

LA EXPOSICIÓN ‘SABORES QUE CRUZARON LOS OCÉANOS’ RECORRE LA REVOLUCIÓN GASTRONÓMICA ENTRE ORIENTE Y OCCIDENTE

TEXTO Y FOTOS: RAÚL ORELLANA

Esta muestra incita a descubrir una parte de la historia común entre Asia, América y Europa.

Si hoy en día hablamos del recetario tradicional español, resulta imprescindible que sea pensando en alimentos como el tomate, el pimiento, la patata o las alubias. Sin embargo, estos productos no siempre han formado parte de la dieta española. Por ello, la exposición *Sabores que cruzaron los océanos*, que

acogió el Archivo Histórico Provincial de Málaga en colaboración con la Academia Malagueña de Ciencias desde el 19 de noviembre de 2018 hasta el 8 de febrero de 2019, propuso dar a conocer de manera didáctica el impacto de la llegada de los españoles a Filipinas y el cambio trascendental que supuso en los hábitos alimenticios de este archipiélago y el resto del mundo. Dicho crecimiento de intercambios de un sinfín de productos entre Asia, las Américas y Europa fue propiciado por el galeón de Manila



Entrada a la exposición *Sabores que cruzaron los océanos*.



Mesa con diferentes elementos de la muestra.

o nao de China y la ruta transoceánica con la que se vincularon dichos territorios. Esta muestra itinerante, organizada por el Ministerio de Asuntos Exteriores, Unión Europea y Cooperación, a través de la Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo (AECID), y el Ministerio de Cultura y Deporte, a través de la Subdirección General de los Archivos Estatales, también se ha podido visitar en lugares como Manila, Huelva, Cádiz, Sevilla y Valladolid.

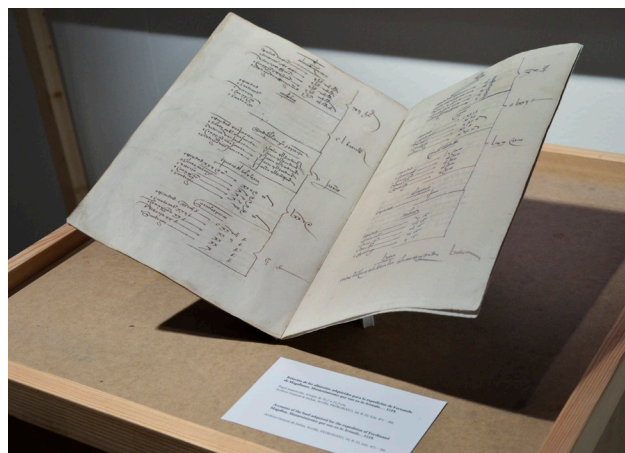
La exposición, comisariada por el archivero e historiador Antonio Sánchez de Mora, ofreció una experiencia participativa abierta a los cinco sentidos a través de los sabores y olores sobre frutos, frutas y algunas especias, así como un recorrido por el ir y venir de mercancías y compraventa de alimentos usados en la farmacopea. Así, mediante reproducciones de calidad de facsímiles, paneles explicativos guiados, fotografías, juegos y material audiovisual, se exhibió parte del gran patrimonio documental y cultural que conservan entidades como el Archivo General de Indias de Sevilla, el Real Jardín Botánico o la Biblioteca Nacional de España, entre otras instituciones españolas y extranjeras. Además, se expusieron un conjunto de documentos informativos, recursos gráficos y elementos educativos, algunos de ellos



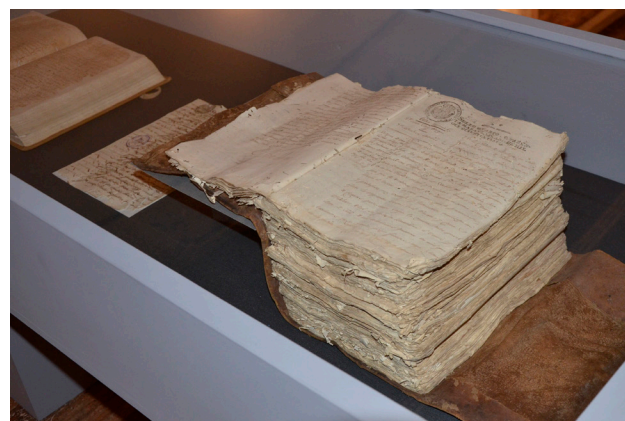
Panorámica de azulejos decorativos de una cocina valenciana.

pertenecientes al fondo de protocolos notariales del Archivo Histórico Provincial de Málaga, con los que se invitaba al visitante a conocer un parte de la historia común entre España, Filipinas y el resto de pueblos que estuvieron unidos en su momento bajo la corona española. El enfoque multidisciplinar y el rigor histórico de la muestra permitieron que tanto la historia como la alta cocina uniesen fuerzas con el fin de alentar al público a experimentar los aromas y alimentos de épocas anteriores. Además, su temática enlazó con la conmemoración del V Centenario de la Vuelta al Mundo, plasmada en documentos de la expedición capitaneada por Fernando de Magallanes, quien partió de Sevilla en 1519 y alcanzó su ansiado destino en 1521, pese a que falleció en el intento; su labor fue culminada por Juan Sebastián Elcano, que consiguió volver en 1522 con una escasa tripulación.

Sabores que cruzaron los océanos fue una exposición dividida en cuatro ámbitos temáticos: «Alimentos viajeros», «Las asombrosas islas Filipinas», «La globalización de los sabores» y «Una herencia con perspectivas de futuro».



Detalle del manuscrito con la relación de alimentos de la expedición de Magallanes.



Manuscritos pertenecientes al Archivo Histórico Municipal de Málaga.

El primero de ellos aglutinó la búsqueda de las ansiadas especias de Oriente, apreciadas por sus beneficios alimentarios y curativos desde la Antigüedad, lo que conllevó al descubrimiento de nuevas rutas y un Nuevo Mundo, propiciando que se distribuyeran alimentos nunca vistos anteriormente por toda Europa. Dichos viajes contribuyeron a la difusión de la gastronomía española y, por tanto, a la de los nuevos productos americanos que se acababan de incorporar a la revolución alimentaria que se estaba produciendo.

El segundo apartado se centró en el descubrimiento de las islas Filipinas y las Molucas, un mun-



Carta hidrográfica y corográfica de las islas Filipinas.



Vista general de la sección «Alimentos viajeros» de la muestra.



Detalle de la carga del galeón de Manila.

do completamente distinto para los europeos, con una diversidad étnica, cultural y gastronómica inéditas que suponían nuevas posibilidades de actividades comerciales. Así, la ubicación estratégica del archipiélago lo convirtió en un espacio de encuentro, ya que las influencias españolas y americanas, introducidas en el siglo XVI, se sumaron a las aportaciones procedentes de Indonesia y el continente asiático.

En el siguiente ámbito, se mostró la ciudad de Manila, más conocida como la Perla de Oriente. La

integración de esta capital cosmopolita en una red de comunicaciones que enlazaba Asia, América y Europa sirvió para que se convirtiera en punto de encuentro e intercambios culinarios, conectando el comercio de galeones y la globalización de los sabores gracias a los condimentos traídos de lejanas tierras y la inclusión de modas extranjeras que influían en el beber y el comer.

Finalmente, el último tramo de la exposición resaltó la fusión multicultural de sabores procedentes de tres continentes en la gastronomía filipina, producto del encuentro de las distintas comunidades y del intercambio de técnicas, costumbres y bienes alimenticios. Estos valores, que siguen vivos en la actualidad, evidencian que la cultura no solo equivale a un simple legado, sino que se presenta como una oportunidad para la innovación y la creatividad. De hecho, toda esta revolución global ha servido para la recuperación de recetas históricas y la elaboración de nuevas creaciones y sabores, como los propuestos por el chef Chele González en la sede de la presentación. Este apasionante viaje gastronómico ha quedado plasmado en un extenso catálogo de más de doscientas cincuenta páginas que se puede descargar de manera gra-



Detalle de la carta hidrográfica que recoge las derrotas de ida y vuelta de España a Manila.

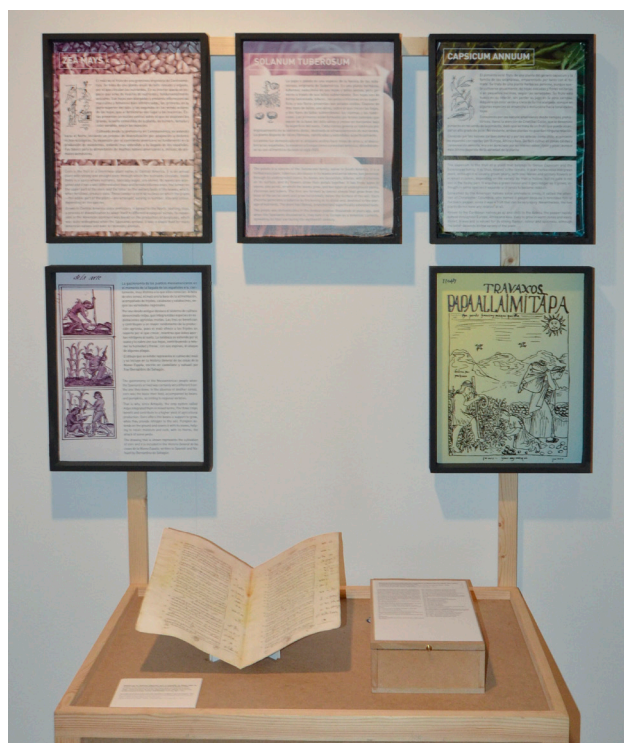
tuita en la página web del Ministerio de Cultura y Deporte de España.

El reto de esta muestra fue tratar de cambiar la percepción del visitante ante ciertos documentos históricos y asumir que estos también son capaces de evocar sabores y olores. *Sabores que cruzaron los océanos* indagó en la herencia común de una

nueva sociedad que unió a los pueblos asiáticos y europeos, la cual participó en la globalización de los intercambios, constituyendo de este modo un paradigma del acercamiento de dos mundos a través de la combinación de los gustos y sabores de Oriente y Occidente.



Vista de distintos facsímiles, como calabazas, batatas o frijoles.



Paneles con la relación de alimentos adquiridos para la expedición de Miguel López de Legazpi.



Vista de distintos facsímiles, como cacahuets, hojas de laurel o granos de café.