

# *Colonización gastronómica americana en España*



*Emilio Cuenca Ruiz*  
*Margarita del Olmo Ruiz*



## COLONIZACIÓN GASTRONÓMICA AMERICANA

---

¿Qué significa la palabra gastronomía? Sus raíces las encontramos en la lengua griega, de gaster-gastos= estómago, y nemo= arreglar, gobernar; vendría a significar “arreglar o satisfacer el estómago”.

El significado asignado por la Academia de la Lengua Española es más concreto: “*el arte de preparar una buena comida*”. Pero el significado que le damos a nivel popular es más concreto todavía.

Cuando utilizamos la palabra “gastronomía”, generalmente, nos referimos a determinados preparados culinarios que han alcanzado una especial elaboración y una refinada exquisitez, pues no solemos emplear esta palabra para mencionar un cocinado cualquiera.

La palabra “gastronomía” la hemos sublimado, la hemos elevado de categoría y la utilizamos solamente para destacar la importancia de algunos alimentos naturales o cocinados concretos.

¿Cuándo podemos decir que tal o cual alimento es importante gastronómicamente? ¿Cuándo podemos decir que un alimento posee gran valor gastronómico? Cuando es deseado con preferencia sobre otros, en el contexto general de un país, región, provincia, ciudad o pueblo. Este alimento puede ser deseado por su propio valor o por el conseguido mediante una acertada elaboración.

Sin duda, la gastronomía ha estado íntimamente vinculada a los alimentos disponibles, productos básicos de una zona, que a su vez han dependido de factores climáticos, geográficos, económicos y religiosos.

Veamos como ejemplo la región levantina, en la que por su clima y configuración geográfica existe un importante cultivo de arroz y es allí donde se ha conseguido como elemento gastronómico de mayor relieve “la paella”, que en sus diferentes especialidades de marisco, pescado,



**Jamón de bellota**

carne, verdura y mixta, atiende a las diferentes economías de los lugares donde ha surgido cada especialidad. La paella ha trascendido de su lugar de origen y es conocida y degustada en todo el mundo, como también ha trascendido la fabada asturiana, el gazpacho andaluz, el jamón de Jabugo, los bizcochos borrachos, el queso manchego, etc.

Muy importantes han sido los valores religiosos a través de la historia en relación con la gastronomía. En los países dominados por civilizaciones o culturas judías o musulmanas no se ha conseguido ninguna especialidad gastronómica con la carne de cerdo, al estar prohibido por sus respectivas religiones, y otro tanto ocurre con la carne de vaca en los países de religión budista.

Nuestra gastronomía tradicional, la española, la más importante del planeta, está representada por una múltiple y refinada elaboración de la rica variedad de pescados, carnes, mariscos, caza, legumbres, verduras,





**Aperitivos típicos españoles: langostinos, jamón, lomo de orza, queso, almendras, mojama, lomo embuchado, salchichón y aceitunas.**

hongos, frutas, especias aromáticas, aceites y vinos que se consiguen en las diferentes latitudes de nuestro país.

Y han sido tantos los pueblos extranjeros que sistemáticamente han habitado en nuestra tierra hispana, y por consiguiente, han sido tantas las maneras de preparar los alimentos, que ha quedado un poso gastronómico de una variedad, categoría y calidad sin parangón.

El español ha sido un pueblo tan empeñado en comer mucho y bien que superamos a cualquier otro por el solo hecho de haber sido capaces de alargar el tiempo gastronómico de cada comida inventando el aperitivo de cuchara y tenedor, ese espacio temporal previo al almuerzo o cena en el que degustamos cazuelillas, tapas, mariscos, cositas fritas y a la plancha, latitas y otros condumios. También hemos conseguido a

nivel nacional lo que podríamos denominar “la post manduca”, espacio después del postre en el que comienzan a circular turrónes, bollos, mantecados, rosquillas, chocolatinas, bombones, frutas escarchadas, pasteles, vinos dulces y licores.

No obstante, una de las claves de la apasionada afición y la especialización para haber conseguido, a través de los siglos, una elaboración refinada y depurada está en aquello que nosotros denominamos “gastronomía genética”, es decir, la peculiar disposición que casi todos los españoles llevamos en nuestros genes para acceder a los secretos de la alta gastronomía; al margen de ser un pueblo alegre, inteligente, creativo y zampón.

Lo llevamos en la sangre. Descendemos de pueblos nómadas y guerreros, pastores y gañanes, marinos y aventureros, frailes y pícaros, que en su nomadismo han tenido que habituarse, tanto hombres como mujeres, a meter las manos en la masa, como diría Elena Santonja. Aquí el más tonto hace torrijas.

También descendemos de nobles y altos clérigos que siempre han incentivado la buena cocina y han tenido como gusto preferente el buen yantar.

Fue precisamente en el siglo noveno, con Abderramán II, aquel magnífico español andaluz, y bajo la dirección del músico Ziriad, cuando se impusieron las normas que debían presidir la mesa.

Según estas normas las comidas debían ser iniciadas por las sopas, seguidas por los platos de carne, pescado o aves, para terminar con postres dulces. Impuso, asimismo, el uso de manteles y el de copas de cristal, en lugar de tazones y cubiletes.

En España hemos sido capaces de hacer exquisito el mismo alimento de cincuenta maneras. Pondremos a la triste morcilla como ejemplo de las diversas peculiaridades y particularidades que se han alcanzado en torno a un mismo producto. Así vemos que en Asturias es picante, en Logroño dulce, en Burgos de arroz, en Cuenca de cebolla, en Albacete con piñones, en Extremadura con calabaza y patata, en Zaragoza con pan, en Teruel con miel, etc. Utilizando en cada variedad las más diferentes especias y siendo cada una de ellas de un alto valor gastronómico.



Pimiento rojo y verde para freír. Preparando el pisto.

La llegada de algunas especies americanas a la península tras el descubrimiento, y actualmente, la agresiva y a veces recalcitrante publicidad e invasión de potentes cadenas de alimentación y establecimientos de “comida basura” en España, procedentes de multinacionales americanas, han conseguido que en nuestra gastronomía secular se haya experimentado una verdadera revolución; proceso que desde el siglo XVI podríamos definir como una “*colonización gastronómica americana en España*”.

Tras el primer estadio de esta colonización gastronómica, nuestra dieta alimentaria se enriqueció con la incorporación a las distintas cocinas peninsulares de productos americanos como fueron el pavo, la patata, el maíz, el tomate, el pimiento y su derivado el pimentón y las judías en sus diferentes variedades procedentes de América del Sur.

España fue especialmente receptiva a los nuevos cultivos, y su aceptación fue tan amplia que los valores gastronómicos de la vieja piel de



**Asadillo con tomate y pimientos asados.**

toro fueron totalmente revolucionados, estableciéndose unas nuevas bases a partir de los siglos XVIII y XIX, surgiendo un verdadero “boom” en la gastronomía nacional.

Especialmente el tomate y el pimiento están presentes en el refrito o sofrito que acompaña a numerosos guisados, pistos y salsas; con carnes y pescados; como guarnición de fritos, asados y horneados; en empanadas y menestras; sopas y verduras, arroces, huevos, pastas y ensaladas.

Igualmente el pimentón, en todas sus variedades, es utilizado en embutidos, adobos, sopas, estofados, legumbres, calderetas, etc.

Exquisito pimentón refinado (molido de pimiento sin semillas ni pezón) es el que nos facilita nuestro amigo el pintor alcarreño Antonio Burgos, que obtiene a través de un generoso regalo; obsequio anual de un poeta de La Vera (Cáceres), la mayor y más prestigiosa productora de pimentón con Denominación de Origen ¡Qué suerte!





**Patatas**

La patata ha sido el producto más sorprendente y el más útil de todos los adoptados procedentes de América. Junto con el trigo ha sido y es uno de los alimentos básicos de la humanidad.

La patata se puede combinar con cualquier clase de alimento y sus valores gastronómicos y estabilizadores son relevantes. Lo podemos considerar un estabilizador gastronómico porque es capaz, tanto en asados como cocidos, guisados y fritos, de absorber sales y sabores excesivos, consiguiendo el “punto” y suavidad que difícilmente se alcanzaría de otro modo. La patata ofrece un rico sabor en cualquiera de sus preparaciones: cocidas enteras, en purés o en cremas; al vapor, asadas, al horno o fritas, peladas o con piel; quedando bien diferenciado el sabor que ofrecen según la forma y el tamaño de las piezas: en rodajas gruesas o finas, en mitades, en cuadros, esquinadas, alargadas, picadas o a la paja.



**Calabaza: hortaliza medieval española para ricos potajes y cremas**

De tal manera arraigaron estos alimentos americanos en nuestra gastronomía que en cualquier recetario de cocina regional tradicional encontraremos alguno de estos ingredientes formando parte del ochenta por ciento de las recetas que allí se describen.

Este fue el auténtico oro americano que quizás todavía no hemos sabido reconocer.

¿Qué se comía en España cuando no existían las patatas, judías, adobos, sofritos y guarniciones de pimientos, tomate y pimentón?

Se degustaban viandas tan ricas como pescados rebozados en harina y miel, o braseados con hinojo; pescado cecial en succulentas salsas de azafrán, habas secas guisadas, fritadas de calabacines y nabos con cecinas, potajes de calabaza y setas, carnes asadas con perifollos y hierbas aromáticas, escabechados con vino blanco y zumo de naranja, adobos de canela, nuez moscada y clavo; migas y gachas, cardos y borrajas con almendras y pasas, guarniciones de cebollas y ajos confitados, hojaldres y empanadas de carne y pescado con agraz, sopas de ajo y de menudillos, albóndigas de cabrito, figados de cabrón con rui-barbo, enjundias y mil platos que nos sorprenderían.

Es a mediados del siglo XX, con la expansión económica americana, cuando las multinacionales nos invaden con sus productos alimentarios. Progresivamente vemos en nuestro país como se generaliza el consumo del maíz, el girasol y la soja en estado de semillas, aceites y margarinas, asestándole un varapalo a nuestros aceites de oliva.

Se desborda el consumo de palomitas de maíz y pipas de girasol, arrinconándose definitivamente las pipas de melón y calabaza, los garbanzos y cañamones tostados; los cacahuetes, también americanos, sustituyen a las almendras y nueces; y el chicle a los caramelos de malvavisco.

Comienza a introducirse el cultivo y el consumo de las fresas, piñas, aguacates, kiwis, chirimoyas y mangos, alcanzando alguno de estos productos carta de ciudadanía en nuestra gastronomía.

El cacao y el café procedentes de América, que entraban en cuña desde los siglos XVIII y XIX respectivamente, aniquilaban el consumo de nuestras infusiones de hierbas, maltas y agua de cebada tan rica y digestiva.

El pavo, en todas las elaboraciones posibles y sobre todo en fiambres, va sustituyendo a nuestros embutidos y jamones.

Las bebidas a base de cola, los refrescos de naranja y limón sin naranja ni limón, bebidas energéticas y diferentes aguas aromatizadas, todas con patentes americanas, merman el consumo de nuestros vinos, cavas, sidras, zumos naturales y horchatas.



**Ricos chocolates procedentes de América.**

Desde el nuevo mundo nos ha llegado el hábito de tomar licores con alcohol como el whisky, el ron, el tequila y combinados como Cuba libre, San Francisco y la Piña colada.

En la tercera incursión, en los años 80 (1980), es cuando se comenzó a dar la verdadera puntilla a nuestra gastronomía.

Desde esta década estamos sufriendo una verdadera invasión de locales americanos donde se expande lo que hoy se conoce como “comida basura” y negocios de pizzas a domicilio que han arraigado con fuerza en nuestra sociedad. Esto unido a los copos de cereales que desayunamos, las sopas liofilizadas, los productos *light*, las conservas en salsa americana, las ensaladas preparadas donde abundan los brotes de soja y el maíz cocido; ciruelas algo insípidas; y nueces de California con poco sabor a nuez, por ejemplo, nos lleva a sentir una gran preocupación por el futuro de nuestra gastronomía tradicional.





**Tomates en agua-sal: tomates verdes de la última flor, macerados con agua, sal y vinagre; cubiertos con hojas de caña. Para ensaladas con cebolla y aceite de oliva.**

Es preocupante que guste más un *sandwich* que un bocadillo, que se prefiera una *hamburguesa* a un pepito de ternera, un *gofre* a un milhojas, un *Donut* a un harinao (empanadilla de uvas), un filete de pavo a uno de jamón ibérico, un sopicaldo liofilizado a unas sopas de ajo como Dios manda, una bebida de cola a un vino español, un chuletón de vaca de kilo y medio a unas delicadas chuletitas de cordero o cabrito lechal.

Y para remate, a finales del siglo XX y en estos primeros años del tercer milenio, nuestros hábitos gastronómicos son de nuevo vapuleados sin piedad por un sin fin de cocinas hispanoamericanas, más acordes con nuestros gustos y de mayor categoría y calidad que la llamada cocina basura.

Dentro de esta nueva oleada destacan las ricas (pero muchas veces extrañas) gastronomías: criolla, caribeña, jamaicana, peruana, hondureña y otras más que hacen proselitismo con sus platos agridulces y pican-tones; toda una oferta de exotismo y sabores excitantes solo recomendados para estómagos y vesículas provistas de un fuerte blindaje.

La colonización más agresiva de todas ellas es la protagonizada por empresas multinacionales y franquicias mejicanas. En nuestra Comunidad de Castilla-La Mancha, en la provincia de Guadalajara, la cerveza mejicana Coronitas se fabrica a escasos metros de la cerveza Mahou, compitiendo con una macro-planta capaz de abastecer a toda España.

Los restaurantes mejicanos se expanden con inusitada rapidez, existiendo ya en algunas de nuestras ciudades, con poblaciones relativamente pequeñas, varios establecimientos.

En el caso mejicano todo comenzó con la tontería del tequila, la sal y el limón de aquella cancioncilla; luego fuimos manipulados con los mensajes subliminales que el inspector Colombo nos lanzaba, en cada una de las entregas de su admirada serie, pidiendo los frijoles enchilados.

La salsa de tabasco se fue haciendo presente en los expositores de nuestros supermercados y hoy día los productos mejicanos ocupan metros y metros de estanterías en las ofertas de alimentación de las grandes superficies. Se exhiben y compiten diferentes marcas con multitud de productos: tacos, fajitas, bolitas, guacamoles, burritos, chili, jalapeños, tortillas de varias clases de harina, mojale, nachos, nachips, frijoles y comidas preparadas a base de lentejas con maíz, refritos de frijoles y enchiladas; todo esto acompañado de una legión de salsas envasadas.

Las empresas españolas se suben al carro del prodigioso marketing mejicano y comienzan a comercializar pizzas con los nombres de Jalisco, Ranchera, Arizona, Mariachi y otras denominaciones del *far west* americano-mejicano.

Los objetos rituales que acompañaran a una buena comida han quedado pulverizados. El mantel de hilo, el cristal y la plata que nos impuso el refinado Abderramán, han sido desplazados por el papel y el plástico. Los suaves acordes musicales se tornaron gritos; las exóticas flores que presidían la mesa han sido sustituidas por esos dosificadores de mostaza con un pegote seco en el orificio de salida.

Los españoles, gastronómicamente, hemos sido colonizados, liofilizados y desustanciados, en suma, hemos sido americanizados.

Si recordamos que a esta colonización gastronómica americana en España le debemos sumar la avalancha de ofertas de productos de cocina china y japonesa que expenden dentro de una cajita de cartulina y se consumen asistidos por palillos de plástico, nos puede crear un estado psicológico que termine en amargos sollozos.



## BIBLIOGRAFÍA

---

- CUENCA RUIZ, Emilio y OLMO RUIZ, Margarita del: *Nuestra Cocina*. Nueva Alcarria. Guadalajara, 2006. Recetas y un compendio de 35 capítulos sobre enología, ciencia, historia, arte, etnografía, mil refranes y anecdotario de nuestra cocina. Recetas del Chef alcarreño David Guerrero. Con 443 fotografías en color.

Todas las imágenes que se presentan dentro del texto son obra de  
Jesús Cuenca Ruiz