

**Butifarra con judías y pan con tomate**  
2 butifarras  
400 g de judías  
Pan de payés  
4 tomates maduros  
Aceite  
Sal

**Empanada gallega**  
500 g de harina  
Levadura fresca  
4 tomates  
2 cebollas  
2 pimientos rojos  
2 pimientos verdes  
400 g de atún en aceite  
Sal  
Aceite

**Gazpacho andaluz**  
4 tomates  
1 pepino  
1 cebolla  
Pimiento verde  
Pan seco  
Agua  
Aceite de oliva  
Vinagre  
Sal

**Fabada asturiana**  
500 g de fabas  
Un tomate  
Una cebolla  
Un pimiento  
Sal  
Aceite

**Tortilla de patatas**  
2 patatas medianas  
Una cebolla  
6 huevos  
Aceite  
Sal

**Texto** Ada Parellada, restauradora  
**Fotos** Cristina Reche

# ¿Y SI NO HUBIÉRAMOS DESCUBIERTO AMÉRICA?

Imaginemos cómo sería nuestra cocina tradicional si no hubieran llegado los alimentos del Nuevo Mundo, como el tomate, las judías, los pimientos, la patata, el maíz o el cacao

Si preguntáramos cuáles son los platos que mejor representan las diferentes cocinas de España es más que probable que el resultado fuera: la tortilla de patatas, la empanada gallega, la fabada asturiana, el gazpacho y la butifarra con judías, entre otros. Y si diéramos a elegir entre la cocina tradicional y la moderna, serían muchos los consumidores que preferirían la primera con el argumento de que es la de toda la vida, elaborada con los productos autóctonos del país. Es lo que tiene todo lo tradicional, que no permite rebatir, argumentar ni razonar el calificativo. Lo tradicional es intocable.

Es lícito que defendamos la cocina de toda la vida a ultranza, pero debemos saber que lo que estamos comiendo no es de toda la vida, sino que tiene un inicio documentado y bien delimitado. Es decir, que nuestros antepasados de Cromagnon no comían naranjas, ni arroz con azafrán, ni tan siquiera patatas –aunque nos parezcan muy primitivas–, porque nuestra cocina tradicional es un compendio de múltiples influencias de las distintas culturas que

nos han visitado y de los largos viajes que realizaron los aventureros descubridores.

Todo empezó con los romanos, cuya influencia fue fundamental en la alimentación mediterránea: la vid y el olivo. La invasión árabe contribuyó a mejorar y ampliar la huerta gracias a los nuevos sistemas de regadío, introduciendo los cítricos, el albaricoque y el azafrán.

Pero lo que realmente revolucionó nuestra cocina fueron los productos procedentes de América, con el descubrimiento. Nuestra cocina cambió de color, de los blancos y los tostados pasamos al rojo vivo y al granate. El tomate y el pimiento se erigieron con el título de imprescindibles, hasta el punto de que no hay plato de la gastronomía popular española que no contenga alguno de los productos americanos.

## No fue fácil introducir los alimentos americanos

La historia siempre nos sorprende. Estos alimentos,

hoy del todo imprescindibles si queremos comer de manera tradicional, pasaron arduas peripecias para ser aceptados por una sociedad llena de prejuicios religiosos y supersticiones varias.

La patata fue tachada de pecaminosa, puesto que su consumo no salía reflejado en la Biblia. La manera como fue aceptado su consumo es del todo surrealista. Ante las hambrunas que los franceses pasaban en épocas de guerra, Luis XVI quiso convencer a sus súbditos de las ventajas de comer patatas. Se le ocurrió plantar un campo justo enfrente de palacio, custodiado día y noche por la guardia real, a la que les dio la orden de *dormirse* de vez en cuando. El pueblo, intrigado por el interés real hacia el tubérculo, acabó robando algunas patatas en el momento en que los guardias *dormían*. La estrategia funcionó y el pueblo acabó comiendo patatas con el convencimiento de que eran *crème de la crème*.

También costó acostumbrar a la población a los tomates, que eran considerados venenosos por ▶