

VEN, ÚNETE EN



20 de abril de 2020 | Gabinete de Prensa

Las plantas comestibles que vinieron de América, una exposición virtual para conocer los alimentos que cambiaron la dieta europea para siempre

- ▶ La exposición virtual se puede visitar desde la página web de Europeana, la mayor plataforma de patrimonio digital europeo:
<https://www.europeana.eu/eu/exhibitions/edible-plants-from-the-americas>
- ▶ Un recorrido guiado a través de una selección de grabados botánicos procedentes de la *Colección de libros raros y especiales* de la Biblioteca del Real Jardín Botánico (RJB) del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC)

La manera de comer de los europeos hoy día sería muy diferente si el navegante Cristóbal Colón no hubiera descubierto una ruta más rápida para llegar desde España a las islas de las especias en el sureste de Asia (también conocidas como las Molucas). Esta exposición explora como las nuevas plantas comestibles que acababan de ser descubiertas, no sólo enriquecieron las cocinas de Europa, Asia y África, si no que tuvieron un enorme impacto en la cultura, economía y política a nivel mundial.



Figura 1. Papaya (*Carica papaya* L.). 1750-1773, Christoph Jakob Trew; ilustrador: Georg Dionysius Ehret, grabador: Johann Jacob Haid, Real Jardín Botánico Madrid RJB-CSIC CC BY-NC-SA

Figura 2. Pimientos (*Capsicum* ssp). 1613, Basilius Besler, Real Jardín Botánico Madrid RJB-CSIC CC BY-NC-SA

VEN, ÚNETE EN



A su regreso a Europa, Cristóbal Colón y su tripulación trajeron de los nuevos territorios una selección de plantas y especias desconocidas hasta entonces. La recepción de estos alimentos en Europa fue muy variada. Mientras que unos, como el maíz y la batata, fueron aceptados desde el inicio y reconocidos por los primeros exploradores como alimentos apropiados para llevar en sus largos viajes, otros fueron recibidos con reticencias y habría de pasar bastante tiempo hasta que finalmente fuesen aceptados, cultivados y consumidos.

Hoy día es muy difícil imaginar nuestra dieta mediterránea sin las patatas o los tomates, pero inicialmente fueron consideradas plantas tóxicas que crecían exclusivamente en jardines como plantas ornamentales. No fue hasta finales del siglo 17 cuando los tomates fueron incluidos en la dieta del sur de Europa y hasta finales del siglo 18 cuando las patatas fueron ampliamente aceptadas.



Figura 3. Tomates. (*Solanum lycopersicum* L.) 1742-1745, Johann Wilhelm Weinmann, Real Jardín Botánico Madrid RJB-CSIC CC BY-NC-SA

Figura 4. Patatas. (*Solanum tuberosum* L.) 1892-1893, Amédée Masclef, Real Jardín Botánico Madrid RJB-CSIC CC BY-NC-SA

El cacao tampoco fue de gusto de todos en un principio y así lo describía Jose Acosta en 1590 en su obra Historia natural y Moral de las Indias:

“El principal beneficio deste cacao es un brevahe que hazen q llaman Chocolate, que es cosa loca lo que en aquella tierra le aprecian, y algunos q no estan hechos a el, les haze asco: porque tiene una espuma arriba, y un borbollon como de hezes, q cierto es menester mucho credito para passar con ello”

VEN, ÚNETE EN



Figura 5. Cacao. (*Theobroma cacao* L.). 1707, Hans Sloane; grabador: Michael Van der Gucht, Real Jardín Botánico Madrid RJB-CSIC CC BY-NC-SA

Hubo otras sin embargo como la yuca y la papaya que no llegaron a cultivarse en Europa pero se llevaron a otros continentes donde son parte fundamental de la dieta de sus habitantes. En cualquier caso, debido al interés que despertaron estas nuevas especies, se crearon jardines botánicos cuyo propósito era su aclimatación a las temperaturas más frías de Europa.

Es larga la lista de alimentos que llegaron de las Américas: tomates, pimientos, patatas, cacao, maíz, vainilla, piña, chirimoyas o cacahuets, entre muchos otros. Con el paso del tiempo los beneficios y usos potenciales de estas especies fueron finalmente reconocidos y todas ellas, en mayor o menor medida, produjeron un profundo cambio en la dieta primero de los europeos y después del resto del mundo.

La exposición, comisariada por María del Carmen Peña Chocarro (RJB-CSIC) y Félix Alonso (RJB-CSIC) se enmarca dentro de las actividades de difusión y divulgación del proyecto europeo [Linking Biodiversity and Culture Information \(LinBi\)](#) del que la Biblioteca del Real Jardín Botánico (RJB) del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) forma parte junto con otros cuatro socios europeos: la cadena de radiodifusión Berlín-Brandeburgo, Rundfunk Berlin-Bandenburg (RBB, Alemania); el Museo de Historia Natural de Viena (NHM, Austria); la agencia tecnológica Angewandte Informationstechnik Forschungsgesellschaft (AIT, Austria) y el Jardín Botánico de Meise (APM, Bélgica). Los textos de la muestra, en la actualidad en inglés, serán traducidos al castellano y al español en los próximos días.

Retratos de plantas, flores y su recolección

La exposición viene acompañada de una exquisita selección de grabados botánicos, muchos de ellos iluminados, procedentes de la *Colección de libros raros y especiales* de la Biblioteca del Real Jardín Botánico. Las estampas están dibujadas por los ilustradores botánicos de mayor talento y ejecutados con gran maestría por reputados grabadores europeos de diferentes épocas.

VEN, ÚNETE EN



De entre los ilustradores presentes en la exposición se puede destacar a Georg Dionysius Ehret (1708-1770), uno de los artistas botánicos más importante de la segunda mitad del siglo XVIII y colaborador de Lineo en sus primeras obras o al ilustrador botánico francés Pierre Jean François Turpin (1775-1840) del que se muestra el grabado de la yuca recogido en la obra *Nova genera et species plantarum* (1824-1825) del famoso naturalista y explorador Alexander von Humboldt y el botánico francés Aimé Bonpland, donde describieron 4.500 plantas recogidas en su viaje por Sudamérica.

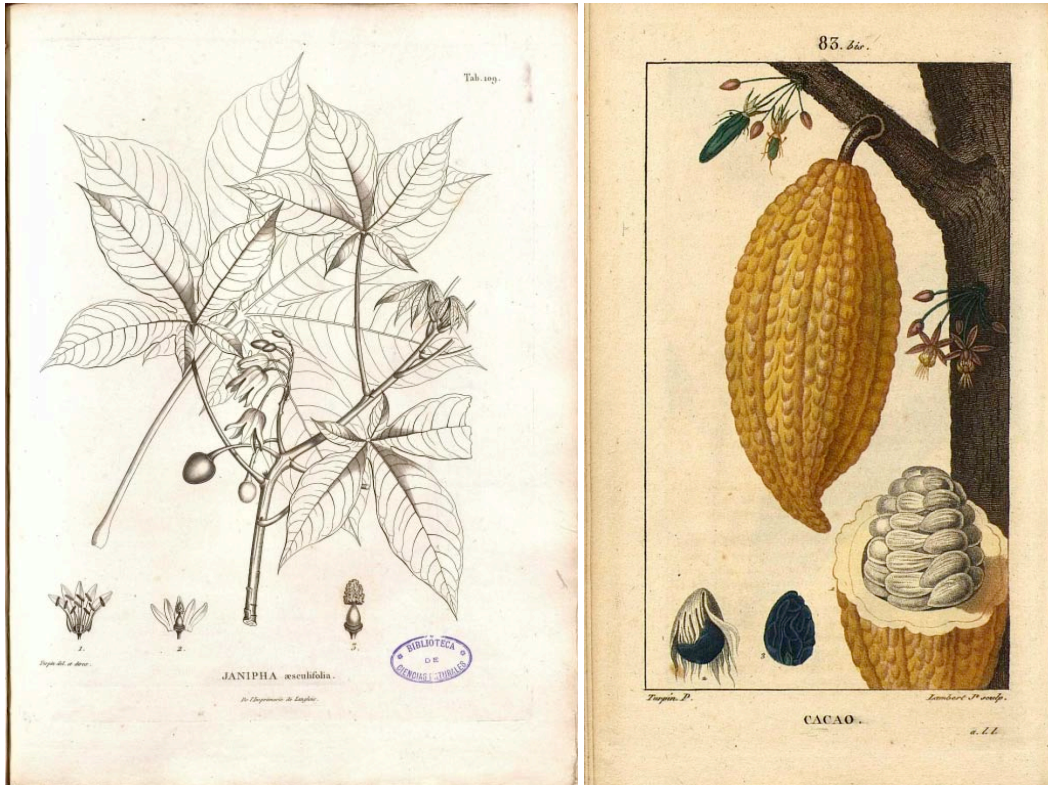


Figura 6. Yuca. (*Manihot esculenta* Crantz). 1817-1818, Aimé-Jacques-Alexandre & Humboldt Bonpland, Alexander von Friedrich Wilhelm Heinrich; ilustrador: Pierre Jean François Turpin, Real Jardín Botánico Madrid RJB-CSIC CC BY-NC-SA

Figura 7. Cacao. (*Theobroma cacao* L.). 1815, François-Pierre Chaumeton; ilustrador: Pierre Jean François Turpin; grabador: Lambert le jeune, Real Jardín Botánico Madrid RJB-CSIC CC BY-NC-SA

Pero además para esta exposición también se ha querido resaltar el trabajo de ilustradoras que, aunque han gozado de un menor reconocimiento, realizan un trabajo de gran calidad y precisión como es el caso de la ilustradora y retratista de flores francesa Ernestine Panckoucke (1784-1860) o de la acuarelista italiana Angela Rossi Bottione.

VEN, ÚNETE EN



Figura 8. Cacahuete. (*Arachis hypogaea* L.). 1814, François-Pierre Chaumeton; ilustradora: Ernestine Panckoucke; grabador: Lambert le jeune, Real Jardín Botánico Madrid RJB-CSIC CC BY-NC-SA

Figura 9. Variedades del maíz (*Zea mays* L.). 1836, Matthieu Bonafous; ilustradora: Ang.^a Bottione-Rossi; grabador: Dupréel, Real Jardín Botánico Madrid RJB-CSIC CC BY-NC-SA

Por último, y como complemento a las ilustraciones botánicas, también se ha querido mostrar los diferentes trabajos realizados en el campo para cultivar plantas como la yuca o para recolectar la papaya o incluso la cochinilla, insecto parásito de las opuntias (también conocidas como chumberas o nopales).

VEN, ÚNETE EN



Figura 10. Recolección de la cochinilla en la Diócesis de Oaxaca, Virreinato de Nueva España (Mexico). 1707, Hans Sloane; grabador: Michael Van der Gucht, Real Jardín Botánico Madrid RJB-CSIC CC BY-NC-SA. El libro del que procede esta imagen es *A voyage to the islands Madera, Barbados, Nieves, S. Christophers and Jamaica*. Su autor, el coleccionista irlandés Hans Sloane, pasó quince meses acompañando como médico de familia al gobernador de Jamaica, el Duque de Albermale. Durante su estancia alcanzó a reunir una colección de 700 plantas, muchas de las cuales fueron dibujadas por el artista local, el reverendo Garret Moore. A su regreso a Inglaterra, el ilustrador holandés Everhardus Kickius finalizó aquellos dibujos y añadió alguno más a partir de los ejemplares de plantas secas traídas desde las islas.



Figura 11. Mapa orígenes de las plantas comestibles americanas. Fuente: RJB-CSIC