producir sueño pesado y ser venenosas, poco nutritivas y nauseabundas, comida de pobres o de infieles.³ Eran derivaciones de la teoría de los humores antes señalada. Al explorar más, se señaló un cambio en los patrones alimentarios de los inicios de la modernidad, con una nueva división horizontal de las tradiciones culinarias que se superpuso a la división vertical, entre clases, hasta entonces prevaleciente: con ello se consolidaron las diversas cocinas nacionales, que asumieron una dimensión identitaria, la cual incluía desprecio por las ajenas (Tannahill 1973, 242-243). La aceptación de los productos americanos se daría en el siglo XVIII debido al nacimiento de una cocina burguesa, en la que entraron como complemento y no como base (Long 1992, 47).

Tales factores influyeron sin duda, pero hay más explicaciones que surgen al comparar lo ocurrido en Europa con la manera en que fueron recibidos los productos americanos en las grandes áreas culturales asiáticas.

Además de llegar a Filipinas, que como colonia española era puerta privilegiada, al parecer los productos también ingresaron tempranamente a China, Japón, Indonesia, Indochina e India, de lo cual tenemos algunas fechas: en China el maíz es mencionado en 1555; el boniato, en 1560; el maní, a principios del siglo XVII; el tabaco, el chile y la papa, en fechas igualmente antiguas.⁴ También se mencionan especies americanas a mediados del XVI en Japón e India.⁵ El tabaco se nombra en una fuente indonesia de 1523 (Reid 1985, 536). Los caminos de llegada fueron varios: la ruta marina portuguesa que partía de Lisboa y tocaba Brasil en el camino al Índico y al Pacífico, las del comercio español con Filipinas e incluso la ruta desde el Medio Oriente y las llanuras centroasiáticas.

Con el tiempo varios de estos cultivos se popularizaron, y a ellos se ha atribuido el gran crecimiento demográfico de China en la época moderna. Evidencia más dispersa apunta a un fuerte arraigo en Corea, Tailandia o Indonesia. Sin embargo, y del mismo modo que en Europa, se trató de un proceso lento. Las menciones no significaron una adopción inmediata: inicialmente hubo indiferencia o resistencia a los productos americanos, similar a la de los europeos, aunque se cuenta con menos fuentes y estudios al respecto. Esto se comprueba

³ Véase abundante ejemplificación de estas opiniones en Harwich 2000; sobre el rechazo al maíz, véase Brandes 1992, quien lo atribuye básicamente a que se asociaba a la pobreza y los infieles.

⁴ La bibliografía básica, que recoge abundantísimo material previo, es: Chang 1977; Simoons (1991) 2000; Mazumdar 2004.

⁵ Sobre la introducción de especies americanas en India, véase Achaya 1998a, y varias entradas en Achaya 1998b; Mazumdar 2004.

en los casos de Filipinas, esa puerta privilegiada ya mencionada,⁶ China⁷ y, especialmente, India.⁸

Detrás de las varias aceptaciones y rechazos hay motivaciones de distinta índole: junto a las climáticas más generales, algunas fueron, del mismo modo que en Europa, culturales; pero quizá más influyentes fueran las tecnológicas y las relacionadas con la tenencia de la tierra. En este nudo de variables nos sirve otra comparación, ahora entre los varios territorios euroasiáticos que acabamos de ver y los que son tema central de este escrito, los del islam.

Lo que dicen los nombres

Conviene empezar con otra punta del ovillo, es decir, con las ya muy repetidas anotaciones acerca de los nombres que, en lenguas de Europa occidental, a pesar de aplicarse a productos americanos, hacen referencia a un origen moro, turco o indio.⁹ Se ha hablado de viejos hábitos mentales europeos que asignaban una

⁶ Al parecer, el maíz se conoció en Filipinas tras el viaje de Álvaro de Saavedra Cerón en 1527, con seguridad en la década de 1560; sin embargo, hubo que esperar hasta el siglo XVII para su difusión. Véase Spencer 1975.

⁷ La bibliografía presenta cierta contradicción sobre el tema: se afirma que los chinos no se mostraron nacionalistas al respecto y acogieron sin dificultad las distintas especies (Chang 1977, 7; Mote 1977, 198); más aún: Crosby (1991, 206) opina que “no ha habido, entre todas las razas humanas del Viejo Mundo, un grupo mayoritario que adoptara las plantas alimenticias americanas con mayor rapidez que los chinos”; Pilcher (2006, 19), a su vez, clasifica a China, junto con África y Medio Oriente, entre las regiones que adoptaron los productos americanos tan pronto como los conocieron; similar opinión expresan Berthold Laufer, probablemente la fuente de los anteriores, y Mazumdar (2004). Más escéptico, Felipe Fernández Armesto (2019, 268) no exceptúa a China de su regla general de conservadurismo alimenticio. En efecto, las fechas que la misma bibliografía suministra apuntan a una adopción no inmediata, sino de un siglo posterior; por otro lado, hay numerosas indicaciones de que la batata o la papa fueron consideradas comida de cerdos, de pobres, y que durante mucho tiempo las especies americanas fueron adoptadas sólo por los pueblos montañoses y aborígenes de China; véase Simoons (1991) 2000, 76-77 (maíz), 123 (batata), 124 (papa), 309 (guajolote).

⁸ En India, donde los portugueses dieron a conocer tempranamente los productos americanos, fueron utilizados más como acompañamiento: papaya, zapote, aguacate, maracuyá y, sobre todo, guayaba (Laudan 2019, 223); salvo el maíz y los chiles, tuvieron que esperar hasta el siglo XIX para tener difusión masiva bajo el colonialismo inglés (Mazumdar 2004); por conservadurismo se prohibió el chile en ceremonias religiosas, aunque el pueblo lo adoptó (Smith, 2015).

⁹ La lista es larga y son frecuentes recuentos parciales; el volumen colectivo de Erlensdóttir, Martinell y Söhrman (2017) aporta mucha información de distintas regiones. Sin ánimo exhaustivo ni preciso ni clasificatorio, expongo los ejemplos que he encontrado de esta orientalización; maíz: los nombres eruditos *frumentum asiaticum*, *frumentum turcicum*, *triticum turcicum* tenían correspondencia en los populares *trigo de turquina* (Castilla), *blat de moro* (Cataluña), *milho marroco/marroquino* (Portugal), *granoturco*, *grano d'India* (Italia), *triticu moriscu* (Cerdeña), *doura de Siria* (Toscana), *blé de Turquie* (Bayona), *turkey* (Franco Condado), *blé d'Astrakan* (Francia), *sarazin corn*, *turkey* (Inglaterra), *tirkish suede*, *tyrkisk korn*, *tyrkesk byg*, *indiansk korn* (Escandinavia), *turkisch korn* (Alemania y Holanda), *turkse tarwe* (Holanda), *pszenica turecka* (Polonia), *turetski jleb* (Rusia), *arabósitos* (Grecia); tomate: *pomo di moro* (Italia, aunque

proveniencia oriental a especies nuevas, debido a una prehistoria de importaciones ligadas a la revolución agrícola árabe, de la que después se hablará. Igualmente contó la ambigüedad sobre el referente de las *Indias*.

Ocorre, sin embargo, que estas denominaciones no se dieron únicamente en Europa occidental; en sus regiones nórdicas y orientales alternaron con las que señalaban (acertadamente) a otros países europeos de los que habían recibido directamente la novedad. De tal modo, la papa fue “pella alemana” en Suecia y *brandaburca* o *bulughina* en Moldavia, en alusión a su origen en Brandeburgo o Borgoña. Otras veces, el país de origen no suministraba el gentilicio sino el nombre, acomodado ya fuera por su sonido o por su estructura. Fue así como el búlgaro y el rumano retomaron la palabra alemana *kartoffel*, “papa”, que transformaron en *kartof*/*cartof*; en cambio, en Suecia se calcó la estructura de otra denominación alemana para el mismo producto, *erdappel*, “manzana de la tierra”, para dar en *jordpäron*, “pera de la tierra”, o se llamó al tomate *kärleksäpple*, “manzana de amor”, como en francés o italiano.¹⁰

Si en la Europa nórdica y oriental las huellas onomásticas son resultado no de una equivocada atribución, sino del verdadero origen geográfico (inmediato), podría darse el mismo caso con las denominaciones meridionales que apuntan a moros, turcos o indios. Lo confirma un molde clasificatorio complementario que hallamos en los Balcanes, África y Asia, sobre todo en relación con los nombres del maíz, que aparecen como un espejo de los nombres de la Europa meridional: están compuestos por un núcleo sustantivo que remite a un cereal ya conocido, principalmente el mijo o el sorgo, con el agregado de un adjetivo que lo distingue por su origen. En zonas subsaharianas se apunta a un pueblo cercano de donde había llegado la novedad (por ejemplo, sorgo hausa), pero en otras, se habla de *dura misri*, *turki*, *shami*, *morali*, es decir cereal egipcio, turco, sirio, moreota.¹¹ En el Imperio otomano, a su vez, lo llamaron *missir bodghe* (trigo egipcio, o hasta podría ser trigo de Mysore) o *kukuruz*, nombre que se repite en ruso y otras lenguas balcánicas y caucásicas, y quizá también alude a un

en general se lo interpreta como *pomo d'oro*), *pomo d'Etiopia*, *Jerusalem apple*; chile: *turkish red pepper* (Inglaterra), *török bors* (pimienta turca, Hungría); calabaza: *zucca turca* (Italia), *turkish cucumber* (Inglaterra); nopal: *higo de moros* (Cataluña), *fico d'India* (Italia); frijoles: *frisoles turquescos* (Andrés Laguna, España); tupinambo: *alcachofa de Jerusalén* (Inglaterra); papa: *nap turcesc* (Rumania), *hierba mora del Perú* (Suecia); guajolote: *turkey* (Inglaterra), *calecutische Hahn* (Alemania), *kalkoen* (Holanda), *dinde* (= d'Inde, Francia), *gallo de Indias* (Rabelais), *gall dindi* (Cataluña); el nombre incluso regresó a América, donde los pieles rojas llamaron a su viejo conocido el *guajolote furke* (= *turkey*); agreguemos el *pato turco*, como fue llamada en Alemania una especie americana del palmípedo, o el *tabaco moruno*, nombre dado en España al gandul o palan palan, originario de Bolivia.

¹⁰ Son sólo algunos ejemplos del riquísimo muestrario expuesto en los varios capítulos del libro de Erlensdóttir, Martinell y Söhrman (2017).

¹¹ La cuestión de los nombres es considerada en general por los estudios sobre el maíz en África, pero me parece que quienes más material aportan, y de quienes muchos otros derivan, son Jeffreys (numerosos artículos entre los cuales cito 1955, 1963, 1965) y Portères (1955).

origen oriental;¹² en los Balcanes le inventaron el epónimo Masyr Bajá, presunto introductor. En el Índico, en Persia y en África, los nombres del maíz, y a veces las leyendas, señalan un origen arábigo o, más específicamente, de Masqat, La Meca o la Kaaba, es decir, los lugares o etapas del peregrinaje islámico, donde se habría conocido la especie (Portères 1955, 224). Otro referente geográfico es India (*muhinde*, trigo indio) o la costa oriental africana (*trigo de Pemba*).

No sólo el maíz fue nombrado de acuerdo con este molde. Los frijoles son *granos de Mozambique* en India; en Goa la papa es *batata Surrata*, de Surat (Smith 2015, 8; Salaman [1949] 1985, 133); el guajolote es *hindi* en turco y es *dik rumi* en Egipto. Vemos, entonces, que si bien algunos pocos nombres del ámbito islámico aluden también a un origen europeo/americano (*trigo portugués*, *trigo español* como nombres del maíz; *berenjena franca* para el tomate en Siria; en malayalam, la piña es *poruthi chakka*, o sea *jaca/jackfruit portuguesa*; el chile es *pimienta de Pernambuco* en Goa y el guajolote en India es *peru*, nombre que quizá significa Perú)¹³ o mítico (el *trigo de los Nartes* es el maíz en el Cáucaso; los *higos de Faraón* son las tunas en Egipto), la mayoría hacen referencia a un territorio intermedio, la región Balcanes-Anatolia-Siria-Egipto-Arabia-India-África oriental.

Dicho territorio intermedio, así señalado por modalidades lingüísticas islámicas, coincide con el que marcaban las modalidades europeas. Es también el que reaparece en la persistente atribución entre los primeros botánicos europeos, hasta Pietro Mattioli en 1565, de un origen asiático para el maíz. Intrigados por esto, algunos investigadores modernos, con base en dichos nombres y en documentos iconográficos, literarios y hasta arqueológicos, han propuesto la hipótesis de una existencia precolombina del maíz, o de un pariente cercano a éste, en África, Assam y el Índico.¹⁴ Similar hipótesis ha abarcado otros productos, como la piña, el tabaco o la coca, y el material aportado es sugestivo, en especial el iconográfico relativo a India, al cual últimamente se han agregado análisis de ADN sobre muestras de tabaco o alucinógenos americanos en tumbas de época faraónica.

Es verdad que tesis tan extrema es rechazada por la mayoría de los investigadores, quienes apuntan que, en muchas regiones, los nombres dados a otros cereales fueron trasladados al maíz, con la consiguiente confusión, y, por otro lado, el vocabulario respectivo tampoco estaba fijado en las lenguas europeas: no es seguro que cuando hablaban de *mijo/milho/miglio* se refirieran

¹² La etimología de *kukuruz* es muy incierta; nos da la razón en señalar origen oriental la que sugiere Jeffreys (1955, 395-396) —*arroz de Kandahar*—, o cuando Stoianovich (1966) le adjudica a la palabra un componente tártaro; sin embargo, este mismo artículo da otras opciones etimológicas, y otras más, incluido un origen turco, albanés o rumano, aporta Chrobak (2017, 298); véanse más datos sobre el maíz en Stoianovich 1951; Stoianovich y Haupt 1962.

¹³ Al anotar los repetidos nombres europeos del maíz que apuntan a Asia, Jeffreys (1955, 399) señala que, por el contrario, en Asia no hacen referencia a Europa, de donde debió de haber llegado según el itinerario que se suele suponer.

¹⁴ Como ejemplos prominentes —porque hay mucho escrito—, remito aquí a los artículos de Jeffreys citados *supra*; más amplio y sólido, Jett 2017, 298-327.

al maíz. Las indicaciones iconográficas, arqueológicas o de ADN pueden sí señalar importaciones precolombinas realizadas desde larguísimas distancias, pero se trataría de artículos suntuarios, no de especies cuyo cultivo se adoptó y difundió.

Sin abrir, entonces, juicio sobre tan peliaguda cuestión, me limito a notar que los argumentos lingüísticos y el error de los botánicos sirven por lo menos para comprobar la muy temprana presencia —si no anterior a Colón, muy poco posterior a él— del maíz y de otras plantas americanas en ese territorio intermedio que antes he delimitado. El botánico veneciano Giovanni Battista Barpo, quien reconocía el origen americano del maíz y por este nombre lo llamaba, comentó que, sin embargo, en Italia se le conocía como *turco*, y lo justifica porque de Turquía se habían tenido de él las primeras noticias (Barpo 1634, 245-246).

Coinciden en la comprobación de Barpo ciertas fuentes literarias, llamativos señalamientos del maíz en India o en el Cáucaso desde época muy antigua. De mayor peso es la noticia de la presencia de maíz en Omán en 1507 en relación con Afonso Dalboquerque ([1557] 1774, parte i, cap. 24: “trigo, milho, cevada” [112]; “tem muita abastança de trigo, milho e cevada” [113]), noticia fundamentada, ya que entre su tripulación portuguesa debía de conocerse la planta, que había sido vista en Brasil. El veneciano Aloigi di Giovanni, il Roncinotto, lo vio en Derbent en 1529 (1545, fol. 103v). En África e islas adyacentes, las menciones del maíz son numerosas y tempranas, si bien no siempre seguras: en Canarias, Cabo Verde, la costa magrebí mediterránea y atlántica, África oriental y hasta en Etiopía lo cultivaban en la primera mitad del siglo XVI.¹⁵ En Etiopía también se señalan chile (1547) y tomate (1640).¹⁶

Si se hace caso de las voces críticas mentadas y se duda de aquellas fuentes que hablan de *mijo*/*milho*/*miglio* y de sorgo, en cambio brindan certeza las que introducen el nombre *maíz*, como el francés Nicolas de Nicolay cuando lo vio en Trípoli de Berbería en 1551. Más segura todavía es la página del naturalista alemán Leonhard Rauwolf, quien no sólo dijo haber observado *mijo indio* en el Éufrates, Alepo y Jerusalén, sino que además recolectó muestras para un herbario en Leiden; tiempo después este herbario fue estudiado por otro naturalista que pudo establecer entonces que Rauwolf sí había recolectado una muestra de maíz (Nicolay 1568, 32; Bonavia 2013, 254-255).

Queda la pregunta aún sobre los agentes y los caminos que permitieron la llegada y la adopción tan temprana de los productos americanos a la región Balcanes-Anatolia-Siria-Egipto-Arabia-África oriental-India, entonces cubierta por las redes comerciales islámicas.

¹⁵ Véanse fuentes y bibliografía y crítica en Paz Sánchez 2013a.

¹⁶ Sobre el chile, véase Andrews 1999, 24; sobre el tomate, McCue 1952, 316; no son fechas tempranas, pero para entonces ninguna de las dos especies se había aclimatado en Inglaterra.

Las comunidades de acogida

Se podría imaginar que el protagonismo en el intercambio colombino fue inicialmente de los imperios español y portugués. De ellos provienen las noticias más antiguas sobre productos americanos que, como curiosidad, aparecen en las crónicas y los herbarios. En sus lenguas se fijaron primeramente muchos de sus nombres, y las más antiguas opiniones contrarias a ellos emanaron de instituciones y sociedades ibéricas. Se menciona la adaptación de plantas americanas en huertos, jardines, herbarios y macetas españolas. Dalia y nardo se introdujeron temprano (Regueiro y González-Barros 1982, 207). El cronista Gonzalo Fernández de Oviedo vio maíz en Ávila en 1530, y no podía confundirse porque lo había conocido bien en las Indias y hasta había escrito sobre su producción y su uso, y después lo reencontró en Madrid y Andalucía. Para los años de 1570 hay documentos sobre el cultivo de papa para exportación en Canarias y sobre su consumo regular en un hospital andaluz (Hawkes y Ortega 1992; Earle 2017, 149; Fernández de Oviedo y Valdés 1851, 268 y 284).

Sin embargo, hay que considerar una vez más que eran menciones aisladas, que no aseguran que hubiese difusión, pues, efectivamente, ésta tardó en España, que compartía el disgusto general europeo. Se admiraron como plantas ornamentales, pero el manual de agricultura de Gabriel Alonso de Herrera ([1513] 1619) no habla de la papa y quizá tampoco del maíz.¹⁷ Tampoco hay mención en tratados medicinales hasta mediados del siglo XVI (López Piñero et al. 1992, 15). El chile falta en recetarios, y durante mucho tiempo quienes reportaban asuntos de Indias consideraban necesario describir tales productos, evidentemente desconocidos para sus lectores. Los autores veían que en España no se sembraban y aconsejaban hacerlo.¹⁸ El maíz sólo se adoptó entre las crisis agrícolas de 1590-1591 y 1630-1632, en un arco que va de Coímbra a Venecia. La papa, que se ha visto en Canarias y en el hospital sevillano, aparece en todo caso hacia 1570; para alcanzar alguna difusión debió esperar unas dos décadas más y la adopción más amplia fue en el siglo XVIII (Eiras Roel 2004, 48-50; Earle 2018).

Esta reticente acogida conoció dos excepciones. La primera es comprobable en la pionera adaptación de cultivos y aun de sistemas agrícolas americanos por obra de los moriscos españoles. Quizás ya hacia finales del siglo XVI se los

¹⁷ “Otra semilla hay que en las montañas hacia Vizcaya llaman borona” (Herrera [1513] 1619, libro primero, cap. 23, 34); el bien documentado artículo de Paz Sánchez (2013a, 146) supone que *borona* es maíz, pero su presencia tan temprana y tan al norte es poco creíble.

¹⁸ Al ordenar el material aportado por Francisco Hernández, su compilador se extrañaba hacia 1580 de que los españoles no hubieran adoptado el maíz: “Mireque Hispanos, rerum externarum diligentissimos imitatores atque trallatores et alienorum inventorum, picas suis usibus adhuc non accomodasse et in suas transtulisse excoluisseque frumentaceum genus ac valentibus et male habentibus” (*De materia medica* 1998, 602-603); un informe peruano poco posterior decía sobre las papas: “y si en nuestra España las cultivasen a la manera de acá, sería gran remedio para los años de hambre” (Dávila Brizeño [1586] 1881, 63).

asociaba con el cultivo del maíz,¹⁹ y se describía cómo lo combinaban con el frijol (Garrido Aranda 2013, 191) del mismo modo que en Mesoamérica. Fueron moriscos los que después trasladaron el nopal (*higos de moros*) a Cataluña (Janer [1857] 1987, 48) y, después de ser expulsados de España entre 1609 y 1614, se fueron al norte de África con el conocimiento adquirido sobre productos como maíz, tomate, frijol, chile y tuna, muy importante esta última como alimento de las clases pobres y como cercado de protección contra animales.²⁰

Una difusión similar es la segunda excepción, y se debió a los judíos sefardíes, que rápidamente habían asimilado productos americanos como pimienta, tomate y calabaza, los cuales forman parte hoy de su cocina, rica en verduras y rellenos. Cuando los expulsaron de España, en 1492, todavía no habían podido adaptar ninguno de tales productos, y es probable que tampoco cuando se los expulsó de Portugal, entre 1497 y 1505, pero evidentemente lo hicieron poco después, ya que se destacaron en la exportación a otros puntos del Mediterráneo, incluidos Anatolia y el Magreb (Roden 1997, 254; Laudan 2019, 218). La calabaza formó parte de la comida judía tempranamente y fue llevada desde el Mediterráneo a sus comunidades de Asia Central e India (Paster 2018).

Se ha establecido como causa de esta incorporación el carácter viajero de los judíos, su involucramiento en el comercio de comida, además de su actitud de apertura culinaria (Paster) en general. Se puede comprobar con otros ejemplos: el converso español Luis de Torres fue el primer europeo en probar el tabaco en La Española, judíos españoles han sido mencionados como los responsables de difundir el chile en los Balcanes (Andrews 1999), y correligionarios portugueses habrían llevado el maíz al África occidental, en 1496; otro judío aprendió en Guyana el uso de la vainilla y empezó a comercializarla; los sefardíes fueron pioneros en la preparación europea del cacao y el chocolate, así como en el control de su producción y comercio en Europa hasta los Balcanes.²¹

La amable y rápida recepción de parte de moriscos y sefardíes, en contraste con la desconfianza cristiana, conduce a ese pasado andalusí en que ambas comunidades habían pertenecido a la vasta región afroeuroasiática, envuelta en las redes comerciales islámicas.²² Hay desacuerdo en considerar que dichas redes definieran una civilización propia, pero, por lo menos, se han notado ciertas características culinarias compartidas.²³ En coincidencia, se observa cómo, en determinados territorios situados entre India y Marruecos, el mar Negro y el Sahel, las costas

¹⁹ Al describir el maíz, Miguel Cabello Valboa ([1586] 2011, 229) lo compara con la “especie de aquella semilla tan usada de los moriscos andaluces a quien llaman panizo, salvo que es sin comparación mayor el grano de esta semilla indiana que no aquella morisca”.

²⁰ Para el caso tunecino, véase Latham (1957) 1973, 56-57.

²¹ Sobre la introducción del maíz en África, véase Willett 1962; sobre la vainilla, Nabhan 2014, 335; sobre el papel judío en el comercio del chocolate, Shapiro 2009; en 1708 se señala la elaboración de chocolate en un café de Duvrovnik por obra de un judío (Fotić 2011, 91).

²² Nabhan (2014, 317 y ss.) sostiene esta conexión, aunque con apoyatura muy endeble,

²³ Papel de la mujer en la cocina, tiempo prolongado de cocción, empleo de carne muy elaborada, mucha comida callejera, uso de legumbres, *samn*, yogur, leche, dulces y especias (Roger 2000, 1140).

africanas del Índico y las del Atlántico, los cultivos americanos fueron incorporados de manera más temprana y profunda. Precisamente, esa área hacia la cual apuntaban las denominaciones europeas, asiáticas y africanas que señalé.

Hay menciones que lo confirman. Ya se vieron sobre el maíz. Los frijoles aparecen en un documento otomano que data de 1498-1513 (Andrews 1999, 25). El tabaco lo citan poetas en Persia e India a principios del siglo XVI. El chile estaba en Ceuta en 1514, y en los Balcanes antes de 1569 (Matthee 2005; Nabhan 2014, 321). La difusión del maíz en el Mediterráneo debió mucho al banquero italiano Agostino Chigi (1466-1520), involucrado en el comercio entre Venecia y Turquía (Hancock 2022, 111). Para 1670 el tomate se había difundido en el Magreb y en Etiopía —aunque no es fecha temprana, sí debemos considerar que para entonces todavía era una especie desconocida en Gran Bretaña (McCue 1952, 316-317)—. Un producto que debido a la complejidad de su elaboración no podía ser fácilmente aclimatado fue la grana cochinilla; sin embargo, adquirió un gran mercado en el Magreb y Medio Oriente, donde fue muy requerida para la industria del cuero.²⁴

Además de rápida, la adopción fue profunda y los productos americanos se volvieron parte esencial de la cocina local: tomates y chiles en la del Magreb, maíz en África y Rumania, papas en Bengala. Encariñamiento comparable al de Italia con el tomate para la pasta o con el de la papa en el norte de Europa, pero, al parecer, en las regiones islámicas la adopción careció de los rechazos iniciales de Europa. En ocasiones —es el caso del Magreb o del África occidental—, las especies americanas llegaron a desplazar especies anteriores y se innovó la forma de cultivarlas, prepararlas y preservarlas, de modo que entraron a formar parte no sólo de las peculiaridades culinarias, sino también de las religiosas, literarias e iconográficas, así como del saber médico.²⁵ Por doquier hallamos, en dichos territorios, el olvido de un origen foráneo de tales cultivos y la creencia de que eran nativos, u originarios de zonas circundantes, creencia que, como he dicho, compartieron algunos botánicos de la época e incluso estudiosos más recientes que siguen levantando la sospecha de una implantación precolombina del maíz y otras plantas.

El fenómeno se entendería por la existencia de vías de acceso directas. Del mismo modo que la papa y otros productos pudieron llegar al norte de Europa eludiendo la puerta ibérica, también hubo caminos alternativos desde el Caribe, Nueva España o Sudamérica hasta tierras islámicas: el del Atlántico meridional (el mar etíopico) que conectaba Brasil con la costa africana y con la del Índico, y el de las Filipinas a través del Pacífico. Por fin había un camino entre el Atlántico y el área Balcanes-Anatolia-Medio Oriente (Andrews 1993). Esto, si bien

²⁴ Una vez más, se observa el protagonismo de los moriscos, quienes la introducen en Marruecos (Gozalbes Busto 1992, 241); en general, sobre la difusión de la grana cochinilla en el norte de África y en Asia (Turquía, Berbería, Persia, China), véase Lee 1951, 211-212.

²⁵ La traducción marroquí de un manual de medicina de finales del siglo XVI incorpora al parecer los más recientes descubrimientos de la flora americana (Vernet 1974); un tratado tunecino de 1725 menciona la quinina y señala su origen sudamericano (König 2018, 237n).

explica las rutas por las que los productos llegaron, no revela por qué en esa región tuvieron una mejor acogida.

Las razones

Parece, entonces, que al inicio hubo una actitud general reticente ante los productos americanos entre las viejas culturas euroasiáticas, desde Europa hasta Japón, con excepción de los territorios conectados por las redes comerciales islámicas, donde, como se ha visto, algunos de esos productos se incorporaron de forma temprana y profunda. La reserva respecto de alimentos desconocidos parece la reacción más normal en todos los grupos humanos a lo largo de la historia (Fernández Armesto 2019, 209), y es por eso que la aceptación constituye una excepción que hay que explicar. En ella intervienen factores de todo tipo.

Fueron importantes los climas más cálidos, similares a los americanos, por eso, sólo cuando terminó la pequeña edad de hielo, a finales del siglo XVII, el maíz pudo expandirse hacia el norte de Europa (Schmidt 1995). Sin embargo, no todo el Medio Oriente es igualmente cálido, por lo que el clima no es factor determinante. También se ha recordado, en el caso de África, la escasez de especies nativas domesticables, pero circunstancias semejantes prevalecían también en la Europa nórdica, y ésta no incorporó, como África, tantas especies provenientes de Asia y el Mediterráneo para después hacer lo mismo con las americanas (Alpern 2008).

Más convincentes son las teorías que se relacionan con la sociedad y la cultura. Cuando los productos americanos fueron trasladados al Viejo Mundo, se perdió mucha información sobre técnicas de cultivo, aplicaciones, conservación y consumo. De ahí el fracaso y la tardanza en arraigarlos y su uso sólo ornamental al principio (Hernández Bermejo y Lora González 1996, 184). Es decir, estas especies tuvieron que adaptarse de nuevo, y en Europa lo hicieron insertas en una estructura de cultivo extensivo, diferente de la estructura de policultivos que era típica de los pueblos amerindios, y con métodos de elaboración también distintos. Esto conllevó graves problemas de desnutrición, enfermedades y hambrunas. La pelagra en Italia derivó de una base alimentaria consistente en maíz, pero reducido a polenta, harina hervida sin la nixtamalización mesoamericana que suministraba niacina y sin el acompañamiento de pescado o verdura como en India (Tannahill 1973, 248-249). La crisis de la papa en Irlanda, y otras menores en Bélgica y Finlandia, se explican por el fracaso en la cosecha de un producto que había llegado a ser alimento casi único, sin la cantidad de variantes y complementos de la zona andina.

Una evolución distinta ocurrió en los países centrales del islam. En ellos faltaban las grandes llanuras irrigadas de Europa, excepto en los casos de Egipto e Iraq. Tal carencia desalentó históricamente la gran propiedad de la tierra como base del poder social y redujo al campesinado a terrenos marginales que sólo podían adquirir valor con un duro trabajo individual o fami-

liar.²⁶ Dichas peculiaridades geográficas y sociales favorecieron una agricultura de autoabastecimiento con policultivos de huerta y saberes geopónicos, es decir un modelo análogo al de Mesoamérica. De ahí derivó, en relación con Europa, un mayor consumo de frutas, verduras y legumbres y menor consumo de carne, cocinas proclives a combinar vegetales, dietéticamente más equilibradas y gastronómicamente más diversas (Hernández Bermejo y Lora González 1996, 183; Garrido Aranda 2013). Se ha notado que la asociación mesoamericana entre maíz y frijol, en la que éste se enreda en los tallos de aquél, reapareció entre los moriscos españoles y en los Balcanes.²⁷

Ese tipo de agricultura, de cocina y de alimentación eran producto de la geografía, pero también de una muy antigua historia, de la cual el islam heredaba una telaraña de circuitos comerciales, políticos y culturales que habían sido posibles por la ubicación central de la región en la ecumene afroeuroasiática, desde el Atlántico hasta el Pacífico. En dicho espacio habían tenido lugar grandes episodios de transmisión de especies vegetales y animales: los del Neolítico, el “intercambio monzónico” y las migraciones precolombinas de especies entre el Viejo y el Nuevo Mundo.²⁸ El islam amplió los intercambios con lo que se ha llamado la “revolución agrícola árabe” (Watson 1974).²⁹ Esta historia de recepciones continuó en un marco más amplio con la implantación de cultivos en África como resultado de la primera expansión marítima portuguesa (Alpern 1992; Paz Sánchez 2013b), y poco después con el intercambio colombino, que superó a los anteriores.

El legado de estos episodios fue una mayor biodiversidad. Por ejemplo, la de Anatolia, que hasta el día de hoy es sede de una cocina muy variada; o, al otro extremo del Mediterráneo, la de la península ibérica, mayor que la del otro lado de los Pirineos (Hernández Bermejo y Lora González 1996, 183). En relación con todo eso, la culinaria islámica contrastaba, al decir de Pilcher (2006), con el exclusivismo de las cocinas de Roma y China, cuidadosas de diferenciarse de los bárbaros; la islámica era una cocina multiétnica basada en la vida nómada y comerciante, regida por las normas del halal, pero que no discriminaba las comidas específicas de los sedentarios.

Tales actitudes permitieron incorporar los nuevos cultivos americanos a sistemas agrícolas combinados que eran similares a aquellos de donde provenían en el Nuevo Mundo, y prepararlos en sistemas culinarios también combinados,

²⁶ Sobre el tema, véanse las teorías de Xavier de Planhol, ampliadas en varios libros y puestas al día en su obra de 1993.

²⁷ Ya se mencionó antes el uso morisco de esta combinación; de ella daba testimonio el párroco de Torbizcón en las Alpujarras (citado por Garrido Aranda 2013, 191); sobre esta práctica en los Balcanes, véase Schmidt 1995, 82; en los Balcanes también se notó la “asociación simbiótica” maíz-frijol-calabaza (Stoianovich 1966, 1030); sobre la combinación maíz-frijol en Cerdeña, véase Mereu 2017, 163n.

²⁸ La idea de “intercambio monzónico” aparece en Maddox 2006, 75-101; sobre los intercambios precolombinos se ha hablado antes y se vuelve a recomendar el libro de Jett (2017).

²⁹ Watson recibió críticas que resume, contextualiza y amplía Squatriti (2014).

lo que Fernández Armesto (2019, 218) calificó como “cocina fusión” en relación con los otomanos, los cuales, por su lado, mantuvieron con la cocina cristiana fronteras bastante permeables (Laudan 2019, 218). Varias ventajas derivaron de ello: la pelagra no entró a Asia y los otomanos supieron aprovechar la novedad del maíz para alimentar a sus tropas (Erlensdóttir, Martinell y Söhrman 2017, 26; Sidney 2014).

Se puede concluir, por lo tanto, con base en las fuentes primarias y secundarias hasta aquí convocadas, que el islam se diferenció en el plano culinario de las otras grandes civilizaciones situadas en el eje euroasiático, Europa y China principalmente, que se mostraron inicialmente desconfiadas de los productos americanos, a pesar de sus potenciales beneficios, y sólo más tarde los incorporaron. Por el contrario, el islam, entendido como un cuerpo civilizacional que también incluía grupos judíos y cristianos, aceptó tempranamente dichos productos, y desde entonces los incorporó profundamente a su cocina.

A tal historia alimenticia creo posible colgar una coda interpretativa que busca enlazarla con una problemática más general, la de la actitud del islam frente a los otros. Se suele decir al respecto que tuvo una apertura hacia influencias griegas, persas, indias y otras en sus comienzos, en la brillante época omeya y abasí, pero que se cerró posteriormente, por lo que, en los últimos siglos y hasta hoy, se caracterizó por la cerrazón y la hostilidad que lo han hecho impermeable a las influencias foráneas. Se ejemplifica esta presunta actitud a partir de la historia política, la evolución económica y las grandes tradiciones teológicas. Sin embargo, nuestra mirada a la historia de los cultivos y la alimentación ha mostrado la persistencia de la apertura hasta época moderna. Es decir, el enfoque en la vida cotidiana y las manifestaciones más populares y espontáneas da cuenta de la actitud más profunda de una civilización que siempre estuvo ubicada espacial y temporalmente en el cruce de los caminos de la historia.

Referencias

- ACHAYA, K. T. 1998a. “Bounty from the New World”. En *European Intruders and Changes in Behaviour and Customs in Africa, America and Asia Before 1800*, editado por Murdo J. MacLeod y Evelyn S. Rawski, 259-282. Aldershot: Ashgate. <https://doi.org/10.4324/9781315255934-13>
- ACHAYA, K. T. 1998b. *A Historical Dictionary of Indian Food*. Nueva Delhi: Oxford University Press.
- ALPERN, Stanley B. 1992. “The European Introduction of Crops into West Africa in Precolonial Times”. *History in Africa* 19: 13-43. <https://doi.org/10.2307/3171994>
- ALPERN, Stanley B. 2008. “Exotic Plants of Western Africa: Where They Came from and When”. *History in Africa* 35: 63-102. <https://doi.org/10.1353/hia.0.0018>
- ANDREWS, Jean. 1993. “Diffusion of Mesoamerican Food Complex to Southeastern Europe”. *Geographical Review* 83 (2): 194-204. <https://doi.org/10.2307/215257>
- ANDREWS, Jean. 1999. *The Pepper Trail: History and Recipes from Around the World*. Denton: University of North Texas Press.
- BARPO, Giovanni Battista. 1634. *Le delitie, & i frutti dell'agricoltura e della villa*. Venecia: Presso il Sarzina.

- BONAVIA, Duccio. 2013. *Maize: Origin, Domestication, and Its Role in the Development of Culture*. Cambridge: Cambridge University Press. <https://doi.org/10.1017/CBO9781139149433>
- BRANDES, Stanley. 1992. "Maize as a Culinary Mystery". *Ethnology* 31 (4): 331-336. <https://doi.org/10.2307/3773424>
- CABELLO VALBOA, Miguel. (1586) 2011. *Miscelánea antártica*. Editado por Isaías Lerner. Sevilla: Fundación José Manuel Lara.
- CHANG, Kwana C., ed. 1977. *Food in Chinese Culture: Anthropological and Historical Perspectives*. New Haven: Yale University Press.
- CHROBAK, Marzena. 2017. "Chocolate, maíz, papa y tomate en Polonia". En *De América a Europa: denominaciones de alimentos americanos en lenguas europeas*, editado por Erla Erlensdóttir, Emma Martinell e Ingmar Söhrman, 293-306. Madrid: Iberoamericana. <https://doi.org/10.31819/9783954876778-019>
- CROSBY, Alfred W. (1972) 1991. *El intercambio transoceánico: consecuencias biológicas y culturales de 1492*. Traducción de Cristina Carbó. México: Universidad Nacional Autónoma de México.
- DALBOQUERQUE, Afonso. (1557) 1774. *Commentarios do grande Afonso Dalboquerque*. Lisboa: Na Regia Officina Typographica.
- DÁVILA BRIZEÑO, Diego. (1586) 1881. "Descripción y relación de la provincia de los Yauyos toda, Anan Yauyos y Lorin Yauyos, hecha por Diego Dávila Brizeño, corregidor de Guarocheri". En *Relaciones geográficas de Indias: Perú. Tomo I*, editado por Marcos Jiménez de la Espada, 61-78. Madrid: Ministerio de Fomento.
- DI GIOVANNI VENETIANO, Aloigi. 1545. "Viaggio del detto in Colocut". En *Viaggi fatti da Vinetia alla Tana, in Persia, in India, et in Costantinopoli*. In Vinegia: Aldus.
- De materia medica Novae Hispaniae libri quatuor: El manuscrito de Recchi*. 1998. Editado por Raquel Álvarez y Florentino Fernández González. Madrid: Junta de Castilla y León/Doce Calles.
- EARLE, Rebecca. 2010. "'If You Eat Their Food...': Diets and Bodies in Early Colonial Spanish America". *American Historical Review* 115 (3): 688-713. <https://doi.org/10.1086/ahr.115.3.688>
- EARLE, Rebecca. 2017. "Promoting Potatoes in Eighteenth-Century Europe". *Eighteenth-Century Studies* 51 (2): 147-162. <https://doi.org/10.1353/ecs.2017.0057>
- EARLE, Rebecca. 2018. "Potatoes and the Hispanic Enlightenment". *The Americas* 75 (4): 639-660. <https://doi.org/10.1017/tam.2017.185>
- EIRAS ROEL, Antonio. 2004. "Demografía rural en la España moderna: evolución, variantes y problemas". En *El mundo rural en la España moderna*, editado por Francisco José Aranda Pérez, 19-76. Cuenca: Universidad de Castilla-La Mancha. <https://doi.org/10.20350/digitalCSIC/12064>
- ERLENSDÓTTIR, Erla, Emma Martinell e Ingmar Söhrman, eds. 2017. *De América a Europa: denominaciones de alimentos americanos en lenguas europeas*. Madrid: Iberoamericana. <https://doi.org/10.31819/9783954876778>
- EWALD, Ursula. 1995. "Pflanzen Iberoamerikas und ihre Bedeutung für Europa: Überlegungen aus Geographischer Sicht". *Jahrbuch für Geschichte Lateinamerikas*, núm. 32, 33-55.
- FERNÁNDEZ ARMESTO, Felipe. 2019. *Historia de la comida: alimentos, cocina y civilización*. Traducido por Victoria Ordóñez. Buenos Aires: Tusquets.
- FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS, Gonzalo. 1851. *Historia general y natural de las Indias, islas y tierra firme del Mar Océano*. Editado por José Amador de los Ríos. Madrid: Real Academia de la Historia. <https://doi.org/10.5962/bhl.title.4343>

- FOTIĆ, Aleksandar. 2011. "The Introduction of Coffee and Tobacco to the Mid-West Balkans". *Acta Orientalia Academiae Scientiarum Hungaricae* 64 (1): 89-100. <https://doi.org/10.1556/AOrient.64.2011.1.6>
- GARRIDO ARANDA, Antonio. 2013. "Milpa vs. tríada mediterránea". En *Identidad a través de la cultura alimentaria: memoria simposio*, 155-199. México: Conabio.
- GOZALBES BUSTO, Guillermo. 1992. *Los moriscos en Marruecos*. Granada: Arte.
- HANCOCK, James F. 2022. *World Agriculture Before and After 1492: Legacy of the Columbian Exchange*. Cham: Springer. <https://doi.org/10.1007/978-3-031-15523-9>
- HARWICH, Nikita. 2000. "Échanges croisés entre Nouveau Monde et Ancien Monde: maïs, pomme de terre, tomate et cacao". *Études rurales*, núm. 155-156, 239-259. <https://doi.org/10.4000/etudesrurales.24>
- HAWKES, J. G. y J. Francisco-Ortega. 1992. "The Potato in Spain During the Late 16th Century". *Economic Botany* 46 (1): 86-97. <https://doi.org/10.1007/BF02985257>
- HERNÁNDEZ BERMEJO, Esteban y Ángel Lora González. 1996. "El transporte recíproco entre América y Andalucía de especies agrícolas de interés alimentario". En *Cultura alimentaria Andalucía-América*, editado por Antonio Garrido Aranda, 177-211. México: Universidad Nacional Autónoma de México.
- HERRERA, Gabriel Alonso de. (1513) 1619. "Agricultura general del campo". En *Geopónicos españoles antiguos*. Madrid: Domingo González.
- JANER, Florencio. (1857) 1987. *Condición social de los moriscos de España*. Edición facsimilar. Barcelona: Alta Fulla.
- JEFFREYS, M. D. W. 1955. "Pre-Columbian Maize in Asia". En *Man Across the Sea: Problems of Pre-Columbian Contacts*, editado por Carroll L. Riley, J. Charles Kelley, Campbell W. Pennington y Robert L. Rands, 376-400. Nueva York: University of Texas Press. <https://doi.org/10.7560/701175-023>
- JEFFREYS, M. D. W. 1963. "How Ancient is West African Maize?". *Africa: Journal of the International African Institute* 33 (2): 115-131. <https://doi.org/10.2307/1158283>
- JEFFREYS, M. D. W. 1965. "Pre-Columbian Maize in the Philippines". *South African Journal of Science* 61 (1): 5-10. https://hdl.handle.net/10520/AJA00382353_1224
- JETT, Stephen C. 2017. *Ancient Ocean Crossings: Reconsidering the Case for Contacts with the Pre-Columbian America*. Tuscaloosa: The University of Alabama Press.
- KÖNIG, Daniel G. 2018. "The Making of a Christian Atlantic: The Role of Islam in the Early Modern Emergence of 'the West'". En *Entre mers-Outre-mer: Spaces, Modes and Agents of Indo-Mediterranean Connectivity*, editado por Nikolas Jaspert y Sebastian Kolditz, 219-246. Heidelberg: Heidelberg University Publishing. <http://nbn-resolving.de/urn:nbn:de:bsz:352-2-1umt3dwclg9b20>
- LATHAM, John D. (1957) 1973. "Contribution à l'étude des immigrations andalouses et leur place dans l'histoire de la Tunisie". En *Recueil d'études sur les moriscos andalous en Tunisie*, editado por Miguel de Epalza y Ramón Petit, 21-63. Madrid: Dirección General de Relaciones Culturales.
- LAUDAN, Rachel. 2019. *Gastronomía e imperio: la cocina en la historia del mundo*. México: Fondo de Cultura Económica.
- LEE, Raymond L. 1951. "American Cochineal in European Commerce, 1526-1625". *The Journal of Modern History* 23 (3): 205-224. <https://doi.org/10.1086/237426>
- LONG, Janet. 1992. "Herencia mexicana en el Mediterráneo". *Diógenes*, núm. 159, 39-50.
- LÓPEZ PIÑERO, José María, José Luis Fresquet Febrer, María Luz López Terrada y José Pardo Tomás. 1992. *Medicinas, drogas y alimentos vegetales del Nuevo Mundo: textos e imágenes españolas que los introdujeron en Europa*. Madrid: Ministerio de Sanidad y Consumo.

- MADDOX, Gregory H. 2006. *Sub-Saharan Africa: An Environmental History*. Santa Barbara: ABC-CLIO.
- MANN, Charles C. (2011) 2013. *1493: una nueva historia del mundo después de Colón*. Traducido por Stella Mastrángelo. Buenos Aires: Katz.
- MATTHEE, Rudi. 2005. "Islam". En *Tobacco in History and Culture: An Encyclopedia*, editado por Jordan Goodman, vol. 1, 274-276. Detroit: Thomson Gale.
- MAZUMDAR, Sucheta. 2004. "The Impact of New World Food Crops in the Diet and Economy of China and India, 1600-1900". En *Food in Global History*, editado por Raymond Grew, 63-86. Newton Centre: New Global History Press.
- MCCUE, George Allen. 1952. "The History of the Use of the Tomato: An Annotated Bibliography". *Annals of the Missouri Botanical Garden* 39 (4): 289-348. <https://doi.org/10.2307/2399094>
- MEREU, Myriam. 2017. "De tierras de América a hablas de Cerdeña: pápa, tomatl, mahiz". En *De América a Europa: denominaciones de alimentos americanos en lenguas europeas*, editado por Erla Erlendsdóttir, Emma Martinell e Ingmar Söhrman, 151-172. Madrid: Vervuert. <https://doi.org/10.31819/9783954876778-011>
- MOTE, Frederick. 1977. "Yüan and Ming". En *Food in Chinese Culture: Anthropological and Historical Perspectives*, editado por Kwana C. Chang, 193-257. New Haven: Yale University Press.
- NABHAN, Gary Paul. 2014. *Cumin, Camels, and Caravans: A Spice Odyssey*. Berkeley: University of California Press.
- NICOLAY DAUPHINOIS, seigneur d'Arfeuille, Nicolas de. 1568. *Les quatre premiers livres des navigations et pérégrinations orientales*. Lyon: Guillaume Rouille.
- PASTER, Emily. 2018. "The Secret Sephardic History of the Pumpkin". *The Nosh*, 25 de octubre de 2018. <https://www.myjewishlearning.com/the-nosh/the-secret-sephardic-history-of-the-pumpkin/>
- PAZ SÁNCHEZ, Manuel de. 2013a. "El trigo de los pobres: la recepción del maíz en el Viejo Mundo". *Batey. Revista Cubana de Antropología Sociocultural* 5 (5): 142-174. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5149867>
- PAZ SÁNCHEZ, Manuel de. 2013b. "Wheat of Portugal: The African Adventure of Maize". *Culture & History Digital Journal* 2 (2). <https://doi.org/10.3989/chdj.2013.028>
- PILCHER, Jeffrey M. 2006. *Food in World History*. Nueva York: Routledge.
- PLANHOL, Xavier de. 1993. *Las naciones del Profeta: manual de geografía política musulmana*. Barcelona: Bellaterra.
- PORTÈRES, Roland. 1955. "L'introduction du maïs en Afrique". *Journal de l'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée* 2 (5-6): 221-231. <https://doi.org/10.3406/jatba.1955.2221>
- REGUEIRO Y GONZÁLEZ-BARROS, Antonio M. 1982. "La flora americana en la España del siglo XVI". En *América y la España del siglo XVI*, editado por Francisco de Paula Solano Pérez-Lila y Fermín del Pino Díaz, 205-217. Madrid: Consejo Superior de Investigaciones Científicas.
- REID, Anthony. 1985. "From Betel-Chewing to Tobacco-Smoking in Indonesia". *Journal of Asian Studies* 44 (3): 529-547. <https://doi.org/10.2307/2056266>
- RODEN, Claudia. 1997. "Food in the Sephardi Diaspora: From Spain to Istanbul". En *Food on the Move: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery*, editado por Harlan Walker, 251-257. Blackawton: Prospect Books.

- ROGER, Delphine. 2000. "The Middle East and South Asia". En *The Cambridge World History of Food*, editado por Kenneth F. Kiple y Kriemhild Coneè Ornelas, 1, 1140-1151. Cambridge University Press. <https://doi.org/10.1017/CHOL9780521402156.004>
- SALAMAN, Redcliffe N. (1949) 1985. *The History and Social Influence of the Potato*, reimpresión editada por J. G. Hawkes. Cambridge: Cambridge University Press.
- SCHMIDT, Peer. 1995. "Der Anbau amerikanischer Nahrungspflanzen in Europa (16.-19. Jahrhundert)". *Jahrbuch für Geschichte Lateinamerikas* 32 (1): 57-104.
- SHAPIRO, Celia D. 2009. "Nation of Nowhere: Jewish Role in Colonial American Chocolate History". En *Chocolate: History, Culture and Heritage*, editado por Louis Evan Grivetti y Howard-Yana Shapiro, 49-64. Hoboken: Wiley. <https://doi.org/10.1002/9780470411315.ch5>
- SIDNEY, Deana. 2014. "Chile's Global Warming". *Aramco World* 65 (2): 2-11. <https://archive.aramcoworld.com/issue/201402/chiles.global.warming.htm>
- SIMOONS, Frederick J. (1991) 2000. *Food in China: A Cultural and Historical Inquiry*. Boca Ratón: CRC Press.
- SMITH, Stefan H. 2015. "In the Shadow of a Pepper-Centric Historiography: Understanding the Global Diffusion of Capsicums in the Sixteenth and Seventeenth Centuries". *Journal of Ethnopharmacology* 167: 64-77. <https://doi.org/10.1016/j.jep.2014.10.048>
- SPENCER, J. E. 1975. "The Rise of Maize as a Major Crop Plant in the Philippines". *Journal of Historical Geography* 1 (1): 1-16. [https://doi.org/10.1016/0305-7488\(75\)90071-7](https://doi.org/10.1016/0305-7488(75)90071-7)
- SQUATRITI, Paolo. 2014. "Of Seeds, Seasons, and Seas: Andrew Watson's Medieval Agrarian Revolution Forty Years Later". *The Journal of Economic History* 74 (4): 1205-1220. <https://www.jstor.org/stable/24550698>
- STOIANOVICH, Traian. 1951. "Le maïs : plantes et nourritures". *Annales. Histoire, Sciences Sociales* 6 (2): 190-193. <https://doi.org/10.3406/ahess.1951.1943>
- STOIANOVICH, Traian. 1966. "Vie matérielle et comportements biologiques (Bulletin N° 14): Le maïs dans les Balkans". *Annales. Histoire, Sciences Sociales* 21 (5): 1026-1040. <https://doi.org/10.3406/ahess.1966.421451>
- STOIANOVICH, Traian y Georges C. Haupt. 1962. "Le maïs arrive dans les Balkans". *Annales. Histoire, Sciences Sociales* 17 (1): 84-93. <https://doi.org/10.3406/ahess.1962.420793>
- TANNAHILL, Reay. 1973. *Food in History*. Londres: Eyre Methuen.
- VERNET, Juan. 1974. "La introducción de la ciencia occidental en el mundo árabe". En *Orientalia Hispanica sive studia F. M. Pareja octogenario dicata*, editado por J. M. Barral: 645-646. Lugduni Batavorum: Brill. https://doi.org/10.1163/9789004661219_050
- WATSON, Andrew M. 1974. "The Arab Agricultural Revolution and its Diffusion, 700-1100". *The Journal of Economic History* 34 (1): 8-35. <https://doi.org/10.1017/S0022050700079602>
- WILLETT, Frank. 1962. "The Introduction of Maize into West Africa: An Assessment of Recent Evidence". *Africa* 32 (1): 1-13. <https://doi.org/10.2307/1157291>

Hernán G. H. Taboada es profesor de historia (Universidad de Buenos Aires), maestro en estudios de Medio Oriente (El Colegio de México) y doctor en estudios latinoamericanos por la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM). Fue editor de la revista *Cuadernos Americanos* de 1997 a 2004 y ha sido docente en varias universidades; actualmente es investigador en el

Centro de Investigaciones sobre América Latina y el Caribe de la UNAM. Ha coordinado varios libros, escrito numerosos artículos periodísticos y académicos, dictado conferencias y participado en congresos con ponencias sobre estudios clásicos, historia y cultura del islam, relaciones entre el islam y América Latina, eurocentrismo e historia. Ha dirigido y asesorado numerosas tesis de licenciatura, maestría y doctorado. Algunas de sus publicaciones son: *Un orientalismo periférico: nuestra América y el Islam* (2013); *Extrañas presencias en Nuestra América* (2017), y *Discursos sobre la historia universal en la América criolla, 1770-1850* (2021), todos editados por la UNAM. Entre 2008 y 2014 fue coordinador general de la sección mexicana de la Asociación Latinoamericana de Estudios de Asia y África (ALADAA).