

# LA NATURALEZA DE INDIAS EN LA PLÁSTICA DE LA EDAD MODERNA



**JESÚS MORENO GÓMEZ**

**Tesis Doctoral**

Director: Prof. Dr. Juan Antonio Sánchez López



**Universidad de Málaga**  
**Facultad de Filosofía y Letras**  
**Departamento de Historia del Arte**

Universidad de Málaga  
Facultad de Filosofía y Letras  
Departamento de Historia del Arte

## Tesis Doctoral



# LA NATURALEZA DE INDIAS EN LA PLÁSTICA DE LA EDAD MODERNA

**Jesús Moreno Gómez**

**Director: Prof. Dr. Juan Antonio Sánchez López**



Noviembre 2015



UNIVERSIDAD  
DE MÁLAGA

AUTOR: Jesús Moreno Gómez

 <http://orcid.org/0000-0002-4689-8544>

EDITA: Publicaciones y Divulgación Científica. Universidad de Málaga



Esta obra está bajo una licencia de Creative Commons Reconocimiento-NoComercial-SinObraDerivada 4.0 Internacional:

<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/legalcode>

Cualquier parte de esta obra se puede reproducir sin autorización pero con el reconocimiento y atribución de los autores.

No se puede hacer uso comercial de la obra y no se puede alterar, transformar o hacer obras derivadas.

Esta Tesis Doctoral está depositada en el Repositorio Institucional de la Universidad de Málaga (RIUMA): [riuma.uma.es](http://riuma.uma.es)



*A Hortensia*

*y*

*Maribel*





## GRATULATORIA

Dadas las especiales circunstancias en que se ha gestado esta Tesis, -tres lustros desde su inicio, oficio y antigüedad del doctorando- copioso ha de ser el capítulo de agradecimientos.

A D. José Cruces Pozo, Catedrático de la Escuela de Magisterio, quien suscitó en mí la pasión por la Historia y el afán de su estudio.

A mis hermanos elegidos, Jesús F. Salafranca y Eduardo Anguita, prematuramente ausentes, con quienes di los primeros pasos en la inicial investigación y publicación de mis trabajos.

Al Dr. D. Enrique Mapelli López, eminente jurista, insigne gastrónomo malagueño, del que tanto he aprendido, y que cultivó en mí la sensibilidad por la cultura alimentaria y la secular cocina de la tierra.

Al Dr. D José Salinero Portero, Director de la Biblioteca Provincial, por su inestimable orientación bibliográfica. A D<sup>a</sup> Purificación Ruiz García responsable del Archivo Municipal de Vélez-Málaga por su disponibilidad y ayuda en la transcripción paleográfica.

A la amplia nómina de compañeros en el oficio de la docencia en Bachillerato, Catedráticos y Doctores, y especialistas en sus respectivas áreas, que han prestado su generosa colaboración. Desde la Botánica hasta la traducción del Latín, Francés, Italiano o Inglés: D. Eduardo Campos, D. Alfonso García Sánchez, D. Fernando Ortega Díaz, Dr. D. Jesús María Morata Pérez, D<sup>a</sup> Tina Escribano Castro, D<sup>a</sup> María del Carmen Fernández-Delgado Ordóñez, Dr. D. David Moreno Olalla (UMA) y Dr. D. Miguel J. Duro Moreno (UAM)

A familiares y amigos por su benevolencia ante el tiempo y la atención restada en pos de la finalización de este trabajo.

Y por último, y muy especialmente al Dr. D. Juan Antonio Sánchez López, Director de la Tesis, sin cuya asistencia, dedicación y afecto y desde la primera hora, hubiese sido de todo punto imposible concluir la presente investigación.



## Índice de Abreviaturas

AA.CC.: Actas Capitulares

ADPS: Archivo Diputación Provincial de Sevilla

AGI: Archivo General de Indias

AGP: Archivo General de Palacio

AGS: Archivo General de Simancas

AHN: Archivo Histórico Nacional

AHPLP: Archivo Histórico Provincial de Las Palmas

AHPT: Archivo Histórico Provincial de Tenerife

AMM: Archivo Municipal de Málaga

AMVM: Archivo Municipal de Vélez-Málaga

B.N.E: Biblioteca Nacional de España

M.N.A.C.: Museo Nacional de Arte de Cataluña

RAH: Real Academia de la Historia

RCT: Real Cédula de Tassación de 1680

SIC: Santa Iglesia Catedral



UNIVERSIDAD  
DE MÁLAGA

# ÍNDICE GENERAL

## I.- JUSTIFICACIÓN DE LA TESIS: EXPOSICIÓN DE MOTIVOS.....p. 25-32

- I.1. Los frutos elegidos
- I.2. Perspectiva metodológica
- I.3. Interdisciplinaridad y transversalidad
- I.4. Objetivos

## II.- LA GRAN REVOLUCIÓN ECOLÓGICA TRAS EL DESCUBRIMIENTO..p.33 - 37

- II.1.- La revolución ecológica tras el Descubrimiento

### LOS NUEVOS VEGETALES

## III.- PIMIENTO .....p.41 - 124

### III.1.- Descripción botánica del pimiento

### III.2.- El pimiento entre los cronistas y naturalistas.....p.44 - 54

- III.2.1.- Francis López de Gómara.
- III.2.2.-Andrés Bernáldez. Cura de los Palacios
- III.2.3.-Dr. Álvarez Chanca.
- III.2.4.- Pedro Mártir de Anglería.
- III.2.5.-Gonzalo Fernández de Oviedo
- III.2.6.-Bernal Díaz del Castillo.
- III.2.7.-Bartolomé de Las Casas
- III.2.8.-Francisco Carletti
- III.2.9.- Bernardino de Sahagún.
- III.2.10.- Cervantes de Salazar.
- III.2.11.-Fray Diego Durán
- III.2.12.-Conquistador anónimo
- III.2.13.-José Acosta.
- III.2.14.- Bernabé Cobo
- III.2.15.- Inca Garcilaso
- III.2.16.-Pedro de León Portocarrero.

### III.3.- Médicos y Naturalistas.....p.55 - 61

- III.3.1.- Nicolás de Monardes
  - III.3.1.1.-Su inicial cultivo
- III.3.2.- Francisco Hernández. Protomédico de las Indias
- III.3.3.- Juan de Cárdenas.
- III.3.4.- Joseph Quer
- III.3.5.- Claudio Boutelou

**III.4.- Viajeros que nos visitan.** .....p.62 - 67

- III.4.1.- Bartolomé Joly
- III.4.2.- A. Jouvin
- III.4.3.- Madame D'Aulnoy
- III.4.4.- Fleuriot. Marqués de Langle
- III.4.5.- Guillermo Manier
- III.4.6.- E.F.Lantier
- III.4.7.-John Talbot Dillon.

**III.5.- Recetarios** .....p.67 - 74

- III.5.1.-Antonio Latini. *Lo Scalco alla Moderna*
  - III.5.1.1.- *Salsa alla Spagnuola, d' olive*
  - III.5.1.2.- *Dell'Orso, sue qualità e cucina*
  - III.5.1.3.-*Del porco, sue qualità e cucina*
  - III.5.1.4.- *Altro fritto di lingue di vitella in otro modo*
- III.5.2.- Antonio Salsete. *El cocinero religioso*
- III.5.3.- Juan de Altamiras. *Nuevo arte de cocina*
- III.5.4.- Juan de la Mata. *Arte de Repostería*
- III.5.5.- *La Cocina de los Jesuitas de Andalucía*
- III.5.6.- María Rosa Calvillo de Teruel. *Libro de apuntaciones de guisos y dulces.*

**III.6.- El Pimiento en la Real Cédula de Tassación, Covarrubias, Autoridades y en la Literatura.** .....p.74 - 81

- III.6.1.- El pimiento en la Real Cédula de Tassación
- III.6.2.- Covarrubias y Autoridades.
- III.6.3.- El pimiento en la Literatura del siglo de Oro.
  - III.6.3.1.- Francisco López de Úbeda
  - III.6.3.2.- Miguel de Cervantes
  - III.6.3.3.- Luis Belmonte Bermúdez
  - III.6.3.4.- Quiñones de Benavente, L.
  - III.6.3.5.- Gómez de Tejada de los Reyes
  - III.6.3.6.- Anastasio Pantaleón de Rivera
  - III.6.3.7.- Estebanillo González
  - III.6.3.8.- Francisco de Quevedo
  - III.6.3.9- La erótica del pimiento

**III.7.- Recapitulación y conclusiones.**.....p.82 -83

**III.8.- AUTORES, OBRAS Y OBSERVACIONES.**.....p. 85 - 124

<b>IV.- TOMATE</b> .....	p. 125 - 203
<b>IV.1.- Descripción botánica de la planta y del fruto</b>	
<b>IV.2.- Origen de su cultivo</b>	
<b>IV.3.- Cronistas</b> .....	p.129 - 130
IV.3.1.- Bernardino de Sahagún.	
IV.3.2.- Bernal Díaz del Castillo.	
IV.3.3.- Cervantes de Salazar.	
<b>IV.4.- Naturalistas</b> .....	p.130 - 132
IV.4.1.- José Acosta	
IV.4.2.- Bernabé Cobo	
IV.4.3.- Francisco Hernández.	
<b>IV.5.- Venida a Europa</b> .....	p.133 - 139
IV.5.1.- Herbarios	
IV.5.1.1.- Pietro Mattioli	
IV.5.1.2.- Rembert Dodoneo	
IV.5.1.3.- Mathias de L'Obel.	
IV.5.1.4.- Castore Durante.	
IV.5.1.5.- Clusius- Charles de L'Escluses-	
IV.5.2.- Gregorio de los Ríos: <i>Jardines</i>	
IV.5.3.- Los Boutelou: <i>Tratado de la Huerta</i>	
IV.5.4.- Josepf Quer: <i>Flora Española o Historia de las Plantas de España</i>	
<b>IV.6.- Consumo del tomate</b> .....	p.139 - 143
IV.6.1.- Hospital de la Sangre de Sevilla	
IV.6.2.- Casa de Aguilar y Marquesado de Priego	
IV.6.3.- Convento de S. Agustín de Córdoba	
IV.6.4.- Boda de Juana Silva	
<b>IV.7.- Recetarios.</b> .....	p.143 - 157
IV.7.1.- Antonio Latini	
IV.7.2.- M <sup>a</sup> Rosa Calvillo de Teruel: <i>Libro de Apuntaciones de guisos y dulces</i>	
IV.7.3.- Juan de Altamiras. <i>Nuevo Arte de cocina.</i>	
IV.7.3.1.- Productos americanos en los fogones	
IV.7.4.- Antonio Salsete: <i>El Cocinero religioso</i>	
IV.7.5.- Juan de la Mata. <i>Arte de Repostería</i>	
IV.7.6.- <i>La cocina de los jesuitas</i>	
IV.7.7.- Recetarios de órdenes religiosas con sede en Cataluña y Baleares.	



<b>IV.8.- Viajeros que nos visitan.....</b>	p.158 - 159
IV.8.1.- Jouvin	
IV.8.2.- Barón de Bourgoing	
IV.8.3.- Jhon Talbot Dillon	
IV.8.4.- E.F. Lantier	
<b>IV.9.- Diccionario de Autoridades .....</b>	p.159
<b>IV.10.- El tomate en la literatura del Siglo de Oro .....</b>	p.160 - 163
IV.10.1.- Quevedo	
IV.10.2.-Quiñones de Benavente	
IV.10.3.- Tirso de Molina	
IV.10.4.- Anastasio Pantaleón de Ribera.	
IV.10.5.- Cosme Gómez de Tejada	
IV.10.6.- Sor Marcela de San Félix .	
IV.10.7.- Lope de Vega	
<b>IV.11.- Valoración desde la literatura.....</b>	p.163
<b>IV.12.- Recapitulación y conclusiones.....</b>	p.164 - 165
<b>IV.13.- AUTORES, OBRAS Y OBSERVACIONES .....</b>	p.167 - 203
<b>V.- BATATA .....</b>	p.205 - 286
<b>V.1.-Descripción botánica de la batata.</b>	
<b>V.2.- Batata/papa/patata.</b>	
<b>V.3.- La Batata en los Cronistas.....</b>	p.211- 220
V.3.1.- Andrés Bernáldez. Cura de los Palacios.	
V.3.2.- Francisco López de Gómara.	
V.3.3.- Martín Fernández de Enciso.	
V.3.4.- Pedro Mártir de Anglería.	
V.3.5.- Gonzalo Fernández de Oviedo.	
V.3.6.- Pedro Cieza de León	
V.3.7.- Vicente Valverde. Primer Obispo de Cuzco	
V.3.8.- Bartolomé de Las Casas.	
V.3.9.- Bernardino de Sahagún.	
V.3.10.- Cervantes de Salazar.	
V.3.11.- Pedro de León Portocarrero.	
V.3.12.- José Acosta.	
V.3.13.- Bernabé Cobo.	
V.3.14.- Francesco Carletti	

**V.4.-Naturalistas** ..... p.221 - 234

- V.4.1.- Francisco Hernández
- V.4.2.- Nicolás de Monardes.
- V.4.3.- Clusius.
- V.4.4.- Gerard: *Herball*
- V.4.5.- Fray Esteban de Villa.

**S. XVIII**

- V.4.6.- Joseph Quer
- V.4.7.- Guillermo Cullen
- V.4.8.- Memorial Literario
- V.4.9.- Semanario de Agricultura y Artes dirigido a Párrocos
- V.4.10.-Adición a la Agricultura General de Herrera

**V.5.- Viajeros que nos visitan** ..... p.234 - 237

- V.5.1.- Andrea Navaggero.
- V.5.2.- John Talbot Dillon
- V.5.3.- Richard Ford
- V.5.4.- Davillier, Charles y Gustavo Doré

**V.6.- Documentos inéditos: Málaga, Vélez-Málaga y Sevilla** ..... p.237 - 239

- V.6.1.- Málaga.
- V.6.2.- Vélez-Málaga
- V.6.3.- Hospital de la Sangre de Sevilla
  - V.6.3.1.- Mariano Cárcer Disdier

**V.7.- Cronistas e Historiadores Locales**..... p.240 - 246

- V.7.1.- Henríquez de Jorquera.
- V.7.2.- Vázquez Rengifo
- V.7.3.- Juan Fragoso.
- V.7.4.- Juan Antonio de Estrada
- V.7.5.- Medina Conde
- V.7.6.- Agustín Moreno Rodríguez

**V.8.- En Canarias, ¿y en Galicia?** ..... p.247.- 250

- V.8.1.- Canarias
  - V.8.1.1.- Tomás Nichols. *Descripción de las Islas Afortunadas*
  - V.8.1.2.- De Canarias a Flandes y Francia
- V.8.2.- ¿Y en Galicia? Memorias del Arzobispado de Santiago y el Obispo Blanco Salcedo.

<b>V.9.- Libros de cocina y confitería. La batata en Palacio.....</b>	<b>p.250 - 257</b>
V.9.1.- Diego Granado	
V.9.2.- Martínez Montaña. Cocinero Mayor del Rey nuestro Señor	
V.9.3.- Antonio Salsete	
V.9.4.- Juan de la Mata	
V.9.5.- <i>La cocina de los Jesuitas de Andalucía</i>	
V.9.6.- María Rosa Calvillo de Teruel	
<b>V.10.- La Real Cédula de Tassación</b>	
<b>V.11.- Diccionario.....</b>	<b>p.258 - 262</b>
V.11.1.- <i>Autoridades.</i>	
V.11.2.- <i>DRAE</i>	
V.11.3.- Ramón Cabrera: <i>Diccionario de Etimologías</i>	
<b>V.12.- Literatura y Gastronomía.....</b>	<b>p.262 - 277</b>
V.12. 1.- Santa Teresa de Jesús	
V.12.2.- Góngora	
V.12.3.- Mateo Alemán	
V.12.4.- Vicente Espinel	
V.12.5.- Lope de Vega	
V.12.6.- Quevedo	
V.12.7.- Agustín Moreto	
V.12.8.- Estebanillo González	
V.12.9.- Pedro Soto de Rojas.	
V.12.10.- Quiñones de Benavente	
V.12.11.- Shakespeare	
<b>V.13.- Recapitulación.....</b>	<b>p.278 - 279</b>
<b>V.14.- La batata veleña: fidelidad a la tradición y expectativas para el siglo XXI</b>	
<b>V.15.- Conclusiones .....</b>	<b>p.281</b>
<b>V.16.- AUTOR, OBRA Y OBSERVACIONES .....</b>	<b>p.283 - 286</b>
<b>VI.-LA PAPA .....</b>	<b>p.287 - 383</b>
<b>VI.1.- Descripción botánica de la <i>papa/patata</i></b>	

**VI.2.- Cronistas y Naturalistas. ....p.290 - 313**

- VI.2.1.- Juan de Castellanos: la papa sin su nombre
- VI.2.2.- Pedro Cieza de León
- VI.2.3.- Vicente Valverde. Primer Obispo de Cuzco
- VI.2.4.- Fernández de Oviedo
- VI.2.5.- López de Gómara
- VI.2.6.- Agustín de Zárate
- VI.2.7.- Diego Dávila Briceño. Corregidor de Guarocheri
- VI.2.8.- Pedro Pizarro
- VI.2.9.- Cristóbal de Molina. *El cuzqueño*
- VI.2.10.- José Acosta. *Historia Natural y Moral de las Indias*
- VI.2.11.- Baltasar Ramírez
  - VI.2.11.1.- *De la papa*
- VI.2.12.- Inca Garcilaso de la Vega. *Comentarios Reales*
- VI.2.13.- Felipe Guaman Poma de Ayala
- VI.2.14.- Pedro León Portocarrero
- VI.2.15.- Vázquez de Espinosa
  - VI.2.15.1.- *La papa*
- VI.2.16.- Fray Antonio de Calancha. Criollo
- VI.2.17.- Bernabé Cobo. *Historia del Nuevo Mundo*

**VI.3.- La papa en Europa..... p.313 - 331**

- VI.3.1.- Jerónimo Cardano
- VI.3.2.- Clusius
  - VI.3.2.1.- Peculiaridades botánicas
  - VI.3.2.2.- Propiedades organolépticas
- VI.3.3.- En Inglaterra
  - VI.3.3.1.- John Gerard. *The Herball*
    - VI.3.3.1.1.- De las potatoes, *sisarum peruvianum*
    - VI.3.3.1.2.- *De las potatoes de Virginia*
    - VI.3.3.2.- Tobías Venner: *Via recta ad vitam longam*
- VI.3.4.- Caspar Bauhin. *Prodromos*
- VI.3.5.- Prosigue la confusión: insalubridad y bondades.
- VI.3.6.- IRLANDA
- VI.3.7.- FRANCIA
  - VI.3.7.1.- LA ENCICLOPEDIA
  - VI.3.7.2.- PARMENTIER
- VI.3.8.- ALEMANIA

<b>VI.4.- España.....</b>	p.332 - 336
VI.4.1.- Bernardo de Cienfuegos	
<b>VI.5.- La papa en Autoridades.....</b>	p.337 - 363
VI.5.1.- Umbral del cambio: patata igual batata; papa igual patata.	
VI.5.2.- Canarias.	
VI.5.3.-La papa en Canarias (s. XVIII)	
VI.5.4.- Enrique Doyle. <i>Tratado sobre el cultivo de las Patatas o Papas.</i>	
VI.5.5.- Memorial literario.	
VI.5.6.- Cullen	
VI.5.7.- <i>Semanario de Agricultura.</i>	
VI.5.7.1.- Conservación y panificación de la <i>patata.</i>	
VI.5.8.- Los Boutelou	
VI.5.8.1.- Agricultura General de Alonso de Herrera Adicionada.	
<b>VI.6.- Viajeros que nos visitan. ....</b>	p.363 - 365
VI.6.1.- William Bowles	
VI.6.2.- Juan Francisco Peyron	
VI.6.3.- Fleuriot. Marqués de Langle	
<b>VI.7.- Recetarios .....</b>	p.365 - 367
VI.7.1.- Juan de Altamiras. <i>Nuevo Arte de Cocina</i>	
VI.7.2.- Dos recetarios andaluces.	
VI.7.2.1.- <i>Libro de cocina de los Jesuitas de Andalucía</i>	
VI.7.2.2.- <i>Libro de apuntaciones de guisos y dulces</i>	
<b>VI.8.- La papa en la Literatura.....</b>	p.367 - 368
<b>VI.9.- La española tortilla de patatas.</b>	
VI.10.- APÉNDICE I	
VI.11.- APÉNDICE II	
VI.12.- AUTOR, OBRA Y OBSERVACIONES .....	p.379 - 383
<b>VII.- MAÍZ. ....</b>	p.385 - 463
<b>VII.1.-Descripción botánica de la planta y del fruto</b>	
<b>VII.2.- El maíz en las culturas prehispánicas.</b>	

**VII.3.- El maíz en los descubridores, cronistas y naturalistas.....p.389 - 414**

- VII.3.1.- Cristóbal Colón
- VII.3.2.- Guillermo Coma
- VII.3.3.- Hernando Colón
- VII.3.4.- Alvar Núñez Cabeza de Vaca
- VII.3.5.- Pedro Cieza de León
- VII.3.6.- Pedro Mártir de Anglería
- VII.3.7.- Francisco de Gómara
- VII.3.8.- Gonzalo Fernández de Oviedo
- VII.3.9.- Bernardino de Sahagún
- VII.3.10.- Fray Toribio de Benavente. Motolinia
- VII.3.11.- Fray Diego de Landa.
- VII.3.12.- Conquistador Anónimo
- VII.3.13.- Cervantes de Salazar.
- VII.3.14.- Vázquez de Espinosa.Castilleja de la Cuesta
- VII.3.15.- Francisco Carletti
- VII.3.16.- José Acosta
- VII.3.17.- Bernabé Cobo
- VII.3.18.- Pedro de León Portocarrero
- VII.3.19.- Referencias menores.

**VII.4.- Médicos..... p.414 - 422**

- VII.4.1.- Cardani
- VII.4.2.- Juan de Cárdenas
- VII.4.3.- Francisco Hernández.Protomédico de las Indias.
- VII.4.4.- Nicolás de Monardes.
- VII.4.5.- Bernardo de Cienfuegos

**VII.5.- Introducción y consumo en España y Europa ..... p.423 - 439**

- VII.5.1.- Difusión: Galicia, Asturias, Valencia, Italia. Pelagragra
- VII.5.2.- Andalucía y Málaga.
- VII.5.3.- Canarias
- VII.5.4.- País Vasco
- VII.5.5.- Real Cédula de Tassación
- VII.5.6.- *Semanario de Agricultura para Párrocos.*

**VII.6.- Extranjeros que nos visitan..... p.439 - 440**

- VII.6.1.- Madame D'Aulnoy
- VII.6.2.- José Townsend
- VII.6.3.- Arturo Young

<b>VII.7.- Libros de cocina</b> .....	p.440 - 443
VII.7.1.- Bartolomeo Scappi (Cocinero del Papa Pío V)	
VII.7.2.- Antonio Latini: <i>Lo scalco alla moderna</i>	
<b>VII.8.- Maíz en la Literatura</b> .....	p.443 - 444
<b>VII.9.- AUTORES , OBRAS Y OBSERVACIONES</b> .....	p.447 - 463
<b>VIII.-FRIJOL / JUDÍAS</b> .....	p.465 - 489
<b>VIII.1.- Descripción botánica de la judía</b>	
<b>VIII.2.- Consideraciones Previas</b> .....	p.468 - 471
<b>VIII.3.- Testimonios de descubridores y cronistas</b> .....	p.471 - 474
VIII.3.1.- Cristóbal Colón	
VIII.3.2.- Fray Bartolomé de las casas.	
VIII.3.3.- Alvar Núñez cabeza de baca	
VIII.3.4.- Hernando Colón.	
VIII.3.5.- Bernal Díaz del Castillo.	
VIII.3.6.- Francisco López de Gómara.	
VIII.3.7.- Bernardino de Sahagún.	
VIII.3.8.- Pedro Cieza de León.	
<b>VIII.4.- Naturalistas</b> .....	p.474 - 476
VIII.4.1.- Gonzalo Ferrnández de Oviedo.	
VIII.4.2.- Francisco Hernández	
VIII.4.3.- José Acosta.	
VIII.4.4.- Bernabé Cobo.	
<b>VIII.5.- Difusión en España, Italia y Francia</b> .....	p.476 - 478
<b>VIII.6.- Libros de cocina</b> .....	p.478 - 481
VIII.6.1.- Bartolomé Scappi	
VIII.6.2.- Diego Granado	
VIII.6.3.- Antonio Salsete	
VIII.6.4.- Juan de Altamiras: <i>Nuevo Arte de Cocina</i>	
VIII.6.5.- <i>La Cocina de los jesuitas de Andalucía</i>	
<b>VIII.7.- A modo de recapitulación y conclusiones</b> .....	p.482
<b>VIII.8.- AUTORA, OBRA Y OBSERVACIONES</b> .....	p.485 - 489

<b>IX.- PAVO .....</b>	<b>p.491 - 639</b>
<b>IX.1.- El pavón o pavo real.....</b>	<b>p. 493- 496</b>
<b>IX.2.- Pavo de Indias .....</b>	<b>p.497 - 504</b>
IX.2.1.- De la nomenclatura	
IX.2.2.- Cronistas e Historiadores de Indias.	
IX.2.2.1.- Pedro Mártir de Anglería	
IX.2.2.2.- Gonzalo Fernández de Oviedo	
IX.2.2.3.- Francisco López de Gómara	
IX.2.2.4.- Bernal Díaz del Castillo	
IX.2.2.5.- Fray Toribio de Benavente -Motolinia-	
IX.2.2.6.- Bernardino de Sahagún	
IX.2.2.7.- Conquistador Anónimo	
IX.2.2.8.- Bernabé Cobo	
IX.2.3.- Conclusiones extraídas de los Cronistas	
<b>IX.3.- El pavo en la Cocina de Palacio. ....</b>	<b>p.505- 507</b>
<b>IX.4.- Recetarios .....</b>	<b>p.508 - 522</b>
IX.4.1.- Bartolomeo Scappi: <i>Ópera dell' arte del cucinare</i>	
IX.4.2.- Vincenzo Cervio: <i>Il Trinciante.</i>	
IX.4.3.- Diego Granado. <i>Libro del Arte de Cocina</i>	
IX.4.4.- Domingo Hernández de Maceras	
IX.4.5.- Francisco Martínez Montañón. <i>Arte de cocina</i>	
IX.4.6.- Le Cuisinier François	
IX.4.7.- Antonio Latini <i>.Lo Scalco alla moderna</i>	
IX.4.8.- Juan Altamiras. <i>Nuevo Arte de Cocina</i>	
IX.4.9.- Recetarios y referencias en la Cocina catalana.	
<b>IX.5.- Extranjeros.....</b>	<b>p.522 - 526</b>
IX.5.1.- Bartolomé Joly (1603-1604)	
IX.5.2.- Bartolomé Pinheiro da Vega (1603)	
IX.5.3.- A. Jouvin (1672)	
IX.5.4.- Arturo Young	
<b>IX.6.- El pavo en la literatura gastronómica.....</b>	<b>p.526 - 528</b>
<b>IX.7.- El pavo en la literatura española.....</b>	<b>p.529 - 536</b>
<b>IX.8.- Recapitulación y conclusiones desde la literatura.....</b>	<b>p.537 - 538</b>
<b>IX.9.- AUTORES , OBRAS Y OBSERVACIONES .....</b>	<b>p.541 - 639</b>



**X.- CACAO-CHOCOLATE..... p.641 - 846**

**X.1.- Descripción de la planta y el del fruto.**

**X.2.-El cacao antes del Descubrimiento.**

**X.3.- El Cacao en los Descubridores, Cronistas y naturalistas ..... p.644 - 673**

- X.3.1.- Cristóbal Colón
- X.3.2.- Hernando Colón
- X.3.3.- Hernán Cortés.
- X.3.4.- Bernal Díaz del Castillo.
- X.3.5.- Pedro M. de Anglería
- X.3.6.- Gonzalo Fernández de Oviedo
- X.3.7.- Fray Toribio de Benavente.Motolinia
- X.3.8.- Conquistador Anónimo.
- X.3.9.- Bartolomé de las Casas
- X.3.10.- Bernardino de Sahagún
- X.3.11.- López de Gómara
- X.3.12.-Cervantes de Salazar.
- X.3.13.- Juan Suárez de Peralta
- X.3.14.- Francisco Hernández. Protomédico de las Indias.
- X.3.15.- José Acosta
- X.3.16.- Bernabé Cobo.
- X.3.17.- Pedro de León Portocarrero
- X.3.18.- Francisco Carletti

**X.4.- Médicos..... p.674 - 693**

- X.4.1.- Juan de Cárdenas
  - X.4.1.1.- Doctrina de los humores y el chocolate en Cárdenas.
- X.4.2.- Fray Agustín Farfán
- X.4.3.- Juan de Barrios
- X.4.4.- Barthelemy Marradon.Vecino de la Villa de Marchena
- X.4.5.- Colmenero de Ledesma

**X.5.- Del cacáhualt al chocolate: nueva bebida, utillaje, nuevos vocablos.**

**X.6.- Introducción y consumo en España ..... p.700 - 723**

- X.6.1.- Primeros envíos a España
- X.6.2.- Asentamiento en la Villa y Corte.
  - X.6.2.1.- En la Villa
  - X.6.2.2.- La Corte

- X.6.3.- En el siglo XVIII
- X.6.3.1.- *Apuntamientos sobre el chocolate*
- X.6.3.2.-Antonio *Lavedán*
- X.7.- Introducción y consumo en otros países europeos.....** p.723 - 736
- X.7.1.- Francia
- X.7.2.- Italia
- X.7.3.- Inglaterra
- X.7.4.- Austria y Centro-Europa.
- X.8.- Viajeros que nos visitan .....** p.737 - 745
- X.8.1.- Francisco Bertaut
- X.8.2.- Cosme de Médici
- X.8.3.- Marquesa de Villars
- X.8.4.- Madame D'Aulnoy
- X.8.5.- Viajero Anónimo
- X.8.6.-Norberto Caino
- X.8.7.- José Townsed
- X.9.- La Cuestión del Ayuno y el Chocolate.....** p.746 - 772
- X.9.1.- Juan de Cárdenas.
- X.9.2.-León Pinelo
- X.9.3.- Fray Agustín Dávila Padilla
- X.9.4.- Fray Esteban Villa
- X.9.5.- Tomás Hurtado
- X.9.6.- Fray Leandro de Murcia
- X.9.7.- Cardenal Brancaccio
- X.9.8.- Juan Solórzano Pereyra
- X.10.- Gages: La extravagancia novelada. ....** p.772 - 781
- X.10.1.- El episodio de la fama
- X.11.-Recetarios. Libros de cocina.....** p.781 - 789
- X.11.1.- Antonio Latini: *Lo scalco alla moderna*. (1692)
- X.11.2.- Juan de la Mata: *Arte de Repostería*.
- X.11.3.- Fra Fransec Roger y otros conventos.
- X.11.4.- Barón de Maldà

<b>X.12.- El chocolate en la Literatura creativa .....</b>	<b>p.790 - 808</b>
X 12.1.- Panegírico al chocolate: Capitán Castro de Torres	
X.12.2.- Oda al chocolate dedicada al Cardenal Brancaccio	
X.12.3.- Literatura del Siglo de Oro	
X.12.4.- A modo de recapitulación.	
X.12.5.- ANTOLOGÍA	
X.13.- AUTORES , OBRAS Y OBSERVACIONES.....	p.811 - 846
<b>XI.- CONCLUSIONES.....</b>	<b>p.849 - 851</b>
<b>XII.- BIBLIOGRAFÍA .....</b>	<b>p.853 - 864</b>



UNIVERSIDAD  
DE MÁLAGA



UNIVERSIDAD  
DE MÁLAGA

## I.- JUSTIFICACIÓN DE LA TESIS: EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

Lo que ha dado en llamarse la “era de los descubrimientos”, con las consiguientes fases de conquista y colonización constituye, sin duda, una de las más asombrosas etapas de la historia de la humanidad. El cúmulo de riesgos, la precariedad de los medios, el desafío permanente a los retos de la naturaleza en escenarios inimaginables, las calamidades padecidas con todo su acompañamiento de hambre, enfermedad y muerte; geografías ignotas, climas insospechados, fauna y flora ni remotamente intuidos; culturas paleolíticas y neolíticas de buena parte de los pueblos conquistados cierran un cuadro de situación imposible de abordar y entender si no se parte de la mentalidad aventurera del navegante, descubridor o conquistador: ambición y enriquecimiento son los móviles materiales de la conquista y, junto a ellos indisolublemente unido, la búsqueda personal de honra, fama, honor y gloria; y como telón de fondo y objetivos siempre presentes, *extender nuestra Santa Feé Católica* y ganar tierras para la Corona. Tales son los motores que impulsaron tamaña aventura.

En este contexto motivador, activado a su vez por los fastos del V Centenario, el doctorando que estas líneas escribe -Catedrático de Historia en Bachillerato- encuentra el primer impulso para fijar su atención en el estudio de la magna hazaña americana. Este neófito del americanismo centra su interés en el ámbito de lo más próximo y se plantea cuál ha sido la aportación de Málaga o los malagueños a tan ingente tarea; desde la conquista a la administración o evangelización de las tierras recién descubiertas. Fruto de ese trabajo, en compañía de mi hermano elegido, Eduardo Anguita, *In Memoriam*, ve la luz la obra *Malagueños en América del orto al ocaso* (1992). Diez biografías de hijos de esta tierra que destacaron de modo singular en la aventura de Indias. Cinco siglos después del Almirante, hice mi particular “descubrimiento” de América. A esta publicación le antecedieron o prosiguieron otras del mismo ámbito investigador con presentación y edición de diversas ponencias en Congresos Internacionales de Historia de América. Especial referencia he de hacer de la desventurada empresa de nuestro paisano Ruy López de Villalobos: *Morir en las antípodas* (2002)

La sensibilidad por profundizar en nuestro pasado en Indias había prendido definitivamente y para afianzar el interés los Cursos de Doctorado los realicé en el Departamento de Historia de América (Universidad de Sevilla, 1993-1995). ¡Veinte años nos contemplan! Ante la dificultad insuperable de realizar la Tesis en aquella Institución por razones obvias de distancia y profesionales, trasladé el Expediente a la de Málaga, en el empeño de intentar abordar desde esta sede la temática americanista.

En el curso de la investigación de los malagueños en América, y a lo largo de las disciplinas del Doctorado, fui tomando conciencia de uno de los trascendentales efectos del Descubrimiento, probablemente el de mayor alcance: la revolución ecológica que se origina como consecuencia del intercambio de productos alimentarios entre el Viejo y el Nuevo Mundo. Una línea hacedera de investigación desde el americanismo se me ofrecía, la que vino a conectar, ya en la lejana década de los noventa del pasado siglo y en los inicios del presente, con otro vigoroso centro de interés. Se trata de la cultura alimentaria, la cocina y la gastronomía. Los dos estímulos convergen. Faltaba el del arte, particularmente el pictórico. Con motivo de la exposición conmemorativa del IV Centenario del nacimiento de Velázquez (1999) en la capital hispalense tuve la oportunidad de contemplar en directo *La Vieja friendo huevos* y en el cuadro dos guindillas. Ya queda configurado el trípode. La primera publicación con ese tema: *Los productos americanos en la pintura: el pimiento en el bodegón de Velázquez* (I. Arriarán, 2001), marca el camino. Pero aún falta un cuarto elemento, sin duda el más importante a los efectos del presente trabajo. Es el factor humano. Quiso el azar que coincidiéramos el Dr. D. Juan Antonio Sánchez López, Director de esta Tesis, y quien esto suscribe en un Congreso sobre Franciscanismo (Priego de Córdoba, julio 2002), la ponencia trataba de los alimentos americanos en el recetario de Juan Altamiras. Le propuse que me dirigiera la Tesis, sin dudarle un instante, y en prueba de conformidad y de ratificación de compromiso, cuadró el título: “La Naturaleza de Indias en la plástica de la Edad Moderna”. Tal es el *íter* motivador para llegar hasta aquí.

## I.1.- Los frutos elegidos

De los múltiples aspectos sumariamente enunciados al inicio de este apartado, uno de los que más relevancia e interés va a despertar es el estudio y análisis de los fenómenos observados; desde los aborígenes, sus formas de vida y de organización social, régimen alimentario,... con base en los frutos que la tierra ofrece hasta el asombroso espectáculo que produce la contemplación de la flora y fauna que por primera vez se pone ante los ojos de quienes pasan al nuevo continente. La Naturaleza de Indias, en suma, desde la primera hora será objeto de atención preferente por conocer sus riquezas, las posibilidades de su explotación y de colonización.

De otra parte, la revalorización de la Naturaleza en la esencia misma del Humanismo renacentista coincidente y en buena medida cabría decir también causa, impulsor del espíritu de aventura concretado en expediciones para la exploración de nuevos espacios propulsan en la misma dirección: descubrir, conocer, observar, estudiar y escribir lo que ven y la búsqueda de explicación a tan novedosos fenómenos.

Desde descubridores, naturalistas, médicos, botánicos, ... la ciencia toda pondrá sus observaciones particularmente en la flora, la fauna, y sobre todo en los recursos alimentarios, producto a producto, con la evidente intención de conocer sus propiedades nutritivas y en su caso terapéuticas para, a imitación del indio, integrarlos en la dieta del propio colonizador; y más aún, con la pretensión de trasladar los dichos frutos, vía Sevilla, a España y desde aquí a Italia, para su aclimatación y producción, y con ellos completar la triste y mísera dieta de campesinos y menestrales, amén de contribuir con su ingesta a paliar las periódicas hambrunas que tan a menudo diezmaban la población.

Pues de la Naturaleza de Indias se trata -para más exactos de la alimentaria- y de su reflejo en la obra de arte, particularmente la pintura. El nuevo género del bodegón se suma a la ola y con ello rinde su particular tributo a la corriente naturalista de mil formas expresada en la conciencia del Humanismo que todo lo impregna. Tal es la médula del presente trabajo. Al contemplar el inabarcable número de especies de flora y fauna que las Indias ofrecen, sin desviarnos un ápice de la pretensión inicial, se ha hecho preciso acotar, insistimos, la temática a la naturaleza alimentaria y cómo ésta se proyecta en los lienzos.

Así las cosas, ocho productos naturales originarios de Indias, los únicos ocho existentes, que a continuación se relacionan, y que reúnen todos y cada uno de ellos las cuatro condiciones que siguen:



- a) Procedencia de Indias
- b) Ser alimentario
- c) Haber sido objeto de atención por los pintores
- d) Corresponder su conocimiento y difusión a los siglos XVI, XVII y XVIII

Y los tales criaturas y por este orden expuestas, son:

1. Pimiento
2. Tomate
3. Batata/Patata
4. Papa/Patata
5. Maíz
6. Fríjol/Judía
7. Pavo
8. Cacao/Chocolate

## I.2.- Perspectiva metodológica

Un doble punto de partida constituye la esencia de la presente Tesis. De una parte, la trascendental “revolución ecológica” que se origina tras el Descubrimiento de América y en cuya base está la para -descubridores y colonizadores- insólita y feraz naturaleza de las tierras recién halladas; ecosistema del que darán cumplida cuenta con vivaz estilo, relatores, cronistas, historiadores, etc. de las primeras décadas, quienes, con minuciosa observación, dejan constancia de alimentos, plantas, y su uso por parte de los aborígenes, así como de su propia experiencia nutritiva, saporífera y medicinal, en su caso.

Fuente fundamental constituyen las historias naturales: Fernández de Oviedo, Acosta, Cobo, ... amén de los cronistas o historiadores de ámbitos más reducidos -López de Gómara, Las Casas, Sahagún, Motolinia, Cieza de León, ... Estudio aparte requiere la obra de Médicos que analizan esencialmente la naturaleza en función de sus cualidades y bondad para la salud o cura de enfermedades: Francisco Hernández, Nicolás de Monardes, Juan de Cárdenas,... En suma, la naturaleza toda es centro de interés y en sus escritos se hace protagonista a los ojos de quienes viven su experiencia. La sensibilidad renacentista con el triunfo de la naturaleza como causa se halla plenamente presente en letra y espíritu en los autores y sus obras.

De otra parte, en Europa, el propio humanismo y su exaltación de las “criaturas” lleva a que el arte y la literatura dediquen especial atención a la naturaleza y que ésta se convierta en exultante protagonista en la pluma o en el pincel. Más aún, es tal la valoración que de plantas frutos, flores y animales se hace que surge un género nuevo en la pintura: el **bodegón** y la **naturaleza muerta** cuya finalidad es, no sólo representar productos naturales, sino recrearlos lo más “naturalmente” posible; es decir, reflejar sus frutos desde el más veraz realismo. Naturalismo y realismo, no exentos de cierta idealización, se aúnan en el bodegón como en ninguna otra composición pictórica.

La tarea que nos ocupa, como ámbito de investigación, tiene que ver con la Historia, con el Arte y con las consecuencias que para la civilización -primero española, luego europea y a la postre universal- tuvo el Descubrimiento del Nuevo Mundo. Nos referimos a qué, cómo, cuándo, por quién y en qué contexto se reflejan en la pintura los numerosos productos venidos de las Indias Occidentales.

Así pues, el específico análisis que se pretende consiste en hacer converger tres vectores: la revolución ecológica que se origina tras el Descubrimiento, como consecuencia del intercambio de productos entre el Viejo y el Nuevo Mundo; la

naturaleza muerta y el bodegón, como aportaciones de la sensibilidad tardorrenacentista y barroca; género este último llegado hasta nuestros días gracias a su proyección temporal; y la representación que de los frutos alimenticios venidos de aquellas partes y del entorno dentro del cuadro donde se ambienta, hacen los artistas.

Hasta fechas relativamente cercanas, lo frecuente en la metodología investigadora y didáctica en la Historia del Arte, y concretamente en la pintura, ha sido prestar atención prevalente al estilo del autor, a su personalidad, a la genialidad, en su caso; a la calidad de la obra, desde el punto de vista de la evolución de las escuelas o a lo largo de la vida del propio artista, a los valores pictóricos, - composición, perspectiva, color, estudio de la luz, pincelada; realismo, simbolismo, veracidad o autenticidad que transmite al espectador ... - en suma, se tiende más al *cómo* que al *qué*.

La metodología que se ha ensayado en el trabajo en curso invierte los términos: se da prioridad al *qué* sobre el *cómo*. Interesa más la singularidad de cada uno de los objetos, de cada una de las hortalizas, de cada uno de los frutos, de cada una de las flores, que el cuadro desde la perspectiva estrictamente artística. Es el **“cuadro-crónica”** de naturaleza, o el **“cuadro-crónica”** de costumbres, vistos a través de los elementos en él reflejados lo que reclama nuestra atención. Y ello porque este último aspecto ha sido el menos valorado en el conjunto de datos que cabe extraer de la contemplación de una obra; y asimismo, porque a través de la observación de los frutos allí representados podemos formular hipótesis acerca de cuánto tienen de uso común de las gentes entre los coetáneos, o cuánto de novedoso o exótico, y que el autor quiere darlos a conocer en primicia para mostrar su existencia, estimular la curiosidad del observador, e incluso suscitar el deseo de su consumo.

En el análisis así concebido, los ingredientes y objetos dejan de ser meras referencias formales desde las que se pretende deducir la destreza y maestría de su creador para cobrar una dimensión sociológica con proyección en el estudio de su cultivo, consumo alimentario, elaboración culinaria... Es obvio, que tal enfoque requiere el complemento de otras fuentes: crónicas, obras literarias, tratados de cocina, visión de los extranjeros...

### **I.3.- Interdisciplinaridad y transversalidad**

Apuntado queda y comprobado con el mero examen del índice, que las fuentes fundamentales son los “papeles de Indias” y las obras de arte. Pero desde esta orilla constituyen recursos esenciales, desde los tratados de Botánicos y Naturalistas europeos, que obviamente mantienen contacto con sus colegas españoles, y que sienten un vivo interés por la recién descubierta Naturaleza, hasta Libros de cocina y recetarios históricos, o las relatos y testimonios de los Viajeros que nos visitan.

La Literatura de Siglo de Oro merece capítulo aparte. Es fuente trascendental, así se valora en el cuerpo de la Tesis, porque suele ser prueba de su conocimiento y consumo por las clases populares. El Teatro Menor y sobre todo la Picaresca contienen el mayor número de menciones. A través de sus textos, de sus contextos, de sus apreciaciones y del número de veces de su presencia, se puede deducir la valoración que los coetáneos tienen de los productos de origen indiano.

Pero hay más. La propia obra de arte no solo se limita a reflejar el fruto de que se trata sino que lo introduce en un paisaje o lo exhibe en un bodegón íntegramente natural; o lo expone en un espacio coquinaro en cuyo caso el cuadro alcanza una proyección sociológica inédita. Donde la palabra escrita no llega, alcanza el pincel. ¿Cómo sabríamos la estructura, ajuar e ingredientes de una cocina andaluza, doméstica o monacal si no fuera por los lienzos de Velázquez y Murillo? El cuadro en sí mismo se convierte a través de las modestas hortalizas indianas en una crónica social de lo cotidiano. He aquí su relevancia en la presente investigación.

Sólo desde una perspectiva integradora de disciplinas, apoyándose unas en otras como fuentes, con vocación de transversalidad debía abordarse el presente trabajo. La valoración de cada fruto por los diferentes estamentos sociales, así como por los plurales aspectos que contiene, la hacen apta y útil para una amplia diversidad de oficios y profesiones. Desde el chef y el maître al historiador, y tanto más al historiador del Arte; desde el botánico al médico; desde el estudioso de la lengua y literatura hasta el crítico gastronómico; desde el periodista y profesional de los Medios al agente turístico,... todos se sienten concernidos.

## I.4.- Objetivos

- a) Valoración de la gran revolución ecológica tras el Descubrimiento y su proyección en la alimentación, la cocina y la gastronomía.
- b) Estudio y análisis de cada uno de los productos de Indias que se han visto reflejados en la obra pictórica de la Edad Moderna ya enumerados: pimiento, tomate, batata, patata, maíz, judía, pavo y chocolate.
- c) Valorar a través del cuadro-crónica la proyección sociológica de cada fruto específico.
- d) Comprobar la proyección iconográfica de cada producto dentro de unas coordenadas espacio-temporales concretas, aplicadas a los diferentes contextos europeos destinatarios de los mismos.
- e) Analizar el ajuar y los enseres que componen el ámbito propio de elaboración culinaria o de consumo del vegetal o ave de procedencia indiana.
- f) Aportar a la Historia de la Cocina y de la Gastronomía una espléndida y bella fuente de información, de la que tan necesitadas están, acerca de *qué, cómo, por quiénes y dónde* han sido objeto de transformación y de consumo los frutos americanos.
- g) Resaltar el protagonismo de Andalucía en el intercambio entre el Viejo y el Nuevo Mundo y particularmente, como lugar de aclimatación y experimentación de las nuevas plantas.
- h) Destacar asimismo, la excepcional relevancia de autores que siendo universales -Velázquez, Murillo, Zurbarán- nacen en Andalucía o pertenecen a sus círculos pictóricos, y que tienen la primacía en la representación culinaria de los frutos de Indias.

## II.- LA GRAN REVOLUCIÓN ECOLÓGICA TRAS EL DESCUBRIMIENTO

### II.1.- La revolución ecológica tras el Descubrimiento

A la hora de valorar la gesta del descubrimiento, conquista y colonización de las Indias, desde esta orilla, se suele poner el énfasis en la evangelización, en la cultura trasplantada, en la identidad idiomática ... Si se hace desde el punto de vista estrictamente económico se resalta la afluencia de metales preciosos a Europa, a través de España; la consiguiente revolución de los precios, el avance del capitalismo, y el crecimiento y consolidación de una clase burguesa que, transcurridos dos siglos, daría al traste con el modelo del Antiguo Régimen. Sin embargo, no se destacan con igual rango los productos, allende el Atlántico, que verdaderamente llegaron a revolucionar la agricultura y la demografía en el Viejo Mundo, y que vinieron a poner término a periódicas hambrunas y al consecuente descenso o muy lento crecimiento demográfico: la *patata* y el *maíz*, principalmente. En frase de Eloy Terrón<sup>1</sup>: “La genuina e inmarcesible gloria de España es haber aportado, primero, a Europa y, después, al mundo, productos tales como la patata, el maíz, la judía, el pimiento y el tomate”.

En realidad, el encuentro entre los dos mundos lo que provocó fue una *revolución ecológica* de consecuencias planetarias. De América a Europa han viajado, además de los ya citados: *batata, cacao, coco, vainilla, aguacate, papaya, piña tropical, chirimoya, zarzaparrilla...*; y animales comestibles: el *pavo*. De Europa a América: trigo, cebada, vid, caña de azúcar y café. Animales para nutrición humana o de carga: gallinas, y la ganadería ovina, bovina, caballar y porcina.

Visto desde hoy, es de tal extensión, profundidad y alcance la revolución que se inicia hace cinco siglos con el intercambio de productos, que cabe hacerse la siguiente reflexión interrogativa: ¿seríamos capaces de elaborar una dieta sana, variada y equilibrada si prescindieramos de los productos de origen americano?

*El Descubrimiento, en sus consecuencias alimentarias, se nos actualiza en el consumo de lo cotidiano.*

---

<sup>1</sup>TERRÓN, E.: *España, encrucijada de culturas alimentarias: su papel en la difusión de los cultivos americanos*, Madrid, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Secretaria General Técnica. Centro de Publicaciones, 1992, p. 71.

Pero claro es, para llegar a ser realmente efectiva esa aportación nutricia, que tuvo su correlato en la revolución demográfica, fue preciso que transcurrieran décadas -y a veces siglos- de ensayos e intentos de aclimatación de los nuevos vegetales en Europa, y cuyo punto de contacto con el Viejo Mundo es España, y más aún Andalucía.

Del encuentro e intercambio, en su desarrollo, cabe extraer unas notas características:<sup>2</sup>

La progresiva incorporación de los productos procedentes de Indias es una peculiaridad de la alimentación en la Edad Moderna; que, sin embargo y en general, mantuvo largamente prolongada la dieta bajomedieval.

El Viejo Mundo, por su parte, aporta todo un acervo de milenarias culturas que incluye a productos de África y Asia. El encuentro, desde la primera hora, está dotado de alcance revolucionario que abarca al orbe todo y lo que en él se cría.

Los cronistas, ante los desconocidos cultivos, hubieron de valerse de imágenes propias para la descripción en similitud con lo conocido y habitual. Así, al *maíz* se le compara con garbanzos; y su *panocha* a la del panizo; a *tortas de maíz* se les denomina pan; al *axi* o *chilli*, pimienta; a las *judías*, habas; al *guajolote*, gallina de Indias o gallipavo.

La nueva realidad es contemplada por los españoles con sorpresa y siempre desde la superioridad, en la certidumbre de pertenecer a una civilización más avanzada que les autorizaba a poseer y gobernar la tierra, y de estar laborando por algo trascendental y que empezaba a ser, en expresión del cronista Gómara, “lo más importante que había sucedido en el mundo desde que Cristo vivió en él y murió para salvarlo”. Con tan profunda convicción la conquista cobra alas. Una fuerza gigantesca había sido creada y puesta en movimiento. He aquí la clave espiritual que anima nuestra labor en América.

Aunque las necesidades de intendencia obligaron a los intrépidos expedicionarios, desde el primer momento, a consumir lo que la tierra daba y comían los nativos, no fue fácil su adaptación a la dieta indígena. Los productos de los indios les parecieron inferiores y poco nutritivos. Una cierta lógica se desliza en la mente del conquistador. La superior cultura de que se siente portador incluye, sin duda, unos alimentos y una culinaria mejor que la de los pueblos conquistados.

---

<sup>2</sup>Cfr. PÉREZ SAMPER, M. Á.: “La integración de los productos americanos en los sistemas alimentarios mediterráneos”. *La Mediterrània, àrea de convergència de sistemes alimentaris (segles V-XVIII)*. XIV Jornades d'Estudis Històrics Locals, Palma de Mallorca, Institut d'Estudis Baleàrics, 1996, pp. 89-148.

El maíz y el cazabe -torta hecha de harina de mandioca- los perciben como de poco alimento, frente al trigo. La actitud del español ante los nuevos productos se mantiene entre la curiosidad y el recelo. Curiosidad por lo nuevo, por su posible incorporación a su dieta. Recelo, por proceder como dicho queda, de una cultura inferior y por lo tanto, de difícil integración en el sistema alimentario del conquistador.

Un intercambio de productos tiene lugar desde la primera hora. Al regreso de su primer viaje -Lisboa, 4 de marzo de 1493- ya trae Colón para presentárselos a los Reyes a *diez indios, axí, batata, gallipavos y maíz*, y en septiembre cuando parte su segundo viaje, con diecisiete naves y mil quinientos hombres, porta trigo, vino, aceite y ganado; no sólo con el afán de su cría en las nuevas tierras, sino como necesidad imperiosa de consumo por los nuevos pobladores que no renuncian a sus hábitos alimentarios; y ello, por serles más aptos al gusto, y considerarlos superiores a los allí encontrados. Durante la primera mitad del s. XVI, la mayor parte del comercio con las Indias está dedicado a productos alimenticios, hasta que su arraigo haga innecesaria su exportación.

Transcurrido medio siglo del Descubrimiento los testimonios de los cronistas -Díaz del Castillo, Fernández de Oviedo,...- dejan constancia de la feracidad de aquellas tierras, de la implantación de los nuevos productos y del laboreo por parte de los indígenas. “Los indios agora crían ganado de todas suertes y doman bueyes y aran las tierras y siembran trigo... y hacen pan y biscochos”<sup>3</sup>. El segundo, por su parte, (1535) destaca la proliferación de naranjos, limoneros, árboles frutales, diversas verduras: apio, culantro, zanahorias, nabos y pondera la extensión de los ganados, particularmente el porcino: “En Nueva España... no ha quince años que ningún puerco había de los de España... y se han hecho tantos y tan grandes hatos que ya las naos cargan de los tocinos”<sup>4</sup>.

Se pone el énfasis en la proyección planetaria del intercambio, pero es preciso subrayar que la colonización española realizó un proceso simultáneo en la difusión intra-americana de flora y fauna. La falta de conciencia de incomunicación por los aborígenes de los diferentes pueblos, culturas e Imperios hace que la presencia europea, desde el punto de vista botánico, agrícola y alimentario, actúe como agente unificador a escala continental americana.

En el conjunto del fecundo trueque son de significar los llamados productos de *ida y vuelta: café y azúcar*. Procedentes del viejo mundo, han alcanzado tan espectacular desarrollo

---

<sup>3</sup> DIAZ DEL CASTILLO .B, *Historia verdadera ...* Cap.CCIX, p. 902

<sup>4</sup> FERNÁNDEZ DE OVIEDO,G. *Historia General ....* T.V,p. 320



en las nuevas tierras que son considerados de modo erróneo por muchos como genuinamente americanos.

En orden a la fauna, el balance global como donante -pues el indio desconoce la ganadería- es manifiestamente favorable a Europa: ganado lanar, vacuno, caprino, porcino y equino, son allá transportados; en tanto que el *pavo* o *guajolote* es el único animal comestible procedente de Indias y de rápida aceptación en la dieta europea.

La transferencia recíproca de plantas alimentarias y animales domésticos, acaso con la excepción del Neolítico, originó -andando el tiempo, a uno y otro lado del Atlántico- la más grande revolución nutricional de la Historia. En Europa maíz y patata ponen término en el s. XVIII a periódicas hambrunas. Por su parte, los habitantes del Nuevo Mundo vivieron su revolución proteica de origen cárnico-láctico, prácticamente ausente de su dieta hasta la llegada de los europeos.

La difusión espacial de las especies vegetales venidas de Indias sigue por lo común este itinerario: Sevilla - puerta de América -, resto de Andalucía y España; después Italia por su especial vinculación con nuestra península, y más tarde Francia y otros países europeos. El Imperio Turco, por su parte, juega un importante papel difusor en sus áreas de dominio. “El Mediterráneo se convirtió así, en la época moderna a través de España, en el área privilegiada de convergencia de los sistemas alimentarios del Viejo y del Nuevo Mundo”.<sup>5</sup>

La extensión de su consumo experimentó ritmos cronológicos y sociales diferentes: *pimiento*, *judías*, *chocolate*, *batatas* y *pavo* se integraron de forma relativamente rápida. El *tomate* no triunfa hasta el s. XVIII; *patata* y *maíz* no se afirman hasta el s. XIX por carecer de reputación.

Desde el punto de a de los colectivos sociales, el *pimiento*, es el primero que se incorpora y muy rápidamente su aceptación se hace generalizada. *El chocolate*, también muy deseado, pero por su precio solo en principio al alcance de las clases pudientes. No será hasta la segunda mitad del s. XVII y sobre todo lo largo del XVIII, cuando su consumo se popularice. Su triunfo se debe ser una bebida de prestigio.

*El pavo* también fue aceptado desde la primera hora por su condición de ave, la carne más apreciada de la época. Goza de un tripe renombre: alimentario, dietético y social.

---

<sup>5</sup> PÉREZ SAMPER, op. cit., p. 96

La *papa* y el *maíz*, por contra, se consideran alimentos pobres, y de gentes menesterosas. Se asocian a época de escasez, de carestía y de hambre. Su consumo es la expresión del fracaso de la cosecha tradicional. Sólo consiguieron avanzar en aquellas regiones y épocas en que el secular sistema alimentario entró en crisis.

En regiones de difícil crecimiento y desarrollo del trigo -Galicia, Asturias, Cantabria y País Vasco- y época de inestabilidad productiva -fines del siglo XVIII en toda Europa- es cuando *maíz* y *papa* experimentan un gran avance en los modelos nutricionales.

Desde la perspectiva sociológica es preciso resaltar que el lugar, junto a los productos tradicionales para el autoconsumo del campesino, donde se inicia el cultivo de los procedentes de aquellas tierras es la huerta: tomates, pimientos, patatas y judías. La renovación culinaria que la presencia de estos vegetales supone habrá de venir de las gentes sencillas que los cultivan. La huerta en este sentido cumple una triple función. De una parte, la despensa del pobre; de otra, lugar de aclimatación e innovación de cultivos, y por último, punto de partida para la renovación de la cultura culinaria popular. Las humildes huertas conventuales y los hambrientos campesinos se hallarán en la primera línea de recepción y aceptación de los alimentos venidos de Indias, rechazados por las más altas clases sociales.

América no cambió de modo sustancial la alimentación del Viejo Mundo, pero la enriqueció extraordinariamente. Aunque no provocó una ruptura, le dio variedad, nuevos sabores y nuevos colores. Quizás el popular gazpacho ya existente desde los iberos, con la incorporación del tomate y el pimiento, pudiera ser el ejemplo más notable de su enriquecimiento en olor, sabor y color. En todo caso, ambas solanáceas son ya característica esencial de la dieta mediterránea.

Por último, como conclusión de este apartado, es preciso señalar que el descubrimiento del Nuevo Mundo abrió, a una y otra orilla del Atlántico un nuevo capítulo en la historia de la alimentación. El proceso secular de incorporación de los productos intercambiados viene a constituir una peculiar característica y esencial signo de identidad de la modernidad histórica.



**LOS NUEVOS**

**VEGETALES**



# PIMIENTO



## III.- PIMIENTO

### III.1.- Descripción botánica del pimiento<sup>6</sup>

1.1.- **Familia:** Solanácea

1.2.- **Género:** *Capsicum*

1.3.- **Especie:** *C. Annum L.*

1.4.- **Tallo:** Muy ramificado, con ramas que parecen crecer en zig-zag. De 30-150 cm, anual.

1.5.- **Hojas:** Muy variables, de hasta 12 por 7,5 cm, enteras, delgadas, brillantes; elípticas, ovales o lanceoladas; con el extremo agudo y la base del limbo en cuña.

1.6.- **Flores:** Hermafroditas y generalmente solitarias (rara vez dos) en cada nudo, aparentemente axilares. El cáliz es relativamente carnoso, cónico-acampanado verde, con 5 dientes cortos y agudos. La corola es blanca, rara vez verdosa o púrpura con manchas, de 6-15 mm de diámetro, con 5-6 pétalos generalmente rectos, dispuestos en estrella. Tienen 5-6- estambres, de filamentos cortos y anteras verde-azuladas. Estilo simple, blanco o purpúreo.

1.7.- **Fruto:** Es una baya inflamada, muy variable en tamaño (4-25), forma (alargado-cónico-globoso, etc.) y color verde, rojo, anaranjado, amarillo, pardo-purpúreo o negruzco. Con varias celdas separadas incompletamente. Semillas numerosas, amarillentas, de 3-5 mm, aplastadas.

---

<sup>6</sup>GARCÍA PARIS, J.: *Intercambio y difusión de plantas de consumo entre el nuevo y el viejo mundo*, Madrid, Ministerio de Agricultura, 1991, p. 101.



### III.2.- El pimiento entre los cronistas y naturalistas.<sup>7</sup>

Acaso sea esta solanácea uno de los principales frutos procedentes de Indias en cuanto a su rápida difusión y variedad. Llama la atención desde el primer momento a Colón, y así lo refleja en el *Diario de su primer viaje*, de vuelta a la Península en cuya anotación del martes 15 enero de 1493 puede leerse:

“... también ay mucho *ají*, qu'es su pimienta, d'ella que vale más que la pimienta, toda la gente no come sin ella, que la halla muy sana; pudiéndose cargar cincuenta carabelas cada año en aquella Española.”<sup>8</sup>

Ya desde esta primera referencia colombina, es preciso, destacar lo que será constante en todas las demás alusiones al *ají*, - que de este modo lo designan los tahínos- y es su sabor picante equivalente a la pimienta. Por fin, parece que habían encontrado una de las deseadas especias, causa y motivo de las empresas descubridoras de portugueses y españoles, y la posible compensación económica. La estima de las cualidades de beneficio y lucro que en el *ají* se aprecian hace que probablemente sea esta *pimienta de las Indias* el producto que mayor volumen de importación alcanzó; ya que sin llegar a las optimistas previsiones del Almirante tuvo su relevancia en el cómputo del comercio de las nuevas tierras hacia España. Chaunù<sup>9</sup> habla de una media de entre doce y veinte navíos para los años 1569-1590 de importación. El hallazgo de ser como la pimienta, unido a su abundancia y variedad, explica la atención y curiosidad que despierta entre los cronistas y naturalistas por sus propiedades dietéticas y hasta medicinales, reflejadas en la cantidad y calidad de los relatos y descripciones; la fruición y deleite con que los españoles lo consumen; y el temprano intento de implantación y su rápida difusión en tierras peninsulares.

Cabe reseñar a continuación los testimonios más destacados que nos permiten ponderar la trascendental importancia que la nueva y sucedánea especia tiene en Indias y que muy pronto alcanzará el Mediterráneo.

---

<sup>7</sup>Cfr. MORENO GÓMEZ, J.: “De las Indias al Mediterráneo; de las Crónicas a la cocina: pimiento”. En: SÁNCHEZ BAENA, J. J. y L. PROVENCIO GARRIGÓS (ed.). *El Mediterráneo y América: Actas de XI Congreso internacional de la Asociación Española de Americanistas (AEA)*, Murcia, Editora regional de Murcia, 2006, pp. 729-743.

<sup>8</sup>COLÓN, C.: *Textos y documentos completos: relaciones de viajes, cartas y memoriales*. Ed. VARELA, C. Madrid, Alianza, 1989, p. 118.

<sup>9</sup>CHAUNU, H., P. CHAUNU y G. ARBELLOT: *Séville et l'Atlantique, 1504-1650*, 8 vols., Paris, Institut des hautes études de l'Amérique latine, 1955, T. VI, Vol. 2, p. 1030, en GARCÍA PARIS: *Intercambio*, p. 96.

### III.2.1.- Francisco López de Gómara. (Gómara, 1511-Sevilla, 1566)

Amén de la valiosa cita del Almirante, Gómara relaciona los productos que trae aquél al retornar de su primer viaje, y entre los que se halla el *ají*:

“Tomó diez indios, cuarenta papagayos, muchos gallipavos, conejos (que llaman hutias) batatas, *ajíes*, maíz de que hacen pan, y otras cosas extrañas y diferentes de las nuestras, para testimonio de lo que había descubierto.”<sup>10</sup>

Refiere, asimismo, el contacto de los Reyes con el novedoso condimento:

“Presentó a los reyes el oro y cosas que traía del otro mundo; y ellos y cuantos estaban delante se maravillaron mucho en ver que todo aquello era nuevo como la terra donde nacía,... Probaron el *ají*, especia de los indios, que les quemó la lengua,...”<sup>11</sup>

Y la tercera alusión de este cronista: En el contexto de la exploración por Juan de Grijalba a las tierras de la Nueva España y en rudimentario comercio, el intercambio de objetos con los indios y la celebración de tal truke:

“Al cabo de las ferias trajeron por alboroque cazuelas y pasteles de carne con mucho *ají* y cestillos de pan fresco, y una india para el capitán, que así usan los señores de aquella tierra.”<sup>12</sup>

### III.2.2.- Andrés Bernáldez. Cura de los Palacios (1488-1513)

También mencionado al tratar la *batata/patata*, cronista desde esta orilla, conoce lo que le relatan quienes vienen de las nuevas tierras, incluido Colón, con quien asegura haber tenido trato directo:

“... [tienen] pimienta muy buena, e quema dos veces [sic] que la que acá tenemos, e nasce en arbolillos como hortaliza; es floxa, no tan dura como ésta que aquí viene por vía de Alexandría; es mayor un poco. La que tienen los indios por cosa mediscinal e muy buena e la sienbran [sic] e cogen.”<sup>13</sup>

<sup>10</sup>LÓPEZ DE GÓMARA, F.: *Historia general de las Indias y Vida de Hernán Cortés*. Ed. GURRÍA LACROIX, J. Caracas, Biblioteca Ayacucho, 1979, Cap. XVI, p. 32.

<sup>11</sup>Ibídem, Cap. XVII, p. 33.

<sup>12</sup>Ibídem, Cap. XLIX: La Nueva España, p. 72.

<sup>13</sup>BERNÁLDEZ, A.: *Memorias del reinado de los Reyes Católicos*. Ed. GÓMEZ-MORENO, M. y J. M. VARRIAZO. Madrid, Real Academia de la Historia, 1962, Cap. CXVIII, p.300.

### III.2.3.- Dr. Álvarez Chanca.<sup>14</sup>

Médico de los Reyes y de la princesa Juana, nacido en Sevilla, es destinado a la segunda expedición de Colón que habría de partir en septiembre de 1493. Es el primer médico que llega a las tierras recién descubiertas. De su experiencia, dirigió una carta al Cabildo de Sevilla, con fecha en blanco, debió de enviar en la flota de retorno al mando de Antonio Torres en febrero de 1494.

En el epígrafe dedicado a la flora, menciona la pimienta de los indios:<sup>15</sup>

“... tienen por especia, por lo adobar, una especia que se llama *axí*, con la cual comen también el pescado, como a las aves cuando las pueden aver [sic], que ay infinitas de muchas maneras.”<sup>16</sup>

### III.2.4.- Pedro Mártir de Anglería. (Ancor, 1457-Granada, 1526)

Dos textos completan la referencia en el ilustre cronista, también desde esta orilla, en su muy ilustrativas *Décadas del Nuevo Mundo*:

“Digamos ahora un poco acerca de la pimienta de las islas y del continente. Tienen selvas llenas de frutales que crían pimienta: pimienta digo, aunque no lo es, porque tiene la fortaleza y el aroma de la pimienta, ni vale menos que la pimienta aquel grano; ellos le llaman *axí*, con acento en la última; es más alta que la adormidera ... Hay dos especies de aquel grano, cinco dicen otros: la una es de larga como dedo y medio de hombre, más picante y aguda que la pimienta, y la otra es redonda y no menor que la pimienta, pero este tiene la película, la pulpa y las pepitas, todas tres cosas con su cálida fortaleza ...”<sup>17</sup>

A juzgar por lo que se contiene en el texto, parece que no extrae una idea muy clara de cómo es el *axí*. Queda patente que escribe de oídas, sin la observación directa de la planta ni de su fruto.

Prosigue en otro texto:

“¿Y qué diremos de nuestra pimienta... que nace entre ellos como las malvas y las ortigas entre nosotros, hasta causar molestia? Moliéndola todos los isleños [primer antecedente del pimentón] y revolviéndola en agua, se la echan al pan que comen.”<sup>18</sup>

<sup>14</sup> Cfr. GIL, J. y C. VARELA: *Cartas de particulares a Colón y relaciones coetáneas*, Madrid, Alianza, 1984, pp. 152-176.

<sup>15</sup> Cfr. TIÓ, A.: *Doctor Diego Álvarez Chanca. (Estudio biográfico)*, Barcelona, Universidad Internacional de Puerto Rico, 1966.

<sup>16</sup> GIL y VARELA: *Cartas a particulares*, p. 175.

<sup>17</sup> ANGLERÍA, P. M.: *Décadas del Nuevo Mundo*. Ed. ALBA, R. Madrid, Ediciones Polifemo, 1989, *Década Quinta*, Cap. IX, pp. 375-376.

<sup>18</sup> *Ibidem*, *Década Séptima*, cap. I, p. 422

Refleja muy bien la abundancia de la especia sin necesidad de cultivo, al tiempo que deja constancia en primera referencia a lo que aprendido por los españoles dará lugar al *pimentón*, especia básica y componente esencial de la coquinaría española, particularmente en la condimentación del cerdo en su peculiar chacina [chorizo].

### III.2.5.- Gonzalo Fernández de Oviedo. (Madrid, 1478-Valladolid, 1557)

Es el primer cronista que profundiza en la naturaleza de Indias, y le dedica extensa consideración: abundancia, gusto, uso por los nativos y por los colonizadores, descripción de la planta y su fruto, ... a lo que los españoles no dudaron desde el momento mismo en el que la vieron y probaron en denominar *pimienta de las Indias*.

“*Ají* es una planta muy conocida e usada en todas las partes destas Indias, islas e Tierra Firme, e provechosa e necesaria, porque es caliente e da muy buen gusto e apetito con los otros manjares, así al pescado como a la carne, e es la *pimienta de los indios*, y de que mucho caso hacen, aunque hay abundancia de *ají*, porque en todas sus labranzas y huertos lo ponen e crían con mucha diligencia e atención, porque continuamente lo comen con el pescado y con los más de sus manjares. E no es menos agradable a los cristianos, ni hacen menos por ello que los indios, porque allende de ser muy buen especia, da buen gusto e calor al estómago; e es sano, pero asaz caliente cosa el *ají*.

... el *ají* es tan alto como cinco o seis palmos, poco más o menos. La flor es blanca y pequeña; no huele, pero el fruto es a la vista en diferentes maneras y proporciones, y en efecto, todo *ají* quema mucho, como la pimienta, e alguno dello más... Algún género hay de *ají* que se puede comer crudo e no quema.

De las hojas del *ají* se hace tan buena o mejor salsa al gusto que la del perejil... el *ají* es mejor con la carne e con el pescado que la muy buena pimienta.”

En su amplio relato, aporta una información de gran relieve, cual es su universal apreciación por el Viejo Continente y la proyección exterior del *ají* tras su venida a España: Italia y desde ahí al resto de Europa. A todos gusta y todos la buscan con manifiesto interés:

“a España e a Italia e a otras partes por muy buena especia, e es cosa muy sana, e hállanse los hombres muy bien con ello en todas las partes donde lo alcanzan; e desde Europa envían por ello mercaderes e otras personas, e lo buscan con diligencia para su propia gula e apetito; porque se ha visto por experiencia que es cosa muy saludable, e en especial el tiempo del invierno... porque es caliente e mucho.”<sup>19</sup>

---

<sup>19</sup>FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS, G.: *Historia general y natural de las Indias*. Ed. PÉREZ DE TUDELA BUESO, J. 5 vols. Madrid, Biblioteca de Autores Españoles, 1992, T.I, Lib. VII, Cap. VII, pp. 235-236. A los efectos cronológicos de su venida a Europa, quizás sea oportuno recordar que la obra en sus diecinueve libros de la primera parte, es decir, donde se contiene la relación, se publica en Sevilla en 1535.

Ante tan formidable y diáfano testimonio huelga cualquier comentario. Definitivamente, a poco más de tres décadas de su hallazgo -en un tiempo “record”- por su calidad, abundancia y baratura, el *ají* desplaza definitivamente de la cocina a la pimienta de las Indias Orientales. El volumen de importación, tal como señala Chaunù, debió de ser muy considerable para satisfacer el incremento de la demanda generalizada y mayor consumo “per cápita”.

En otro apartado de su extensa obra, donde ya no se trata de describir la naturaleza de aquellas partes, sino relatos de historia de la conquista, particularmente de México y prácticas en la corte de Moctezuma, en las que resalta el consumo de carne humana y su aderezo con *ají*:

“quería comer aquel príncipe grande, dábanle agua a manos sus mujeres, e salían allí hasta veinte dellas, las más queridas e más hermosas, y estaban en pie en tanto que él comía. E traíale un mayordomo o maestresala... de diversos manjares de gallinas, codornices, palomas, tórtolas e otras aves e algunos platos de muchachos tiernos guisados a su modo, e todo muy lleno de *ají*.”<sup>20</sup>

### III.2.6.- Bernal Díaz del Castillo. (Medina del Campo, 1492-Guatemala, 1585)

Por agruparlo en la práctica de la antropofagia y para el mismo ámbito mexicano, procede incluir los espeluznantes testimonios vivenciales del gran soldado-cronista:

“... en pago de que los venían a tener por hermanos e decirles lo que Dios nuestro señor y el rey manda, nos querían matar e comer nuestras carnes, que ya tenían aparejadas las ollas con sal e ají e tomates...”<sup>21</sup>

En otro pasaje donde se describe con todo lujo de detalles la práctica de la antropofagia por los aztecas con soldados de Hernán Cortés:

“... los llevaban a sacrificar, y de que ya los tenían arriba en una placeta que se hacía en el adoratorio, donde estaban sus malditos ídolos, vimos que a muchos dellos les ponían plumajes en las cabezas, y con unos como aventadores les hacían bailar delante del Huichilobos, y cuando habían bailado, luego les ponían de espaldas encima de una piedras que tenían hechas para sacrificar, y con unos navajotes de pedernal les aserraban por los pechos y les sacaban los corazones bullendo, y se los ofrecían a sus ídolos que allí presentes tenían, y a los cuerpos dábanles con los pies por las gradas abajo; y estaban aguardando otros indios carniceros, que les cortaban brazos y pies, y las caras desollaban y las adobaban con cueros de guantes, y, con sus barbas, las guardaban para hacer fiestas con ellas cuando hacían borracheras, y se comían las carnes con

<sup>20</sup>Ibídem, T.IV, Lib. XXXIII, Cap. XLVI: En el cual se tracta de la manera del estado e servicio, sacrificios e ritos e idolatrías de Moctezuma, p.219.

<sup>21</sup>DÍAZ DEL CASTILLO, B.: *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*. Ed. SÁENZ DE SANTA MARÍA, C. y L. SÁENZ DE MEDRANO. Barcelona, Planeta, 1992, Cap. LXXXIII: Cómo tenían concertado en esta ciudad de Cholula de nos matar por mandado de Montezuma, y lo que sobre ello pasó, pp.230-231.

*chilmole*, y desta manera sacrificaron a todos los demás, y les comieron piernas y brazos, y los corazones y sangre ofrecían a sus ídolos, como dicho tengo,..."<sup>22</sup>

### III.2.7.- Bartolomé de Las Casas. (Sevilla, 1484-Madrid, 1566)

Al igual que ocurriera con Oviedo, acaso el principal valor de este testimonio sea la confirmación de la alta estima en que se la tiene y su pronta incorporación a la dieta de los españoles peninsulares:

“todas las cosas que comían estas gentes, cocidas o asadas o crudas, echaban de la pimienta que llamaban *axí*, la última sílaba aguda, la cual ya es en toda España conocida. Tiénese por especia sana, según acá dicen nuestros médicos, y la mejor señal es comella mucho los indios, porque estos es cierto que es no comer cosa que sea dañosa, eran temperatísimos...”

Prosigue con la descripción de las modalidades del fruto:

“tres especies de esta pimienta o *axí* (una grande cuasi como un dedo. Colorada; otra redonda como cerezas; y otra menudita como la pimienta que nace silvestre)... Y es aquí de saber, que solo aquello es lo que quema en esta pimienta *axí*, conviene a saber, la simiente y unas listicas o rayas o cejas que hacen dentro los apartamentos donde suele estar la simiente: todo lo de en medio que no toca a las dichas rayas o granitos de simiente, dulce y suave es.”<sup>23</sup>

Teniendo en cuenta que la *Apologética Historia* fue escrita en La Española entre 1527 y 1531, y ya se constata que “[la pimienta] es en toda España conocida”, da idea de su rápida difusión y aceptación, lo que viene a ratificar la información de Oviedo

Apenas a tres décadas del Descubrimiento ya los hábitos alimentarios de los peninsulares están hechos a esta especia y es común dominio en los ámbitos populares.

### III.2.8.- Francisco Carletti (1573-1636)

Mercader florentino negrero, sigue la traición familiar y con su padre Antonio viaja a Cabo Verde, punto de embarque del tráfico de negros para las Indias occidentales. Marcha a América y desde Panamá recorre la costa occidental del nuevo continente: Colombia, Perú.

---

<sup>22</sup>Ibídem, Cap. CLII: Cómo desbarataron los indios mexicanos a Cortés, e le llevaron vivos para sacrificar sesenta y dos soldados, e le hirieron en una pierna el gran peligro en que nos vimos por su causa, p. 547. Respecto a *chilmole*: “salsa hecha con chile y ajonjolí” (Alvar). Molina define *chilmulli* como salsa o potaje de chilli”. (Nota 359)

<sup>23</sup>LAS CASAS, B. D.: *Apologética historia de las Indias*. Ed. SERRANO Y SANZ, M. Madrid 1958, Cap. X, p. 37.

Retorna a México y desde Acapulco, -punto de salida y de llegada del galeón de Manila desde que la ruta fuera descubierta por Urdaneta (1565)- emprende la navegación hacia las Filipinas. Viaja por tierras de extremo oriente con la protección del virrey portugués. Al fin, pone rumbo a Italia cargado de mercaderías de altísimo valor. Cerca de la I. de Santa Elena es abordado por piratas holandeses. Mermada su mercancía y menguada su riqueza, rinde viaje en Florencia donde le aguarda y da cobijo el Gran Duque. Es aquí donde decide escribir sus experiencias de este viaje de circunnavegación. El primero que realiza un viajero privado: *Razonamientos de mi viaje alrededor del Mundo (1594-1606)*.

Es en su estancia en la ciudad de México (quinto razonamiento), donde refiere con amplitud el fruto que nos ocupa, la abundancia de su producción, “en campos enteros”; la frecuencia y lo imprescindible de su uso, “si les faltara sería como si a nosotros nos faltara la sal”, forma de exponerlos a la venta en la plaza pública, “montañas de este pimienta”, y, al fin, sus propiedades mordicativas y digestivas:

“ pimienta es la que nosotros llamamos de Indias, planta que crece hoy en todos los huertos de Italia y de otros, países, llamado por ellos *cilli* y por los del Perú *asci* o *agi*, y es tan común comerlo y usarlo como especia y condimento de todas sus comidas, que si faltara sería, como si entre nosotros, faltara la sal, y lo consumen en una cantidad increíble, y no hay día de mercado que en la Ciudad de México se hace tres veces por semana, con abundancia de cosas de comer cocidas y crudas, y de vestir, que no se vea la plaza llena de montañas de este *pimienta*, que maduro, se seca para conservarlo mejor, y se vende y mide como los cereales. Son muchos los que cultivan los campos enteros de diferentes calidades de éste, es decir, quién largo, quién redondo, y quién grueso y pequeño, pero todo fuerte, que quema donde toca, y despierta el apetito y ayuda a la digestión.”<sup>24</sup>

### III.2.9.- Bernardino de Sahagún. (Sahagún, 1499-Tlatelolco, 1590)

“El que vende o es tratante de *axí*, que es la pimienta de esta tierra, vende el *axí* de todos géneros que van aquí nombrados, como son los que son largos o anchos, y los que no son tales, grandes y menuditos, verdes y secos, y los que son del verano, y los del estío, y todos los que se hazen diversos pies; y los venden cada un género por sí, y los que se cogen después de tocados del hielo. El que es mal tratante en esta mercaduría, los que venden son los que están dañados y hediondos, y los redruejos (fruto o flor tardía que echan por segunda vez las plantas y q. por ser fuera de tiempo no llegan a sazón) y los que no están aún bien sazonados, sino muy verdes y chiquitos, y tales que aún no están acabados de hacer.”<sup>25</sup>

<sup>24</sup>CARLETTI, F.: *Razonamientos de mi viaje alrededor del mundo (1594-1606)*. Ed. PERUJO, F. México, Instituto de Investigaciones Bibliográficas, Universidad Nacional Autónoma de México, 1983, p. 72.

<sup>25</sup>SAHAGÚN, B.: *Historia general de las cosas de Nueva España*. Ed. TEMPRANO, J. C. 2 vols. Madrid, Historia 16, 1990, Lib. Décimo, Cap. deziacho [sic], p. 701.



El que vende caçuelas hechas con *chile* y tomates, etc. Suele mezclar lo siguiente: *axí*, pepitas, tomates y *chiles* verdes, y tomates grandes, y otras cosas que hacen los guisados muy sabrosos.”<sup>26</sup>

### III.2.10.- Cervantes de Salazar. (Toledo, 1514-Nueva España, 1575)

Citado asimismo en la *batata* y en el *tomate*, corresponde ahora al *axí*:

“El *agí* sirve de especia en estas partes; es caliente ayuda a la digestión y a la cámara; es apetitoso, y de manera que los más guisados y salsas se hacen con él; usan dél no menos los españoles que los indios. Hay unos colorados y otros amarillos; estos son los maduros., porque los que no lo son, están verdes: Hay unos que queman más que otros... el calor del *agí* se templea con *tomates*.”<sup>27</sup>

### III.2.11.- Fray Diego Durán. (Sevilla, 1557-México, 1588)

Acaso el mayor valor de este testimonio sea dejar constancia de que también el *axí* o *chilli* tenía valor tributario, aspecto que otros cronistas no resaltan:

“De las otras provincias tributaban maíz y fríjoles,... *chile*, de diferentes especies y maneras que hay de ello y se cría en esta tierra, que a ellos les sirve para diferentes modos y maneras de guisados que guisan con lo cual los diferencian y nombran.”<sup>28</sup>

### III.2.12.- Conquistador anónimo.

“diversidad de plantas y hortalizas, a que son muy aficionados, y las comen tanto crudas como en varios guisos. Tienen una como pimienta para condimentar, que llaman *Chile*, y no comen cosa alguna sin ella. Es gente que con muy poco mantenimiento vive, y la que menos come de cuantas hay en el mundo.”<sup>29</sup>

Se da por concluido aquí el repertorio testimonial de descubridores y cronistas de las tierras recién descubiertas, incluida la Nueva España. Procede a continuación fijar la atención en el área del otro virreinato: Perú.

<sup>26</sup>Ibídem, Lib. Décimo, Cap. diecinueve, p. 703.

<sup>27</sup>CERVANTES DE SALAZAR, F.: *Crónica de la Nueva España*. Ed. MAGALLÓN Y CABRERA, M. y A. MILLARES CARLO. 2 vols. Madrid, BAE, 1971, Cap. VI, p. 119.

<sup>28</sup>DURÁN, D.: *Historia de las Indias de Nueva España e islas de la Tierra Firme*. Ed. GARIBAY K, A. M. 2 vols. México, Porrúa, 1967, Cap. XXV: De los grandes tributos y riquezas que entraban en México de las provincias y ciudades que, por vía de guerra, habían sujetado, p. 207.

<sup>29</sup>“Conquistador anónimo”. En: GARCÍA ICAZBALCETA, J. (ed.). *Colección de documentos para la historia de México*, México, 1858, pp. 568-598, p. 379.



### III.2.13.- José Acosta. (Medina del Campo, 1539-Salamanca, 1600)

Extenso el tratamiento que da el jesuita al *chille* o *axí*:

“En las Indias Occidentales no se ha topado especería propia como pimienta, clavo, canela, nuez, gengibre,... El gengibre se trajo de la India a la española, y ha multiplicado de suerte que ya no saben qué hacer de tanto jengibre, porque en la flota del año de ochenta y siete se trajeron veinte y dos mil y cincuenta y tres quintales de ello a Sevilla.”

“Pero la natural especería que dio Dios a las Indias de Occidente, es la que en Castilla llaman *pimienta de las Indias*, y en Indias por vocablo general tomado de la primera tierra de islas que conquistaron, nombran *ají*, y en lengua del Cuzco se dice *uchu*, y en la México *chili*... Esta es cosa ya bien conocida,... cerca de los antiguos indios fue preciada y la llevaban a las partes donde no se da, por mercadería importante.”

Prosigue con las propiedades organolépticas y valores y perjuicios para la salud, modo de consumo por los aborígenes.

“Hay uno bravo que llaman *caribe*, que pica y muerde reciamente,... Lo que pica del *ají* es las venillas y pepita; lo demás no muerde.

Cómese verde y seco, y molido y entero, y en la olla y en guisados. Es la principal salsa, y toda la especería de Indias.

Comido con moderación ayuda al estómago para la digestión, pero si es demasiado tiene muy ruines efectos, porque de suyo es muy cálido, y humoso y penetrativo, por donde el mucho uso de él en mozos, es perjudicial a la salud, mayormente del alma, porque provoca sensualidad.

Para templar el *ají* usan de sal,... porque son entre sí muy contrarios,... usan también *tomates*, que son frescos y sanos, y es un *género* de granos gruesos, jugosos, y hacen gustosa *salsa*, y por sí son buenos para comer.

Hállase esta pimienta de Indias universalmente en todas ellas, en las islas, en Nueva España, en Pirú y en todo lo demás descubierto, de modo que como el maíz es el grano más general para pan, así el *ají* es la especia más común para salsa y guisados.”<sup>30</sup>

### III.2.14.- Bernabé Cobo. (Lopera, 1582-Lima, 1657)

Asimismo, el también jesuita y naturalista dedica un amplio texto a la pimienta de Indias.

“Tiene el *ají*, después del maíz, el primer lugar, como la planta más general y de mayor estima entre los indios de cuantas se hallaron en esta tierra; porque entre las especias que dio Dios a los naturales de ella, es tan recibida de todas las naciones deste Nuevo Mundo, que no se ha hallado ninguna que no tuviese

<sup>30</sup>ACOSTA, J.: *Historia natural y moral de las Indias*. Ed. ALCINA FRANCH, J. Madrid, Historia 16, 1987, Lib. cuarto, Cap. XX: “Del ají o pimienta de las Indias”, pp. 262-263.

el uso della y en mucha estimación; y no sólo de los indios es hoy muypreciado el *ají*, sino también de los españoles moradores destas Indias, y aun de los que no han pasado a ellas, pues se da ya con no menor abundancia en España que en esta América, y no es menos bien recibido su uso que el de la pimienta de la India Oriental. Sólo se halla esta diferencia entre la pimienta y el *ají*, que éste, por darse con más abundancia y a menos costa nuestra, es tenido en menos que la pimienta,...

A continuación describe la planta, similar a Acosta

“... Empero todo *ají* conviene en ser agudo, mordicativo y picante, mayormente las pepitas todos. El *ají* desta planta es muy grande, del son tantas las diferencias que se hallan de *ají* que se hallan en estas Indias, que pasan de cuarenta.

Es el *ají* tan regalada y apetitosa salsa para los indios, que con él cualquiera cosa comen bien,... y los más rigurosos ayunos que hacían en su gentilidad era abstenerse de comer cosa guisada con *ají*.

También sus hojas se echan en los guisados como el perejil y la hierbabuena, en especial en el *locro*, en que echan tanto *ají* los indios, y aun algunos españoles, que los que no están acostumbrados a él, no lo pueden comer, sin *derramar lágrimas*, que les saca la fuerza del *ají*. También de las hojas del *ají* se hace tan buena salsa como de perejil.

Cómese el *ají* verde, y también se guarda de dos o tres maneras: *escabeche* (para navegantes), *seco*, y éste uno se guarda entero y otro molido [*pimentón*].”

En cuanto a las cualidades terapéuticas, así las reconoce:

“Es el *ají* más cálido que la pimienta y acrecienta la gana del comer, y por eso es tan apetitoso; comido con moderación y templanza, ayuda a la digestión. Su polvo, hervido con vino y dello echando unas gotas en el oído, quita el dolor causado de intemperie fría o por ventosidad; y asimismo, hervido el polvo con vinagre, quita el dolor de muelas.

Llámase *ají* en la lengua de la isla Española; en la mexicana, *chilli*, y en las dos lenguas generales del Perú, *uchu*, en la quechua, y *huayco*, en la aimara.”<sup>31</sup>

### III.2.15.- Inca Garcilaso. (Cuzco, 1539-Córdoba, 1616)

“... ponen el condimento en todo lo que comen, sea guisado, sea cocido o asado, no han de comer sin el que llaman *uchu*, y los españoles *pimiento de las Indias*, aunque allá le llaman *ají*, que es nombre del lenguaje de las islas de Barlovento. Los de la tierra son tan amigos del *uchu* que no comerán sin él... Por el gusto que con él reciben en lo que comen, prohibían el comerlo en su ayuno riguroso, porque lo fuese más riguroso... Es el *pimiento* de tres o cuatro maneras; el común es grueso, algo prolongado, y sin punta... coménlo

<sup>31</sup>COBO, B.: *Historia del Nuevo Mundo*. Ed. PARDO, L. A. Madrid, BAE, 1956, T.I, Lib. cuarto, Cap.XXV: Del ají, pp.172-174.

sazonado o verde, antes de que acabe de tomar su color perfecto, que es colorado. Otros hay amarillos, y otros morados, aunque en España no he visto más de los colorados, ... Otro pimiento hay menudo y redondo, ni más ni menos que una guinda con su pezón e palillo; ... quema mucho más que otros sin comparación, críase en poca cantidad, y por ende es más estimado. Las sabandijas ponzoñosas huyen del *pimiento* y de su planta,... Generalmente todos los españoles que de Indias vienen a España lo comen de ordinario, y lo quieren más que las especias de la India Oriental. Los indios lo estiman tanto, que lo tienen en más que todas las frutas que hemos dicho”<sup>32</sup>

En un segundo texto informa, como lo hiciera Fray Durán para la Nueva España, que el *aji* o *chilli*, también entre los Incas tenía valor tributario:

“... Es así que el principal tributo era el labrar y beneficiar las tierras del sol y del Inca, y coger los frutos ... y encerrarlos en sus orones y ponerlos en los pósitos reales que había en cada pueblo ... y uno de los principales frutos era el *uchu*, que los españoles llaman *axí*, y por otro nombre *pimiento*.”<sup>33</sup>

### III.2.16.- Pedro de León Portocarrero.

“Pimientos que llaman *ajies*, se siembran grandes campos de ellos, y se comen verdes, y los hay de muchas suertes, y no hay comida donde no los echen, ni mesa donde no se pongan, y después de secos los llevan los indios a diferentes lugares por mercaderías; y de ellos faz el achicote que echan en las ollas, y tienen como azafrán y lo desfacen con caldo y lo comen con la carne y con el pescado, y lo echan con chocolate. Se estima mucha en las Indias. Si en la comida a los criollos no les echan como les queme mucho, dicen que no está buena.”<sup>34</sup>

---

<sup>32</sup>INCA GARCILASO DE LA VEGA: *Comentarios reales de los Incas* (2ª ed.). Ed. SÁENZ DE SANTA MARÍA, C. 2 vols. Madrid, BAE, 1960, Cap. XII, pp. 308-309.

<sup>33</sup>Ibídem, Cap. V, p. 154.

<sup>34</sup>LEÓN PORTOCARRERO, P.: *Descripción del Virreinato del Perú*. Ed. HUARAG ÁLVAREZ, E. Lima, Universidad Ricardo Palma, 2009, p. 38.

### III.3.- Médicos y Naturalistas.

#### Siglos XVI y XVII

##### III.3.1.- Nicolás de Monardes. (ca. 1508 -1588)

Referido al tratar de la *batata*, al médico sevillano y curioso observador de las plantas de Indias, no podía serle ajeno el *pimiento* como gran y singular especia de aquellas partes. A este *capsicum* dedica un extenso capítulo desde una perspectiva esencialmente medicinal, sin olvidar sus propiedades organolépticas ni los aspectos sociológicos de su consumo.

He aquí sus palabras:

Valoración de inicio:

“La *pimienta* que traen de las Indias no sólo sirve a medicina, pero [sino] es excelentísima...”

Difusión:

“... la qual es conocida en toda España, porque no ay jardín, ni huerta, ni macetón que no la tenga sembrada, por la hermosura del fruto que lleva”

Características botánicas:

“Es planta grande,... que yguala [sic] con algunos árboles. Echa las hojas verdes, a modo de albahaca de la ancha,...Echa una flores blancas de que sale el fruto... pimientos largos, otros redondos, otros de hechuras de melones, otros de cerezas, pero todos son al principio quando no están maduros muy verdes, y maduros muy colorados, con un color muy gracioso.”

Uso:

“Usan dellos en todos los guisados y potages, porque haze mejor gusto que la *pimienta* común. Hecho tajadas, y echadas en el caldo, *es salsa excelentísima*, usan dellos en todo aquello que sirven las especias aromáticas que traen de Maluco, y de Calicud. Difieren en que *las de la India cuestan muchos ducados: estotra no cuesta mas que sembrarla*, porque en una planta ay especias para todo el año, con menos daño y mas provecho nuestro.”

Valor medicinal:

“Conforta mucho, resuelve ventosidades, son buenos para el pecho, y para los fríos de complexión; calientan y confortan, corroborando los miembros principales. Es caliente y seca...”<sup>35</sup>

Difícilmente se encontrará un texto tan elocuente, tan cargado de contenido, sistemáticamente expuesto, tan valorativo y de tanta estima hacia la *pimienta de Indias* como

---

<sup>35</sup> MONARDES, N.: *Historia medicinal de las cosas que se traen de nuestras Indias Occidentales que sirven en Medicina*. Ed. RODRIGUEZ MARIN, F., J. LASSO DE LA VEGA Y CORTEZO y F. GUERRA. Sevilla, Padilla, 1988, p. 25.

el del médico-botánico hispalense. Por sus palabras comprendemos su popularidad, basada en la versatilidad de su cultivo, incluido el ámbito doméstico, *pues no hay jardín, ni huerta, ni macetón que no la tenga sembrada*. Buscando un paralelismo, cabría asemejarse con la disponibilidad del perejil y la hierbabuena en nuestros días.

De otra parte, llevado de su entusiasmo, no duda en comparar la *especia* de nuestras Indias con las que vienen de Maluco y Calicut, reemplazando el uso de éstas por la de origen en el nuevo mundo “que es mucho más barata” y asequible; por cualquiera cultivable; al alcance de todos y que cunde tanto como para dispensar su uso durante todo el año, fresca o desecada, le falta añadir: es nuestra popular guindilla.

### III.3.1.1.- Su inicial cultivo.

Visto tanto en Monardes como en el autor siguiente, Francisco Hernández, la facilidad con la que se cultiva el pimiento, “no hay jardín huerta o macetón que no lo contenga”, y por tanto asegurada su provisión doméstica, tiene sus efectos en las escasas referencias a su cultivo, modalidades y experimentación; a lo sumo, describir sus variedades, alguna peculiaridad hídrica para su explotación y contemplado, cabría decir, casi exclusivamente desde una perspectiva estética por su forma y colorido. De su utilidad y provecho como especia o alimento, ya se ocupa cada consumidor en el ámbito doméstico.

En este contexto, la única alusión a su cultivo en ámbito de jardín tanto públicos como privados, y durante casi dos siglos, se halla en Gregorio de los Ríos, *La Agricultura de Jardines* (1592), primera obra en España donde la perspectiva ornamental desde la que se abordan las plantas, se prefiere a la medicinal vigente en exclusiva hasta entonces. Es asimismo, el primero en su clase en Europa. Al ocuparse de las plantas decorativas y con la utilización de las técnicas adecuadas, muestra los comienzos bien patentes, de que la jardinería empieza a desgajarse de la agricultura adquiriendo entidad propia. De los Ríos es el iniciador del proceso.

En cuanto al autor (s. XVI) poco se sabe de él, más allá de su condición eclesiástica de Presbítero nombrado por Felipe II capellán de la Casa de Campo, “por la buena relación que se me ha hecho de la virtud y ejemplo... [de Gregorio de los Ríos clérigo y presbítero], y la experiencia que tiene de cosas de plantíos y jardines”<sup>36</sup>

---

<sup>36</sup>DE LOS RÍOS, G.: *Agricultura de jardines*. Ed. GONZÁLEZ TASCÓN, I. y J. FERNÁNDEZ PÉREZ. Madrid, CSIC, 1991, p. 15.

En relación con el producto indiano y acorde con su condición de jardinero y no de agricultor, en la relación de las plantas de su huerto, deja esta escueta y brevísima alusión expresada en términos casi telegráficos:

“*Pimientos*, ay quatro maneras: de cuernecillo, y como cereças, y de pico de gorrión, y de los comunes. Tienen simiente. Fenecen por la otoñada. Quieren mucha agua.”<sup>37</sup>

### III.3.2.- Francisco Hernández. Protomédico de las Indias

(Puebla de Montalbán, ca.1514 Madrid, 1578).

Médico de Felipe II y personalidad clave en el estudio de la naturaleza de Indias. Comisionado específicamente para ello y nombrado Protomédico de las Indias dirige una expedición al Virreinato novohispano donde permaneció en sus investigaciones entre 1571-1577, año en el que regresa a España. Maltrecho de salud, fallece en Madrid al siguiente. No alcanza a ver publicada su obra. Al también colega Nardi Antonio Recchi, médico asimismo del rey Prudente, se le encarga una versión breviada, intitulada: *Cuatro Libros sobre la Materia Médica de Nueva España*. Explicar aquí las vicisitudes de los manuscritos de Hernández,<sup>38</sup> escapan al objetivo del presente trabajo. Sólo indicar que sobre parte de ella y con el nombre de *Historia de las plantas de la Nueva España*, la UNAM verifica una edición (1942-1946). Cotejadas ambas publicaciones, se observa que son prácticamente copias.

Valoración de inicio:

“El chile o pimiento mexicano es una planta con las vainas que los haitianos llaman ajíes,... los españoles pimiento de Indias... Esta planta hace ya tiempo que ha sido trasladada a nuestro país y la siembran en huertas y tiestos para adorno y uso, teniéndola en gran estima, ... y sirve para abrir el apetito y aderezar los alimentos, hasta el punto que no es posible encontrar una mesa sin chile.”

---

<sup>37</sup>Ibídem, p. 279.

<sup>38</sup>Se hace necesario hacer referencia al jesuita Juan Eusebio de Nieremberg (Madrid, 1595-Madrid, 1658), parte de cuya obra está directamente relacionada con la difusión de la Hernández. De profunda formación humanística, y obviamente en las Escrituras, es asimismo atento observador de la naturaleza, “poema que yace oculto bajo una forma secreta y maravillosa”, dicho sea en sus propias palabras. En este contexto de admirar la Creación, escribe *Historia naturae, maxime peregrine* (1635), en la que recoge muchos textos sobre la historia natural exótica. Naturalista de Indias desde esta orilla, su aportación procede de los escritos de la expedición de Francisco Hernández a la Nueva España e incluye dos centenares de sus capítulos. Su fuente es directa a través del llamado “borrador de Hernández”, depositado a la sazón en el Colegio Imperial, sede principal de la S.I. en Madrid. En todo caso, a los efectos de la presente Tesis, cotejados los respectivos textos referidos a los productos objeto de estudio: pimiento [chilli], tomate, cacao con el “manuscrito Recchi”, resumen de la obra de Hernández intitolado, *Cuatro libros sobre temas médicos de la Nueva España*, no se aprecian diferencias significativas. La batata no figura en Recchi porque “no es materia médica.”

## Botánica

“... Nacen en lugares tanto cálidos como fríos y templados, pero son más abundantes en los templados y más fecundos en los cálidos... flores cándidas, de las que salen unas vainas, primero verdes, luego en su mayor parte rojizas y finalmente de color pasa, llenas de semilla menuda, blanquecina, aplastada y esférica, de gusto acre y naturaleza urente (que escuece, ardiente, abrasador), sobre todo la semilla. Llegan al cuarto grado de calor y casi al tercero de sequedad...”

## Valor medicinal

“Por esto, excitando a menudo el flato, estimulan la libido y, de paso, suavizan delicadamente el vientre no sin cierto tenesmo [gana penosa de hacer cámaras o de orinar con dificultad y dolores] y sensación de dolor,... podemos afirmar que esta sensación la origina el gusto picante; provocan la orina y la menstruación, refuerzan el estómago débil por frío, facilitan la digestión alterada por el mismo motivo...

... evacuan los humores pituitosos y de cualquier parte, sobre todo los que se adhieren a la articulación coxal

... También proporcionan alimento caliente, seco e importante, como lo acredita su uso extendido entre todos los indios,... se usan abundante y frecuentemente como alimento, como suelen hacer los indios,... o como condimento.

... abren admirablemente el apetito preparando una salsa con ellos y con *tomates*,...”

## Riesgos de enfermedad.

“... enfrían los riñones e inflaman la sangre y el hígado, provocan nefritis, pleuritis, neumonías, tumores internos, granos y síntomas similares, si se usan abundante y frecuentemente como alimento, como suelen hacer los indios muchísimas veces, o como condimento.”<sup>39</sup>

Cierto, que el testimonio de Hernández es cumplido. Por no extenderse más, se ha omitido la preciosa descripción de las siete u ocho modalidades de pimiento. Se observan notables coincidencias con Monardes particularmente interesantes desde la perspectiva sociológica, su facilidad de producción doméstica, “se siembran en huertas y tiestos para adorno y consumo”. También es de destacar la referencia de su preparación culinaria asociado al *tomate* como componente de salsa, confirmadora a su vez, del modo azteca que tan bien relata Bernal Díaz del Castillo.

---

<sup>39</sup>HERNÁNDEZ, F.: *De materia medica Novae Hispaniae libri quatuor*. Ed. RECCHI, N. A., F. FERNÁNDEZ GONZÁLEZ y R. ÁLVAREZ PELÁEZ. 2 vols. Madrid, Doce calles, 1999, Lib. segundo, Sec. primera, Cap. III : Del Chile o pimiento de Indias, p. 405.



### III.3.3.- Juan de Cárdenas. (ca. 1563-1609)

“En la década de 1570, Juan de Cárdenas, un muchacho de Constantina (Sevilla) marchó a Nueva España en busca de más amplios horizontes y mejores oportunidades. Se licencia en medicina en México, dedicando su vida al estudio de la naturaleza indiana. Es su obra *Problemas y secretos maravillosos de las Indias* en la que explica todo cuanto en las Indias le parece novedoso y digno de admiración: la flora, la fauna, el clima, los volcanes las riquezas, los hombres con sus enfermedades y sus costumbres,... Lo novedoso de su aportación consiste en intentar la explicación de tantos fenómenos y sucesos antes poco o nada conocidos...”<sup>40</sup>

Referido al producto que nos ocupa, tales son sus observaciones y reflexiones.

Naturaleza:

“... el *chile*, - que es lo mismo que suelen decir en España *pimientos*-sea verde o seco, grande o pequeño, en siendo *chile*, es calidísimo,... el *chile* es de más calor que la pimienta, y assí vemos que abrasa las entrañas y llaga las tripas y aun suele causar cámaras de sangre e inflamaciones de hígado, pues no haze más un calidísimo veneno,... si este *chile* se tuesta pierde mucha parte del calor...”

Así observa que ocurre con pimienta, ajo y cebolla.

Purgativo

“El *chile* es compuesto de agudas y mordicativas partes, éstas irritan e incitan a la naturaleza para que evacúe y despida de sí el humor, y es esta irritación a veces [sic] con tanta violencia que aun la comida indigesta le provoca a echar y expeler de sí...”

Alimento

Parte de la observación de que los indios se sustentan solo con *chile* y una *tortita de maíz* y esta es para Cárdenas la explicación:

“Aunque es especia alimenta por la parte que tiene de dulce, pero el dar tanto sustento consiste en que, como es especia tan caliente, ayuda con su calor a cozer las flemas que están en el estómago y a convertirlas en sangre, y esto es lo que haze [sic] el dar sustento mayormente a los indios, cuya complexión es flemática,... porque el flemático gasta menos y tiene más que gastar.”

Estimula el apetito

“Despierta el apetito por dos causas: la primera por cuanto con la agudeza de sus partes corta y limpia las flemas de la boca del estómago,... [la segunda] porque el *chile* tiene propiedad de morder e como si dixesemos [sic] de pellizcar, con aquel sentimiento y mordicación parece que abiva [sic] y despierta el sentido de la hambre y assí mientras más *chile* comemos, parece que más hambre nos da ...”<sup>41</sup>

<sup>40</sup>.CÁRDENAS, J. D.: *Problemas y secretos maravillosos de las Indias*. Ed. DURÁN, A. Madrid, Alianza Editorial, 1988.

<sup>41</sup>Ibídem, Lib. segundo, Cap. X: Por qué causa sucede que el chile o la pimienta, mientras más se tuestan, menos calor dan, pp. 154-156.



## Siglo XVIII

### III.3.4.- Joseph Quer.

Es el botánico español más relevante del siglo. A su obra monumental en cinco volúmenes *Flora Española o Historia de las Plantas*<sup>42</sup> no podía escapar un extenso capítulo a los *pimientos de Indias*.

Tras indicar que fue traída de México a España informa de la abundancia de su consumo en España y cita específicamente: Extremadura, Mancha, Valencia, Murcia y Andalucía; y no sólo en huertas sino en campos enteros, y como pese a todo ello no alcanza para “el gran consumo... así [sic] se introduce de otras Provincias extranjeras [sic]. Esta planta es muy común en Languedoc... le muelen en los molinos propios para este fin: después llenan costales y lo embarcan para Alicante.”<sup>43</sup>

Se muestra clara la gran producción que de ellos existe en el área centro-sur peninsular y este- oeste, al fin el territorio de dominio de la huerta de tradición andalusí. Y dos aspectos novedosos: su abundante producción en el Languedoc, -zona mediterránea y de clima apto- donde se moltura, -transformado en *pimentón* y por tanto en especia y condimento- lo exportan a España, cuyo centro de llegada y almacenamiento y distribución es Alicante.

Por lo demás, la fuente que utiliza Quer sigue fielmente a Francisco Hernández, de cuya *Historia de Plantas de México* copia buena parte del capítulo dedicado al producto, ya referido en el epígrafe correspondiente.

En cuanto a su *uso culinario* diferencia si son españoles o indios. En el caso de aquéllos:

“Del pimiento se hace mayor uso para los guisados que para la medicina: le usan regularmente en las comidas de vigilia, y en los pescados y para los alimentos flatulentos”<sup>44</sup>

Los indios para alimento:

“Los indios le usan ordinariamente como alimento, y los españoles de estas Indias le usan como salsa en las comidas para mover el apetito, en tanto extremo que no hay mesa en las Indias sin *chile*...”<sup>45</sup>

---

<sup>42</sup>QUER Y MARTÍNEZ, J.: *Flora española, o Historia de las plantas, que se crían en España*, 6 vols., Madrid, 1764.

<sup>43</sup>Ibíd., T.IV, p. 3.

<sup>44</sup>Ibíd., p. 5.

<sup>45</sup>Ibíd., p. 6.

### III.3.5.-Claudio Boutelou.

En su ya referida obra *Tratado de la Huerta o Método de cultivar toda clase de hortalizas* dedica un extenso capítulo al *capsicum annum* L<sup>46</sup>. Describe las cuatro especies de pimiento: *cuernizuelo* o *cornicabra*, la *guindilla*, o de *bonete* y por último el más picante y diminuto, *ají*.

A los efectos del presente trabajo, acaso lo más interesante sea el apartado correspondiente a: *Usos económicos y medicinales* por su valor sociológico y culinario. Sintetizando:<sup>47</sup>

- La gente pobre come los pimientos crudos con pan, prefiriendo las guindillas por lo mucho que pican. Considera Boutelou poco saludable esta circunstancia.

- Constata que cocidos o asados pierden mucha parte de su acritud.

- Otras formas de consumo donde se mitiga el ardor es en pistos, particularmente si se mezclan *tomates*, arroz, carne u otros manjares.

- Da noticia de las formas antitéticas de preparación y consumo en los dos países aquende y allende los Pirineos: Francia, verdes confitados con azúcar; *España, encurtidos en vinagre*. De esta último modo se conservan por mucho tiempo y *muchos es un alimento muy grato*. Muestra, al fin, lo que es atributo preferente al paladar de los españoles, de lo que se hacen eco los viajeros que nos visitan: el gusto por el picante, el acre, el acético, la mordicación en el paladar; así como excelente método de conserva.

- Por último, su aplicación como especia de los bermejós. Del amplio elenco de vegetales alimentarios de Indias, el único que alcanza la doble condición de ser *alimento*, al tiempo que susceptible de convertirlo en *condimento* tras la pertinente operación de desecación y molturación, es el pimiento; y su resultado, el *pimentón*.

Los pimientos secos y reducidos a polvo se mezclan con los alimentos y se conocen entonces con el nombre de *pimienta dulce*, y *pimienta colorada picante*, o *pimentón*, según son dulces o picantes los pimientos de que se sacan.<sup>48</sup>

Diríase que es una especia sobrevenida creada por los españoles y de muy frecuente uso en la cocina patria, inspirada en el modo de consumo de los indios.

---

<sup>46</sup>BOUTELOU, C.: *Tratado de la huerta* (2ª ed.), Madrid, Imprenta de Dávila, 1813. En la primera edición (1801) son coautores el propio Claudio y su hermano Esteban.

<sup>47</sup>Ibídem, pp.368-377. En términos muy similares se expresa Antonio de Sandallo en HERRERA, G. A.: *Agricultura general adicionada*, 4 vols., Madrid, Imprenta Real, 1818-1819, T. III, pp. 254-257.

<sup>48</sup>BOUTELOU: *Tratado* (1813), p. 377.

### III.4.- Viajeros que nos visitan.

Una de las fuentes más interesantes para la recreación histórica es cómo nos ven los quienes vienen a visitarnos. En la elaboración del presente trabajo será referencia obligada, porque a través de la mirada atenta y cualificada de quienes aquí viajan y los relatos que de ella hacen, nos permite ahondar en la conciencia de nosotros mismos, desde la perspectiva del “otro”. Difícilmente podremos alcanzar una imagen, siquiera aproximada de nosotros mismos, si prescindimos de cómo nos ven, qué opinan, y qué reacciones provoca en quienes observa nuestro cotidiano vivir, nuestras costumbres y en ello el consumo alimentario.

#### III.4.1.- Bartolomé Joly. (1603-1604)

Consejero y limosnero del rey de Francia, a la sazón Enrique IV (1572-1610), acompaña al abad general del Císter, quien se traslada a nuestro país para hacer una visita de los monasterios de su Orden. Se muestra implacable con los españoles y sus costumbres, abordadas desde la vehemencia y, por tanto, bien lejos del menor atisbo de objetividad.<sup>49</sup>

En el contexto general valorativo de los españoles a quienes les gustan las comidas muy especiadas, amén del protagonismo del ajo,<sup>50</sup> refiere su observación en pleno corazón de la Mancha en una ciudad tan significativa como Almagro, capital de la Orden de Calatrava, y la *pimienta roja* como aderezo de las migas:

Llegando a Almagro... los del país apenas tienen otra cosa que tocino: lo deshacen en una sartén con mucho pan y *pimienta roja* e incorporados juntos hacen con ello una especie de torta y la llaman *migas*, uno de sus principales condumios.<sup>51</sup>

Probablemente sea este el primer testimonio del uso del *pimentón*, aunque sin utilizar este término, en la cocina española peninsular en los inicios mismos del s. XVII. Sin duda, es práctica transmitida por los cronistas de Indias. Ya Anglería, ha dejado constancia, -consignado en este trabajo- desde un siglo antes, de su uso por los aborígenes.

---

<sup>49</sup>Viaje hecho por M. Bartolomé Joly. Consejero y Limosnero del Rey, en España, con el Señor de Boucherat, Abad y General de la Orden de los Cistercienses. En GARCÍA MERCADAL, J.: *Viajes de extranjeros por España y Portugal*, 3 vols., Madrid, Aguilar, 1952-1962, T. II, pp. 45-125.

<sup>50</sup> *Ibíd.*, p. 52

<sup>51</sup> *Ibíd.*, p. 88

### III.4.2.- A. Jouvin. (1672)

Debió de ser viajero adelantado en el recorrido por los diferentes países europeos o al menos de una destacada sensibilidad por describir las distintas tierras del continente y forma de vida de sus habitantes. A esta inquietud debió de obedecer su magna obra en ocho volúmenes, titulada: *El viajero de Europa* publicada en la fecha referida de 1672. En casi un centenar de páginas, recoge Mercadal<sup>52</sup>lo referido a España y Portugal. Como el propio recopilador reconoce, "... probablemente por el aspecto de guía que ofrece el texto, se trata de un viaje ficticio, en el que describe el conjunto de las ciudades de la Península".<sup>53</sup>

En el relato de su viaje de Madrid a Toledo, para tornar a Madrid en la galera que realiza ese servicio regularmente a diario, narra en expresivo párrafo de gran valor sociológico-alimentario y que viene a ser ratificado casi a siglo y medio de distancia por Boutelou y Sandallo:

Se pasa desde Madrid por Getafe y Parla. "Desayunamos allí un par de *pimientos*, que es un fruto como un dedo de largo, de un sabor fuerte como la pimienta, que a causa de eso hacen humedecer en sal y vinagre durante largo tiempo. Es una planta la que da ese fruto con el que los españoles se desayunan corrientemente, y son un gran festín cuando tienen un par de ellos".<sup>54</sup>

A través de la descripción de la planta y el fruto, amén del modo de consumo, - encurtidos- momento del día en que se ingiere preferentemente,... parece evidente que Jouvin quiere dar a conocerlos a sus lectores como una rareza de los españoles, tanto su cultivo como su consumo respecto del resto de europeos, incluidos los franceses. Tan detallada descripción sería ociosa si hubiese sido suficientemente conocida en los ámbitos ultra-pirenaicos.

### III.4.3.- Madame D'Aulnoy. (1650-1704)

De vida ciertamente compleja y turbulenta. Ascendencia nobiliaria, contrae matrimonio de conveniencia a los dieciséis años con el barón de Aulnoy, treinta años de diferencia. Fracaso anunciado. De otra parte, su madre, viuda casa en segundas nupcias con el marqués de Guadagure, quien viaja con su familia, incluida, claro está, la hija del anterior matrimonio de su esposa, Catalina (Madame D'Aulnoy). En este contexto viajero se desenvuelven madre e hija en la capital de los Austrias en el reino de España y particularmente en lo que a Catalina

---

<sup>52</sup>*El viaje de España y Portugal* (1672); ibídem, T. II, pp. 746-841.

<sup>53</sup> Ibídem, p. 747

<sup>54</sup> Ibídem, p.770

se refiere por otros lugares del país. La presencia de madame d'Aulnoy en la Corte madrileña dio lugar a dos obras: *Relación del viaje de España* (1679) y *Memorias de la Corte en España*. El contexto histórico cronológico de su viaje y acceso a la Corte corresponde al reinado del singular monarca Carlos II y particularmente con ocasión del matrimonio de éste con María Luisa de Orleans.

Pues bien, en su *viaje* estando en Aranjuez, deja este testimonio, respecto del picante fruto indiano, con claras similitudes al de Jouvin:

“Almorzamos todos reunidos, y quisieron convencerme para que comiese un cierto fruto llamado *pimiento* (guindilla), que es largo como el dedo y tan picante, que apenas se lo ha puesto uno en la boca le arde toda ella. Dejan durante largo tiempo el *pimiento* metido en sal y vinagre, para quitarle la fuerza. Ese fruto se produce en España sobre una planta que no he visto en ningún otro de los países donde he estado”<sup>55</sup>

#### III.4.4.- Fleuriot. Marqués de Langle. (1717-1804)

Presente también en el capítulo de la *papa/patata*. Aquí reaparece en el testimonio del producto que nos ocupa. Es en Zaragoza y sus gentes donde lo menciona; una breve referencia pero suficiente, indicativa y una vez más consigna el gusto por los ajos y el pimiento asociados, lo que viene a confirmar el aprecio por sabores bien picantes y estimulantes del apetito. El maridaje y complementariedad de la liliácea asiática y la mordicativa solanácea indiana queda así ratificado en el paladar de los españoles.

Su texto de este modo lo expresa:

“A juzgar por la primera impresión, los caballeros aragoneses son serviciales preguntones, aficionados a los ajos, aficionados al pimiento, versados en el blasón, orgullosos de tener escudos y presurosos para enseñarlos”<sup>56</sup>

---

<sup>55</sup>*Relación del viaje de España* (1679); ibídem, T. II, p. 1078.

<sup>56</sup>*Viaje de Figaro a España* (1784); ibídem, T. III, p. 318. En cita (1), a pie de página, del propio Langle se explica lo que es el fruto americano: “El pimiento, fruto largo como el dedo, tiene un sabor que se parece mucho al de la pimienta, pero a poco que se coma, se tiene durante todo el día el paladar inflamado, el aliento de fuego y la boca ardiendo”. Tan extensa descripción y el asombro que en los foráneos causa su consumo, son datos más que suficientes para afirmar que tanto hortaliza como especia, el pimiento es un gran desconocido allende los Pirineos.

### III.4.5.- Guillermo Manier. (1704)

Sastre picardo peregrino Santiago. Huérfano a los once años de padre y madre es acogido por un pariente eclesiástico quien le facilita cierta instrucción. En unión de otros dos correligionarios emprende el camino en 1726 y diez años más tarde escribe su relación con base en las notas y apuntes que tomó durante el camino.

Es en una aldea -Cuatro Ratones- perteneciente a Castrogeriz (Burgos), donde realiza su primera anotación alusiva al modo de moler la pimienta aplastada. A juzgar por lo que transmite en esta primera ocasión, no parece que reflejara bien lo que observa. Supónese que de molturar pimiento se trata.

Dice así:

“En ese sitio hay cinco o seis conventos. Hacen allí pimienta aplastada por una rueda de molino que siempre da vueltas y movida por un caballo que tiene los ojos vendados.”<sup>57</sup>

La siguiente cita es mucho más concreta y explicativa. Tiene lugar en Mansilla de las Mulas (León):

“Fue en esta ciudad donde vimos por primera vez las vainas a manera de esas gruesas *gohetes* rojas que vemos en Francia, que no se siembran más que por curiosidad. En España lo llaman *pimentón*... La propiedad que tiene es que se mezcla con la sopa. Eso le da un sabor encantador, como de pimienta. Eso es lo que llaman *pimentón*; para guardarlas para el invierno las hacen meter en aceite. Comen eso también solo con pan.”<sup>58</sup>

Cierto, como se verá al tratar el vocablo en *Autoridades*, el aumentativo de pimiento se utiliza indistintamente para la *especie* grande, carnosa y roja, aún hortaliza; como para la *especia* obtenida por molturación, tras la desecación, reducida a polvo. En este caso, parece que se refiere al pimiento grande, que en nada amengua su mordicación, más que a la molienda del mismo fruto ya desecado.

### III.4.6.- E.F.Lantier. (n. 1739)

“Algunos escritores tomaron en el Siglo XVIII la pluma para renovar el género de los Viajes, haciendo que los emprendiesen personajes ficticios, y mezclando con la descripción de los caminos, de las ciudades y de los monumentos

<sup>57</sup> *Peregrinación de un campesino picardo a Santiago de Compostela.*; ibídem, T. III, p. 357.

<sup>58</sup> Ibídem, p. 357. La cita (1) explica a pie de página que corresponde a la palabra picarda que designa a unas judías sumamente gruesas.

visitables en ella, aventuras novelescas capaces de servir para informar con mayor amplitud de los usos y costumbres particulares y representativos de los pueblos visitados por los viajeros efectivos, presentando la sociedad de sus habitantes, sus sentimientos morales, sus ideas religiosas, sus tradiciones, sus espectáculos, todas las manifestaciones características de sus relaciones humanas.”<sup>59</sup>

Con esta clara exposición, Mercadal, describe el marco entre real e imaginario con que ciertos autores relatan sus viajes. Tal es el caso de Lantier en la segunda mitad del siglo XVIII. Se trata, pues, de un viaje novelado lo que ofrece.

Nacido, según declara, en 1739, de familia noble. Bajo el nombre ficticio de Caballero S. Gervasio emprende un viaje por España, cuyo motivo proviene de la estrecha relación de amistad, iniciada en Perpiñán, mantenida con el Conde de Montijo de cuya hija se enamoró y con el propósito de contraer nupcias se desplaza hasta Córdoba donde residía la pretendida.

En su experiencia de comensal, pone de manifiesto lo poco o nada gratos que le son los simples -aceite incluido- que ingiere y en lo, de nuevo, la indisoluble y desagradable asociación de picantes: *ajo y pimiento*.

Estando en la localidad de Bejís (Castellón) relata lo que le sirve el posadero en su nocturno yantar:

“El huésped [hospedador] vino a anunciar la cena. ¡Qué cena! ¡Nunca don Quijote debió de haberla tan mala! Me sirvieron *pimientos* muy picantes, *tomates* sazonados con aceite de lámpara y una sopa de *ajo*... la acritud del aceite, la fuerza del *ajo* y de los *pimientos*, habían irritado prodigiosamente mi garganta. Por suerte me había procurado un cántaro de agua de ancho vientre: lo agoté durante la noche.”<sup>60</sup>

Huelgan comentarios.

### III.4.7.-John Talbot Dillon.

En su ya reiteradamente citada obra, *Travels through Spain* (1781), en la Carta XV en el viaje entre Cartagena y Alicante, deja este testimonio de lo rica que es la comarca de Orihuela en *pimentón y tomate*:

<sup>59</sup>*Viaje a España del Caballero San Gervasio*; ibídem, T.III, p. 1077 (Introducción al viaje y al personaje).

<sup>60</sup>Ibídem, p. 1134. La cita (1) a pie de página: “Los españoles aman de tal modo el ajo, que un rey de España para no dejar infestar sus habitaciones, prohibió presentarse ante él después de haberlo comido”.

Como prueba de la gran abundancia [de las dos hortalizas], se dice que el diezmo de *Pimentón* and *Tomates*, “pimienta de guinea y manzana de amor”, pagada al obispo de Orihuela alcanza cada año la suma de 1600 Libras esterlinas.<sup>61</sup>

Como es bien sabido, la obra fue escrita en inglés y aún no traducida al español. En el fragmento supra-mentado, cita por su propio nombre en castellano y en cursiva las dos hortenses. Llama la atención que para hacer comprensible a sus compatriotas irlandeses el significado de los antedichos términos, nomine al *pimentón* como *guinea pepper* en craso error apelativo de origen, sin percatarse los angloparlantes de aquella isla, de la procedencia americana del fruto y de su especia. Referido a la otra solanácea, la expresión *love apple*, es preciso ponerla en relación directa con la leyenda de las supuestas propiedades afrodisíacas atribuidas al turgente y rubicundo fruto.

En todo caso, y a los efectos de la implantación, difusión y beneficio económico de ambas hortalizas, el anglosajón viajero acredita con su testimonio que en la región murciana, - huerta del Segura- *pimiento, pimentón y tomate*; ayer como hoy y desde al menos tres siglos, constituyen una singular fuente de riqueza a juzgar por el abultado monto del diezmo al obispado de Orihuela.

### III.5.-Recetarios.

#### III.5.1.-Antonio Latini. *Lo Scalco alla Moderna* (1792-1794)

Del autor y su obra ya se trata cumplidamente en el capítulo del tomate. Sin restar protagonismo a la oronda solanácea, el *pimiento* se añade como ingrediente relevante en al menos dos de sus recetas; tales son la *Salsa de tomate la española* y *Para hacer otra salsa a la española*, ya en aquel texto explicitadas y comentadas.

Procede ahora tratar específicamente el uso del *pimiento* en las diferentes recetas, y ya cabe adelantar que mientras en Italia a través del voluminoso recetario la aceptación del pimiento en guisos y ensaladas está plena y expresamente integrado, en los coetáneos españoles está ausente. No figura la solanácea hasta el s. XVIII.

---

<sup>61</sup>DILLON, J. T.: *Travels through Spain*, Dublin, printed for S. Price, W. and H. Whitestone, T. Walker, W. Gilbert, C. Jenkin, 1781, pp. 381-382.



Hasta en cuatro fórmulas culinarias lo incluye, amén, claro está, de las que concurren con el tomate.

### **III.5.1.1. Salsa alla Spagnuola, d' olive.**<sup>62</sup>

“Salsa española de aceitunas”

Se trata de una composición cuyo ingrediente sólido lo constituyen dos libras de aceitunas a las que se le añade una salsa agrídulce por las tres onzas de azúcar, elaborada con *due peparoli freschi*, yerbas aromáticas, pimienta, orégano, hinojo seco, cuatro dientes de ajo, aceite y vinagre. Elaboración de pura estirpe mediterránea en la que resalta, además de la solanácea la presencia del ajo, tan denostado en otras latitudes europeas, incluso en la propia Italia. El recetario es napolitano, y donde la secular vinculación con la Corona española se hace bien en el flujo de personas y productos particularmente del levante peninsular ibérico.

### **III.5.1.2.- Dell'Orso, sue qualità e cucina**<sup>63</sup>

“Del oso, su cualidad y cocina”.

Receta extravagante. Probablemente sea una de las pocas, si no la única -desde luego en ningún libro histórico de cocina en España se contempla- en la que la carne de oso se cocina. Se trata de un asado de las extremidades anteriores y posteriores, tras diez o doce horas en maceración con vinagre, dientes de ajo -de nuevo el ajo- orégano, hinojo fuerte y *peparoli pisti* [pimientos majados, probablemente desecados] se asa al espeto.

### **III.5.1.3.-Del porco, sue qualità e cucina**<sup>64</sup>

“Del cerdo, su cualidad y cocina”

Tras elogiar las bondades de la carne *saporitissima* más gustosa que cualquier otra carne, incluye una *receta de los filetes* que son exquisitos tanto si se preparan asados, estofados o a la parrilla. Su aderezo: *salsa reale*, especias, ajo, orégano, sal y *peparolo trito* [pimiento picado]

### **III.5.1.4.- Altro fritto di lingue di vitella in otro modo**<sup>65</sup>

“Otro frito de lengua de ternera en otro modo”

---

<sup>62</sup>LATINI, A.: *Lo scalco alla moderna*, 2 vols., Milano, Biblioteca culinaria, 1993, Part II, p. 162.

<sup>63</sup>Ibidem, Part. I, pp. 162-163.

<sup>64</sup>Ibidem, p. 168.

<sup>65</sup> Ibidem, p. 335

Una vez limpia y cocida se pone en adobo y ahí el común aderezo: vinagre, orégano, dientes de ajo, *peparolo trito* y sal. A continuación se enharina, se fríe y se sirve acompañada de pasta. Pura mediterraneidad en el plato.

### III.5.2.- Antonio Salsete. *El cocinero religioso* (final s.XVII-princ. s.XVIII)

En el caso de España, tanto el *pimiento* hortaliza como el *pimentón especia*, no se registra en los cuadernos de cocina hasta el S.XVIII, ajenos, pues, a las mesas señoriales. En los últimos años del s. XVI y primeros del XVII no lo mencionan los recetarios cortesanos de Diego Granados y Martínez Montañón ni del menor nivel Hernández de Maceras.

Ya en la décimo octava centuria, su uso se generaliza y llega hasta la despensa de Palacio, bien patente en adobo de chacina, particularmente la del chorizo, cuya imagen del vendedor del género inmortalizara Francisco Bayeu a instancias de Carlos IV. Es en la Corte de este Monarca cuando la cocina deja de ser francesa. Los platos típicamente españoles: chanfaina, callos, arroz “a la valenciana”, pimientos en sus dos versiones -hortaliza y especia-, morcillas,... alcanzan valor de cotidianidad en la mesa real.<sup>66</sup>

En el ámbito culinario de las órdenes monásticas, la presencia de la solanácea es mucho más frecuente en su valor como especia, *pimiento molido o majado*, lo que implica rojo y seco, que como hortaliza alimentaria del guiso.<sup>67</sup> Para el área catalano parlante -la propia Cataluña y Baleares- y por el asiento de órdenes religiosas en las mencionadas tierras: franciscanos, capuchinos y agustinos existen interesantes libros de cocina en lengua vernácula.<sup>68</sup>

Ya en lengua castellana, el primer personaje y recetario en el que cabe reparar es en **Antonio Salsete**.

En el límite cronológico entre los dos siglos cabe situar a este lego, probablemente agustino y que ha sido analizado con merecida amplitud en el capítulo del tomate de este trabajo.

---

<sup>66</sup>SIMÓN PALMER, M. C.: “Evolución del gusto en la Mesa Real”. En: *En torno a la Mesa. Tres siglos de formas y objetos en los Palacios y Monasterios Reales*, Madrid, Catálogo Exposición Patrimonio Nacional y Fundación Caixa, 2000, p.44.

<sup>67</sup>Cfr. PÉREZ SAMPER: “Integración”, p. 114.

<sup>68</sup>PÉREZ SAMPER, M. Á.: “Recetarios manuscritos de la España Moderna”, *Cincinnati Romance Review* 33, 2012, pp. 27-58. Particularmente interesante el epígrafe “Los recetarios religiosos”, pp. 46-58.

Referido a la primera especia de Indias, el autor se muestra ampliamente generoso. Hasta doce usos le dispensa en las diferentes recetas. Aunque no lo especifica expresamente, por su uso se deduce con facilidad que es como especia - rojo, desecado y molido- y no como hortaliza, a excepción de conserva en encurtido: *Pimientos verdes*. Le interesa, pues, su capacidad de conservante y su singular sabor, sin que en ningún caso exprese el vocablo *pimentón* ni indique en cuál de sus dos variables: picante o dulce. Lo clasifica ya desde las primeras páginas en el apartado *De las especias*; y entre “las bastas: gengibre, culantro, cominos y *pimiento*... y con la especia basta sale bueno cualquier guiso, como sepan atemperar los ingredientes”.<sup>69</sup> A ello añadir casi como una constante otras hierbas aromáticas como orégano y la sempiterna presencia del *ajo*, compañero inseparable de la solanácea. En todo caso, moler y desleír definen la técnica del aderezo, adobo y condimentación de los simples o de elaboraciones culinarias más complejas.

Por su recetario desfilan: *salmorejo*, entendido como especiación molturada de los ingredientes antedichos para un guiso de carne; *adobos* -con *pimiento*, ajo, azafrán, gengibre [sic], culantro y comino desleído en vinagre-; *lomo adobado*; conservación del *lomo* todo el año; salazón de *jamones*: “Para embarrarlo, majarás unos ajos, pimiento sal, vinagre y un poquito de aceite”; *manteca*: “un par de *pimientos colorados* sin rabo ni pepitas para que se mantenga sin rancio”; *chorizo*: “se sazona de toda especia”, en donde, sin duda, se incluye el pimiento molido sin citararlo; *morcillas*: con todas las especias consabidas, más matalahúga, y *pimiento*, ajos y orégano; *maimones*: simplicísimas sopas y como aderezo “se tendrán molidos unos ajos, *pimiento* y sal”; *caldereta de pescado*: “se le cha un molido de ajos, *pimiento* y miga de pan desleído con agua”; y *cardo crudo*: “se muelen ajos, *pimiento* y gengibre desleído con agua, se echa sobre el cardo con aceite, vinagre y sal”.<sup>70</sup>

### III.5.3.-Juan de Altamiras. *Nuevo arte de cocina* (1745)

De este singular lego aragonés de religión franciscana, ya se trata en el capítulo del tomate, y de la *papa/patata*, con la muy relevante aportación, consignada en el texto correspondiente, de ser en su obra donde se registra por primera vez el uso del término *patata* para denominar el tubérculo andino.

<sup>69</sup>SALSETE, A.: *El cocinero religioso* (2ª ed.). Ed. SAROBE PUEYO, V. M. 2 vols. Navarra, Gobierno de Navarra, 1995, p. 5.

<sup>70</sup>Ibídem, cfr. respectivamente las siguientes páginas: 21, 33, 45 v, 46 v, 49 v, 51, 53 v, 65 v, 89, 105, 132

Pues bien, en orden al *pimiento* hortaliza, *pimiento molido* o *pimentón* como especias, al investigador le sorprende que no haya ni una sola mención, a diferencia de Salsete, anterior, o de los jesuitas de Andalucía de recetario posterior.

Son varias las observaciones que cabe destacar:

- Confunde, por vulgarismo, *especie* con *especia*. *Autoridades*, prácticamente coetáneo del autor, distingue perfectamente el significado de ambos vocablos. Altamiras siempre dirá incorrectamente, *especie*.
- La aromatización y especiación de sus guisos es muy frecuente e intensiva, más aún si cabe, que la de Salsete, aunque sin matizar como hace el navarro, entre “especies/as finas” y “especies/as bastas.”

Hasta en cinco recetas: *gigote*, *guisado*, *conejos*, *perdices* y *abadejo* se sirve del vocablo *prebe* -metátesis por vulgarismo de *pebre*- para indicar la forma de preparación del principal -generalmente carne o algún pescado con textura adecuada como el bacalao o abadejo- acompañado de una salsa en la que preceptivamente se integra la pimienta, junto a ajo, perejil, vinagre, etc. La etimología -*piper-is*- certifica el nombre de la salsa y del guiso con los componentes mencionados.

De las doscientas siete recetas que contiene la obra, en más de cuarenta, que con las específicas del *pebre*<sup>71</sup> rondarían el medio centenar, se halla presente la mencionada especia, hecho desmesuradamente insólito si se compara con los recetarios coetáneos; que en todo caso evidencia la proclividad a la aromatización del cocinero maño.

La extrañeza que suscita ante tan abundante uso de la *pimienta*, - de imposible aclimatación, no fácil adquisición, muy cara para la modesta economía de la despensa conventual - demanda una hipótesis explicativa. Tal podría ser: cuando Altamiras usa y escribe *pimienta*, en realidad, lo que está utilizando es *pimiento molido* o *pimentón*, mucho más a su alcance, a precio ínfimo con simplemente cultivar la solanácea en el propio huerto y su fruto desecado y molido después. A caballo entre la presunción y la ficción humorísticamente concebida, -aspecto éste último del que da cumplidas muestras a lo largo de su obra- es lo que llevaría al fraile refitolero, a modo de clave interna, a denominar genéricamente como *pimienta* a su sucedánea *pimienta de Indias*, omitiendo adrede el apelativo de su origen por sobre entendido. No es fácil extraer otra conclusión haciéndola compatible con la constatada austeridad de la cocina franciscana.

---

<sup>71</sup> ALTAMIRAS, *Nuevo arte de cocina*, p 50

### III.5.4.- Juan de la Mata. *Arte de Repostería* (1747)

Citado al estudiar el tomate y particularmente relevante en las recetas dedicadas a la batata de Málaga.

En el mismo apartado alusivo al modo de confitar la convolvulácea se encuentran los *pimientos* y por lo tanto su elaboración como componente básico, el azúcar:

“Los *Pimientos* no se diferencian de las frutas precedentes [batatas, berengenas (sic), pepinos] en el modo de confitarlos; solo se deberá observar, se han de escoger los que no estuvieren inclinados al color encarnado, que sean pequeños, verdes y de hermosa vista.”<sup>72</sup>

No escapa a la actividad del repostero, la atención al modo de conservación en encurtido. Así, en el apartado correspondiente deja esta receta en la que incluye también la oblonga cucurbitácea:

“Los pepinos y *pimientos*... échanse en una vasija para conservarlos con vinagre, sazonados de sal, y pimienta molida, y algunos clavos de especia...”<sup>73</sup>

### III.5.5.- La Cocina de los Jesuitas de Andalucía. (1754)

Siguiendo el orden cronológico de los recetarios peninsulares, de nuevo, los Jesuitas de Andalucía<sup>74</sup> que incluyen en el suyo *batata, papa y tomate*. Referido al uso del *pimiento*, con once presencias, supera al del *tomate* que alcanza nueve; sin duda, porque el primero ha sido y es de más fácil conservación: choriceros, ñoras, guindillas, con simplemente colgarlos por el pedúnculo en el espacio dedicado a la cocina o en el doblado, y en esas condiciones con valor de especia.

Del análisis de las diferentes recetas, su utilización es manifiesta como condimento aromático y colorante. Ciertamente que no se registra el vocablo *pimentón* y sí *pimiento* que en casi todos sus usos será *molido* o *majado* junto con otras especias -gengibre [sic], azafrán, cominos- y la constante presencia de la mordicativa y salutífera liliácea.

Un aspecto que cabe destacar de este recetario es la coincidencia casi literal en su redacción de la propuesta culinaria respecto de *El cocinero religioso*. Tal es el caso de *asado en cazuela, salmorejo, lomo en adobo, morcillas, maimones, caldereta de pescado...*; lo que

<sup>72</sup>MATA, J.: *Arte de la repostería*. Burgos, La Olmeda, 1992, p. 49.

<sup>73</sup>Ibíd., p. 162.

<sup>74</sup> El título completo del recetario es: *Como un modo de guisar en las casas y colegio de esta provincia, que con cuidado deben aprender los hermanos coadjutores novicios*. Sevilla, 1754

vendría a demostrar que una copia de la obra del navarro Salsete, sirvió de inspiración para ciertos platos de los jesuitas andaluces.<sup>75</sup>

### III.5.6.- María Rosa Calvillo de Teruel. *Libro de apuntaciones de guisos y dulces*. (ca. 1740)

Asimismo, la solanácea que resultó ser la *pimienta de los indios* que fue rápidamente adoptada por los españoles por *ser excelentísima*, en expresión de Monardes, y de muy fácil cultivo, tiene una extraordinaria presencia en el libro de Calvillo.<sup>76</sup> Hasta una treintena de recetas lo incluyen. Como ocurriera con los recetarios antecedentes desde Latini, Salsete, Altamiras y Jesuitas andaluces, su representación en la cocina, rara vez, tiene cabida como hortaliza. Los guisos no la demandan como alimento, sino como especia, vinculada siempre a sabores fuertes, a saber: sempiterno ajo, orégano, alcaravea, jengibre y agrio [vinagre, naranja o limón] y ocasionalmente en mucha menor frecuencia e intensidad, *especies finas*: *azafrán, pimienta, ajonjolí y clavo*. Heredado de la tradición andalusí; con insignificante referencia en otros recetarios no andaluces, el frecuente uso de *culantro* o *cilantro, perejil y hierbabuena*. En todo caso, la aromatización con base en yerbas y especias y el *majado* en almirez, -término preferido a “molido” o “machacado”- es la técnica preferida de especiación y signo de identidad de la cocina andaluza. Calvillo es la expresión misma de esta culinaria pequeño burguesa y popular.<sup>77</sup>

En todo caso, y por lo que reflejan los recetarios que son los más populares de que disponemos, cabe extraer una primera conclusión:

Inalcanzable por su elevado precio la pimienta venida de Oriente, el *pimiento* en sus dos modalidades, como hortaliza o especia, más como esto último, se convirtió en un producto eminentemente popular que en los textos culinarios de la época, como dicho queda, eran sinónimos; crudo o en guiso venía a dar color y sabor, ¡al fin!, a alegrar la monótona dieta de campesinos y artesanos, ésta con base en el pan en forma de gachas, migas, o como

<sup>75</sup> Cotéjense las mencionadas recetas en *El cocinero religioso* pp. 20 v, 21, 45 v, 53-53 v, 65 v, 89 con sus correspondientes del *Común modo de guisar que observan en las casas de los regulares de la compañía de Jesús*: pp. 24, 24, 42, 68, 59, 43-44.

<sup>76</sup> CALVILLO DE TERUEL, M. R.: *Libro de apuntaciones de guisos y dulces*. Ed. DI PINTO, E. Madrid, Visor, 2013.

<sup>77</sup> *Ibidem*. Cfr. respectivamente las pp.: 40, 45, 28 (2), 37, 38, 39. Sólo en dos recetas figura el pimiento verde, hortaliza: *Cómo se guisa la sangre* (nº 33) y *Cómo se hace la boronía* (nº 48) sin que ello excluya que en el aderezo, a su vez, el pimiento rojo majado se haga de hecho imprescindible. Entre las elaboraciones más castizas en que se halla presente la especiación indicada con presencia de pimiento majado, se hallan: *Lomo de puerco* (nº 3); *Cómo se hacen chorizos* (nº 4) [es de advertir que en Salsete, donde también se incluye el *chorizo*, no se menciona expresamente el pimiento, sino que quizás quede englobado bajo la consignación de “se sazona de sal y de toda especia”, en tanto que en la *morcilla* sí se registra explícitamente]; *Cómo se guisan la setas* (nº 23); *Cómo se guisan los calamares chopos* (nº 27); *Cómo se compone el hígado asado de puerco* (nº 29)

complemento de la olla con protagonismo en las verduras. Dicho en palabras de Pérez Samper: “Igual que había sucedido entre indios americanos, las masas populares españolas dieron amplia y entusiasta acogida al nuevo picante”.<sup>78</sup>

### **III.6.- El Pimiento en la Real Cédula de Tassación, Covarrubias, Autoridades y en la Literatura.**

#### **III.6.1.- El pimiento en la Real Cédula de Tassación. (1680)**

Mencionado el documento en el capítulo de la *batata*, la *judía* y el *chocolate*, la pimienta de Indias molida, no escapa a la fijación de su precio, prueba de su popular consumo.

En un amplio elenco de productos, en su mayoría de complemento alimentario, - *alcaparras, higos, aceitunas, ciruelas passas*, [sic], *orejones, alpiste, miel, piñones, anís, orégano, mostaza*,...aunque no faltan en la relación frutos de consistencia: *garvanzos*, [sic], *lentejas, harina de arroz, judías secas, macarrones, fideos*...y hasta *harina de maíz*, reseña esta última sobre la que se volverá al tratar el cereal americano.

Pues bien, así reza literalmente el registro de la especia:

“Una libra de *pimiento molido* a diez cuartos”<sup>79</sup>

Tal presencia testifica el amplio conocimiento y aceptación por las gentes, particularmente las de condición modesta, de tan singular fruto de Indias, único de doble versatilidad, particularmente valorada por su asequibilidad, bajo precio y excelente sucedánea de la pimienta oriental. Como estímulo del paladar para guisos y como conservante en aderezos y adobos, muestra clara ventaja a la clásica de procedencia oriental, amén claro está, de su reducido coste. He aquí las claves de su éxito.

---

<sup>78</sup>PÉREZ SAMPER: “Integración”, p. 112.

<sup>79</sup>*Cédula Real en que Su Magestad manda se observe, y guarde la moderación de alquileres de casas, y precios de todos géneros comerciables, etc.*, Madrid, Julián Paredes, 1680, fol. 54.



### III.6.2.- Covarrubias y Autoridades.

Ninguno de los vocablos con que lo designan los indios -*aji*, *chilli*-arraigó en la lengua castellana. La potencia de su sabor y su mordicativa naturaleza, desde el primer momento hizo identificar el nuevo producto como la *pimienta de los indios*.

Aunque el apelativo del término tiene más que ver con la sensación saporífera que con el color, su denominación, de acuerdo con *Corominas*, se hace derivar de *pigmentum*, plural *pigmenta*, “colorante, color de pintura”, que ya en latín tenía el sentido de “droga, ingrediente”, y más tarde “condimento”. Así, figura ya siguiendo la misma fuente, en el s.XIII.

Covarrubias -*Tesoro de la Lengua Castellana*, 1611- recoge el término *pimiento*: “Una mata que echa cierta fruta colorada, y ésta quema como pimienta, de manera que adereçándola con tostarla en el horno, suple por la pimienta”.

No reconoce al árbol de la pimienta, que es la especia oriental, sino a la hortense americana, el color rojo de su fruta y las claves de su preparación -tostarla en el horno- para que surta el mismo efecto que la afanosamente buscada por Colón. Su desecación y desde ahí, su molturación o majado en el almirez, es la forma preferente de su consumo, como se puede constatar en los autores y libros de cocina precedentes.

En cuanto a la *pimienta*, “especie aromática que se trae de la India Oriental” y atreviéndose con su etimología la hace derivar de “*latine piper*, de donde tomó el nombre.” El sabio clérigo no parece especialmente acertado en esta ocasión al deducir que pimiento viene de *piper* en lugar de *pigmenta*, como demuestra *Corominas*.

*Autoridades*. El primer diccionario de la RAE<sup>80</sup> contempla los tres términos: *pimiento* en su doble acepción, *pimenta* y *pimentón*, asimismo con dual significado.

Así, por *pimiento* se entiende tanto “árbol que produce y cría la pimienta”, como “planta hortense de la altura de una vara... el fruto que también se llama *pimiento*... es de hechura de una bolsilla ó dejar cucurucho hueco dentro del cual se hallan unas pepitas o simiente sumamente acre o picante. Antes de madurar es de color verde, y después se vuelve en un roxo [rojo] sumamente encendido... tostado en el horno y hecho polvo se usa de él para

---

<sup>80</sup>Publicado entre 1726 y 1737.



sazonar las viandas, como la pimienta fina, y se llama *pimiento molido*. Algunos los suelen escabechar cuando [sic] están verdes, para conservarlos todo el año”.

Difícilmente se puede dar mejor definición que cumple con las descripciones de la planta, del fruto, de sus propiedades organolépticas y de su uso molido como pimienta y hasta de su conservación, según se ha visto en los diferentes autores estudiados.

Del *pimentón*, dos acepciones se incluyen: de una parte, “aumentativo, *pimiento grande*”; y de otra, “tómase regularmente por el *pimiento colorado molido*”.

Aunque de las dos formas puede designarse, sin duda, el aumentativo predominó para el mayor tamaño del fruto, en tanto que se prefirió su propio nombre molturado o majado, lo que implicaba necesariamente estar maduro -rojo- y desecado. De ahí, que el adjetivo *colorado* es obvio, que es un pleonasma porque no existe el pimiento verde ni de otro color, molido. En la evolución del lenguaje el atributo *pimentón* ha venido a designar inequívocamente al *pimiento molido*, en tanto que el rojo, regularmente grande, se designa sencillamente por su color y cuyo uso culinario es preferentemente asado en el horno.

Cuando *Autoridades* toma la cita de *Estebanillo González* por el uso de *pimentón*, no es fácil discernir si se refiere a un “pimiento grande” o al “rojo molido o majado”. Probablemente en el contexto y vinculado a la liliácea en aumentativo -*ajazo*-, condimentos de consuno estrechamente unidos al principal, *bacallao*, halla fundamento para pensar que lo que se trataba fuera *pimiento rojo molido*, en sí mismo picante y como tal, especia.

### III.6.3.- El pimiento en la Literatura del siglo de Oro.<sup>81</sup>

Tanta popularidad de la *pimienta de Indias* habría de tener y tuvo copioso reflejo en la literatura coetánea, si bien las referencias siempre serán bajo la denominación de *pimiento* resaltando su color rojo y sabor picante, por lo tanto valor de *especia*, de la que tanta necesidad sentían y tenían las clases populares, y bastante menos de hortaliza.

Se ha procurado seguir un orden cronológico en cuanto a la finalización de las obras. No obstante por constituir un bloque de cinco citas en un mismo autor, Quevedo, el de mayor número de ellas en nuestros clásicos, se han dejado para los últimos comentarios de este apartado.

---

<sup>81</sup>Cfr. AMADO DOBLAS, M. I.: “Dos solanáceas indianas en la Literatura del Siglo de Oro”, *Isla de Arriarán* XIX, 2002, pp. 351-363.

### III.6.3.1.- Francisco López de Úbeda. (ca. 1560-ca. 1620)

En *La pícaro Justina*<sup>82</sup>, en el segundo libro incluye una prosopografía de la protagonista en la que destaca su indumentaria:

“... una saya colorada, con que parecía qualque *pimiento de Indias* o qualque ánima de cardenal...”

El autor se vale del color del fruto americano para establecer una doble comparación entre la saya, el *pimiento*, y la vestidura del cardenal. Aquí, “ánima” referido a la indumentaria como signo de identidad del jerarca eclesiástico.

Probablemente sea en este autor y en esta obra (ca. 1582) donde por primera vez figure el *pimiento* en una obra literaria.

### III.6.3.2.-Miguel de Cervantes. (1547-1616)

Es en *Rinconete y Cortadillo*<sup>83</sup> donde deja constancia de este espléndido banquete de pícaros de la Sevilla finisecular del XVI, puerta y Puerto de América:

“Gananciosa... sacó [junto a rábanos, naranjas, limones, bacallao frito,... aceitunas], un plato de camarones y gran cantidad de cangrejos con su llamativo de alcaparrones ahogados en *pimientos* y tres hogazas blanquísimas de Gandul.”<sup>84</sup>

Artículos perfectamente identificables y de permanente presencia en el área de la Bética y particularmente sevillana. Los productos de la mar condimentados con una salsa de sabor acre, por las alcaparras y picante, por *pimiento*; ambos ingredientes poderosos excitantes [llamativo] de la sed; y el famoso pan del pueblecito próximo a la capital.

En todo caso, hay que resaltar que este párrafo se enmarca en el gusto del autor por reflejar ambientes culinarios o de consumo alimenticio que han sido objeto de estudios específicos y que tienen como eje la cocina del Quijote.

---

<sup>82</sup>Ibídem, pp. 352, 363.

<sup>83</sup>CERVANTES SAAVEDRA, M.: *Novelas ejemplares*. Ed. AVALLE-ARCE, J. B. 3 vols. Madrid, Castalia, 1982.

<sup>84</sup>MORENO GÓMEZ: “El pimiento”, p. 741.

### III.6.3.3.- Luis Belmonte Bermúdez. (1587-ca. 1650)

Es en su comedia *El sastre del Campillo* donde relata en tono irónico y despectivo la cena servida en una venta y la rabiosa mordicación de la solanácea:

“Pues esa misma noche / me dio el santo ventero lebrada / que pudiera decir mejor gatada: / sacó la reverenda / olla con los ventosos nabos, / berenjena barata / con casi el apellido de çocata; / un famoso repollo / que se podía comer al pie del rollo: / quatro [sic] o seys [sic] *pimientos* / que en picar jugaban a los cientos.”(Acto II)<sup>85</sup>

Pésima cena le sirvió el ventero. Empieza por sospechar que le dio gato por liebre (gatada por lebrada); de los nabos resalta su peor atributo; una berenjena de ínfima calidad; el repollo, de letales efectos, ya que ubica su consumo en el “rollo”, macabro lugar asociado a la ejecución de malhechores (picota), y por último el producto indiano de crudelísima condición picante, pues cada uno equivale a cien. La escena puede corresponder a cualquier venta en la España de esta centuria, al poner de relieve la picardía del dueño en relación con su cliente al que trata inmisericorde. Este episodio cabe incluirlo en la literatura del hambre, tan propia y brillantemente relatada en Siglo de Oro.

### III.6.3.4.- Quiñones de Benavente, L. (ca. 1589-1651)

En el entremés *La Hechicera*, incluye a ambas solanáceas de tan feliz maridaje en la cocina: *tomate* y *pimiento*. Del primero se trata en el capítulo correspondiente de este trabajo. El autor se sirve del atributo picante del fruto para trasladarlo a la conducta femenina, según confesión de la protagonista, Perinola, quien aprovecha, en sentido figurado, los atributos de los productos de jardín y huerta para mostrar su versatilidad acomodaticia, según interés propio ante el requerimiento amoroso del varón:

“Si hay hombre que enemista con ventaja, / de celos soy la flor de la borraja; / pero si de picalle tengo intento, / dejo la flor y vuélvome *pimiento*.”<sup>86</sup>

### III.6.3.5.-Gómez de Tejada de los Reyes. (ca. 1660)

En obra moralizante, este poeta y religioso carmelita en su obra, *El león prodigioso. Apólogo Moral* (1636) en el Apólogo XLVII de esta obra intitulado: *Moralidades de flores y plantas*, es donde menciona estas dos solanáceas indianas:

<sup>85</sup>AMADO DOBLAS: “Solanáceas”, p. 354.

<sup>86</sup>MORENO GÓMEZ: “El pimiento”, p. 741.

“... Los *pimientos* indinos tan picantes, tan de mala condición se están en este como en el otro mundo, que quien malo se parte desta vida, malo persevera en la otra.”<sup>87</sup>

Trata de deducir de la cualidad picante un efecto moral negativo, mediante el valor antibológico del término “mundo”, para aludir al Viejo (España) y Nuevo (América), al tiempo que con el mismo vocablo designa a esta vida y a la de ultratumba. Tal es la popularidad del *pimiento* que le sirve a Tejada para construir en plena Contrarreforma una norma de moralidad en orden a la salvación del género humano.<sup>88</sup>

### III.6.3.6.- Anastasio Pantaleón de Rivera. (ca. 1600-1629)

Al poeta gongorino,<sup>89</sup> el color de la solanácea le vale por comparación, para expresar la rubicunda pigmentación de la especia:

“Salió la sangre inocente /... carmesí como un *pimiento*/ colorada como un lacre”<sup>90</sup>

### III.6.3.7.-Estebanillo González. (1646. De autor desconocido)

“... yendo un mañana a querer poner la olla con una poca de carne que había quedado en mi rancho... alargué el brazo al mar desde la proa, por coger un poco de agua para lavarla, llegó una soberbia onda [ola] ... y cargó con la carne ... [perdida ésta, hizo el cambio] arrimé al fogón la piñata, llena de tajadas de bacallao, pensando que en virtud del ajazo y *pimentón* supliera la falta del sucedido fracaso.”<sup>91</sup>

Así como el *pimiento*, sin dejar de ser especia, es una hortaliza; alcanza su consolidación y estima al secarse y ser molido, en cuyo caso cambia de nombre y se denomina *pimentón*, -”tómase por el *pimiento* colorado y molido”, *Autoridades* y así domina de manera generalizada como condimento en las elaboraciones culinarias y adobo de chacinas. Tal como se ha argumentado, por el contexto de su uso en la piñata de *Estebanillo* es la versión molturada y picante la apropiada y no la de hortaliza de gran tamaño.

De nuevo, la picaresca es fuente de alusiones alimentarias, de la cocina y de productos de origen americano que han alcanzado gran difusión; en este caso la especia derivada de la

<sup>87</sup> AMADO DOBLAS: “Solanáceas”, p. 359.

<sup>88</sup> MORENO GÓMEZ: “El pimiento”, p. 741.

<sup>89</sup> AMADO DOBLAS: “Solanáceas”, p. 360.

<sup>90</sup> *Ibidem*, pp. 360-361.

<sup>91</sup> *La vida y hechos de Estebanillo González, hombre de buen humor*. Ed. SPADACCINI, N. y A. N. ZAHAREAS. 2 vols. Madrid, Castalia, 1990, T. I, Cap. II, p. 176.

solanácea vinculada, una vez más, a los ajos para que la conjunción de tan punzantes sabores anulen, como en este caso es bien patente, el del alimento principal.

### III.6.3.8.-Francisco de Quevedo. (1580-1645)<sup>92</sup>

Los autores analizados hasta ahora registran cada uno en el conjunto de sus respectivas obras, una cita del pimiento. Quevedo, cinco. Contraste manifiesto en la cuantificación de las referencias. Con ello la solanácea indiana alcanza su máxima representación en la literatura creativa de todos los tiempos.

Las polivalentes cualidades de la hortense, su popularidad y el ingenio del autor quedarán bien patentes en las citas seleccionadas.<sup>93</sup>

Así, en el romance, *Da señas de sí recién venida y refiere sus condiciones*:

“Fueran mis labios claves, / Si en tiestos hubiera labios /Cuando pido son tomates/y pimientos cuando callo”<sup>94</sup>

La forma alargada y el color rojo le sirven, mediante traslación para dibujar la imagen natural de la boca cerrada.

En otro poema, también romance, *Boda y acompañamiento del campo*.

“Todo fanfarrones bríos / todo picantes bravatas, / llegó el señor don *pimiento*, / vestidito de botarga”<sup>95</sup>

Sabor picante, forma abultada -como de calzón ancho- y cromatismo definen a la nueva especia.

*Los borrachos*:

“Andaba entonces el Cid / más galán que Gerineldos / con botarga colorada / en figura de pimiento”.<sup>96</sup>

Con valoración semejante en cuanto a color y forma se halla presente en el romance.

<sup>92</sup> Cfr. AMADO DOBLAS: “Solanáceas”, pp. 355-356.

<sup>93</sup> Cfr. MORENO GÓMEZ: “El pimiento”, pp.741-742.

<sup>94</sup> QUEVEDO Y VILLEGAS, F.: *Obras completas* (6ª ed.). Ed. BUENDÍA, F. 2 vols. Madrid, Aguilar, 1988, T. II, p. 232.

<sup>95</sup> *Ibidem*, p. 227.

<sup>96</sup> *Ibidem*, p. 241

### *Boda de negros*

“Hundíase de estornudos / la calle por do volvieron / que una boda semejante / hace dar más que un pimiento”<sup>97</sup>

El picante estimula la pituitaria y provoca estornudo. Tal es la nueva propiedad que Quevedo atribuye a la especia americana. En romance y de esta guisa ha quedado descrito el cortejo nupcial.

### *Epístola satírica y censoria contra las costumbres presentes de los castellanos.*

“... con rojos pimientos y ajos duros, / también como el señor comió el esclavo.”<sup>98</sup>

Realmente la única referencia gustativa y sávida de la hortense con relevante valor sociológico-culinario se halla en esta *Epístola* dirigida a Don Gaspar de Guzmán, Conde-Duque de Olivares.

Una vez más, la asociación entre los dos mordicativos frutos que tan poderosamente llamaba la atención a foráneos viajeros: la veterana liliácea asiática y la nueva solanácea indiana, universalmente aceptadas por todas las clases sociales. Diríase que ambos ingredientes -desde el poderoso al pobre- constituyen signo de identidad de la cocina española del siglo de oro.

### **III.6.3.9.- La erótica del pimiento.**

También la poesía erótica del siglo se servirá de la hortaliza para sus propios fines en romances anónimos, la más habitual expresión de la lírica popular. Así, en *Flor de romances*, (1591) referido a una viuda triste, con escenario un huerto donde habitan numerosas verduras se hacen permanentes, jocosas y sobreentendidas alusiones a la insatisfacción sexual de la dama que imagina en cada una de aquéllas, como símbolos fálicos, remedio a su frustrado deseo. En tal contexto el pimiento - por forma, color y picor- cuadra como ninguna otra pieza de su campo:

“Lo que más gusto le daba, / de la hortaliza del huerto, / era, según imagino, / un colorado pimiento... Hay pimiento quemador, le decía por requiebro, colorado estáis agora, y nacistes verdinegro”<sup>99</sup>

---

<sup>97</sup>Ibídem, p. 243

<sup>98</sup>Ibídem, p. 448

<sup>99</sup>ALZIEU, P., R. JAMMES y Y. LISSORGUES: *Poesía erótica del Siglo de Oro*, Barcelona, Crítica, 2000, p. 281.

### III.7.- Recapitulación y conclusiones.

Como recapitulación y a modo de conclusiones, cabe establecer las siguientes:

1.- Es el primer hallazgo significativo: Colón busca especias y ésta es la natural especería de las Indias, y además excelentísima y mucho más barata que la de las Indias orientales.

2.- La primera referencia a su consumo en España la facilita B. de Las Casas (1527): “la cual ya es en toda España conocida”. La primera cita a su consumo en Europa (Italia) es de Fernández de Oviedo (anterior a 1535): “llévase a España e Italia”.

3.- Todos los tratadistas destacan el fuerte sabor a picante, que se neutraliza con sal y tomate, de ahí nace la salsa con ambos componentes y posteriormente la ensalada.

4.- Es el único producto tratado por tres médicos coetáneos en el siglo XVI: Monardes, Cárdenas y Francisco Hernández, y los tres coinciden en su cualidad de laxante, confortador del organismo y estimulante del apetito.

Monardes comenta, particularmente, su difusión y consumo: “no hay jardín, huerta, ni macetón que no la tenga sembrada... usan dellos en guisos y potages, y hace mejor gusto que la pimienta común”.

Para Hernández, *estimula* la “libido... proporciona alimento caliente... abren el apetito preparando una salsa con ellos y con tomate”.

5.- La primera referencia empírica del cultivo en España para su estudio botánico se halla en Gregorio de los Ríos (*Agricultura de jardines*, 1592).

6.- En los libros de cocina, prácticamente ausente hasta el siglo XVIII. Pudo ocurrir que en los recetarios conventuales, de suyo austeros, su uso pudiera quedar encubierto bajo el genérico nombre de pimienta, sin especificar si la de Oriente o la de Indias. Por la difusión, aclimatación y menor precio cabe pensar que se refieran a la de procedencia americana.

Al *pimentón*, se le desconoce con este nombre excepto en *Estebanillo González*, mediados del s. XVII. Sin embargo, a lo largo del XVIII su uso como “pimienta o pimiento rojo molido o pimentón” se incorpora a guisos y chacinas: Carlos IV manda pintar *El Chorricero* --Ramón Bayeu- en homenaje a quien se los servía.

7.- Los extranjeros que nos visitan citan el *pimiento* y *pimienta roja* (Joly 1603-1604), y destacan su fuerte sabor picante asociado al también mordicativo *ajo*.

8.- En la literatura del Siglo de Oro se han registrado hasta catorce citas: Cervantes, Quevedo, Quiñones, poesía erótica,... en su mayor parte con connotaciones metaculinarias basadas en el color rojo, forma y sabor picante, que aplicadas a distintos protagonistas sirven para perfilar sus cualidades físicas o morales.





# **AUTORES, OBRAS Y OBSERVACIONES**



## La representación pictórica de la naturaleza alimentaria de Indias.

Concluido el estudio de cada uno de los ocho productos americanos que contribuyeron de modo singular a la “revolución alimentaria” en el viejo mundo y que inició, a su vez, la transformación y enriquecimiento de la dieta y de la cocina de las clases populares, procede abordar en este segundo apartado de la Tesis la proyección artística de cada uno de los tales productos. En este sentido, la representación pictórica de Indias entre los siglos XVI-XVIII constituye un testimonio iconográfico inapreciable que permite detectar y pulsar la relación en los ocho productos estudiados, su incidencia sociológica, su proyección divulgativa a través de los lienzos, la frecuencia de su consumo, el grado de su estima y, al fin, la curiosidad científica y deseo de cada autor por plasmar a través de los pinceles la nueva realidad planetaria que se pone ante sus ojos, consciente de que esta “nueva naturaleza” viene para quedarse y que su consumo progresivamente satisfará las necesidades nutricionales y del paladar, de las que tan necesitadas está la inmensa mayoría.

Para el comentario de cada una de las obras, se ha preferido su análisis por productos, en lugar de por autores. Siempre discutible y sometido a revisión el criterio, la elección del método se corresponde con cada uno de los ocho productos. Ciertamente es que la complejidad se incrementa cuando en una misma obra coinciden dos o tres frutos, lo que llevaría a la innecesaria reiteración del comentario. En tal/tales casos se realiza una descripción general de la obra una sola vez y de uno de los productos que comparten el lienzo; al tratar el otro u otros, se remite al lector a la obra en su íntegra composición.

Para el orden elegido, no pudiendo ser rigurosamente cronológico, se han seguido criterios diversos; desde la clasificación botánica; su asociación en función de cierta afinidad culinaria -*feliz maridaje de pimiento y tomate*-; hasta culminar en la única carne, el *pavo* y, al fin, en el anhelado *chocolate*.

Así, pues, tal será el orden: pimiento, tomate, batata, papa/patata, maíz, judía, pavo y chocolate.

En la sistemática expositiva, se procurará seguir un mismo modelo de ficha para cada una de las obras, con la expresa intención de configurar un formato de catálogo:

Nº Catálogo

Título de la obra:

Autor:

Dimensiones:

Materiales:

Localización:

Observaciones:

En algunos casos, el campo “dimensiones” no ha podido cumplimentarse por encontrarse las obras en colecciones particulares y lugares de difícil acceso.

### III.8.- Catálogo Pimiento

Nº Catálogo: 1

OTOÑO

Autor: Giuseppe ARCIMBOLDO

Fecha de realización: 1563

Dimensiones: 236 x 167cm

Materiales: Óleo sobre lienzo

Localización: Brescia. Museo Martinengo



#### Observaciones:

Corresponde en primer lugar referirse a esta solanácea por una doble circunstancia. De una parte, porque, al fin, en expresión del propio Colón, “es la pimienta de los indios”; y pimienta -como especia principal- es el *leit motive* de su arriesgada y exitosa empresa. De otra, porque es probablemente el primer vegetal de aquellas partes que alcanza su presencia en

los lienzos. Sin duda, la representación pictórica de un determinado producto es preciso ponerla en relación con su popularidad y gusto por su consumo. Es el caso del pimiento.

Conocido y reconocido; utilizado y consumido como excelente sucedáneo de la pimienta pero mucho más barato, hasta obtenerlo en el particular ámbito doméstico - “la pimienta de Indias es excelentísima... la cual es conocida en toda España, no ay jardín, ni huerta ni macetón que no la tenga sembrada...” (Monardes)- verá su imagen representada en primicia merced a la obra de Arcimboldo.

El pintor italiano, hijo de su época, no hubiese pasado de ser uno más, -tributario del manierismo-, si no es por haber sido llamado en 1562 a Viena para trabajar en la Corte del Emperador Fernando I. Junto a los encargos convencionales, empieza a ensayar un nuevo concepto de la pintura en relación con la naturaleza: la serie de “Las cuatro estaciones”. Con elementos de aquélla, predominante vegetal -frutos, flores, raíces,... compone sus retratos de medio cuerpo y la figura humana completa. Todo un éxito. He aquí la clave de su fama. Carece de precedente. Nadie había llegado tan lejos en integrar, hasta fundir en un todo, *natura* en su dual realidad.

Desde la reconciliación, más aún, *confraternización* franciscana de las dos naturalezas: la humana y el resto, como criaturas de Dios, -durante buena parte del medioevo ignoradas, de que no enfrentadas entre sí-, un largo recorrido queda hasta el triunfo del humanismo renacentista.

Arcimboldo muestra su particular modo de entroncar las dos dimensiones de la creación. Y no halla mejor manera que “embutir” el cuerpo humano todo, en la multi-variedad y riqueza del reino vegetal, que además constituye el inicio de la cadena trófica y con su ingestión es fuente de vida y garantía de perpetuación de la especie. A esta fuente inagotable no escapa la recién descubierta naturaleza del nuevo orbe y que en apenas décadas llega a formar parte de la dieta del Viejo Continente.

En este contexto de plenitud del Humanismo y con una portentosa imaginación al servicio de los pinceles, es en el milanés donde la figura humana, particularmente el retrato, cobra en sus lienzos formas inusitadas, adquiere una corporeidad inédita a base de componer las figuras con una estudiada disposición de los frutos y hortalizas en un juego de volúmenes y colores, coherentes con las diferentes partes de la anatomía representada, dando por resultado un ejercicio de audacia compositiva y efectos cromáticos que apuntan, andando el tiempo, hacia el aún muy lejano surrealismo de la contemporaneidad. Lo que salvo en el ámbito de la Corte, primero en Viena, después Praga con Rodolfo II, donde triunfó a

satisfacción, -Conde Palatino, distinción honorífica Imperial-; para sus contemporáneos no pasó de ser mediocre pintor, extravagante y grotesco.

Como es habitual en el autor y aquí radica su personalísimo estilo, se nos ofrece sobre un paisaje convencional -árbol y montículos al fondo de color verde oscuro y apenas unas pinceladas con cielo dorado y posada en rama una lechuza que atentamente observa al personaje- una composición con multitud de frutos naturales por medio de los cuales diseña la cabeza, el tronco y las extremidades superiores de una figura humana indeterminada. Se trata de un varón por el vigoroso mostacho y la crecida barba. Cabría decir que todo el universo vegetal conocido por el autor se da cita en esta obra.

En su descripción hallamos, empezando por la cabeza, un penacho formado de follaje de difícil identificación en tonos verde claro y rojo, para inmediatamente construir la frente y parte del pelo posterior con opimos racimos de uvas blancas y negras respectivamente. Los ojos dos, erizos (fruto del cadillo), que entreabiertos dejan ver el interior, a modo de pupilas color castaño; pómulos de melocotón; nariz **pimiento rojo** que con el extremo más agudo señala el entrecejo y con el más grueso el final de las fosas nasales, sin desaprovechar el pedúnculo que le sirve al autor para sujetar un nutrido bigote de indefinible vegetal; la barba de la misma especie; el cuello una voluminosa granada. El pectoral oscuro, -una colección de higos-brevas bien dispuestos- y el conjunto se orla con un collar de pequeñas manzanas rojas que enmarcan los figuerales frutos; y tangente a la granada-cuello y convergentes entre sí sus extremos puntiagudos, como llamativo adorno, **dos rubicundos pimientos**. Debajo del collar, enlazando el pectoral con el abdomen, una serie de frutos: manzana, pera, granada que muestran sus bermejos granos.

En cuanto a las extremidades. El brazo derecho integrado por tallos de semejanza al apio con la holgura suficiente -a modo de pabellón- donde se albergan *dos hermosas mazorcas* de *maíz* que ponen término a esta parte de la extremidad en juego con el antebrazo; en el codo mismo, de nuevo manzanas, ¿alguna nuez? y a semejanza de pulsera, como haciendo juego con los frutos del collar, pequeñas manzanas. El metacarpo y dedos, claras zanahorias ligeramente curvadas en su extremo más delgado. Los dedos de la mano reposan sobre el asa de una canasta repleta de uvas y algún pomo. Los pámpanos y las bayas exuberantes desbordan hasta enlazar en la parte derecha del cuadro con frutos y hortalizas ya citados en la figura. La extremidad inferior derecha y probablemente el muslo izquierdo integrados por frutos tales como mazorca de *maíz*, higos blancos, alguna castaña, alguna seta y pomos de diferente tamaño.



Por su parte, el brazo izquierdo flexionado y ligeramente curvado: de nuevo apio, mazorcas de *trigo de Indias*, pomos y el remate del metacarpo y dedos, reitera zanahorias de las que pende un racimo de uvas ovaladas.

Cierto, lo que atrae poderosamente la atención es el ingenio de Arcimboldo en la composición del cuadro: con un abigarrado conjunto de frutas y hortalizas compone la figura del varón recostado y sereno con mirada dirigida al paisaje del que él mismo forma parte. Nunca la figura humana se había identificado tanto con los demás seres de la naturaleza, de la que él mismo procede, como en las creaciones de este autor. Tales son las claves de su personalidad artística y éxito como pintor.

Dos son los vegetales indianos presentes: **tres pimientos y siete mazorcas de maíz**. La solanácea, bien roja, sirve -invertida- para definir el apéndice nasal con cuyo pedúnculo sujeta el mostacho. Las otras dos muestras -convergentes y tangentes en las puntas- diseñan el inicio de la clavícula que da entrada al pectoral.

Los tres se presentan como la naturaleza los alumbró: intensamente rojos, frescos, brillantes como recién traídos de la mata. Se exhiben y muestran -en metáfora quevedesca- como relucientes “botargas”, sin que quepa deducir, por sí mismos, finalidad alimentaria o de condimento alguna, sólo decorativa y funcional al servicio del ingenio en la extravagante anatomía retratada; bien lejos de la expresa intención de Velázquez con sus guindillas desecadas o de Murillo en su *Cocina de los Ángeles*.

Respecto del *maíz*, en su lugar se volverá a tratar específicamente el fruto de la gramínea por la que Arcimboldo tiene predilección.

En todo caso, es preciso adelantar ya y avanzar la información de que ambos frutos; *pimiento y maíz*, comparecen por primera vez en una obra de arte occidental, y con ello alcanzan otro *record absoluto*: la naturaleza vegetal de Indias inaugura su representación en un lienzo.

Los dos productos llegan en el primer tornaviaje (1493), son de muy diferente condición; uno especia, el otro cereal; pero, a su vez, con interés popular por ensayar su aclimatación y consumo, y quiere el destino que vengan a coincidir (1573), apenas a ocho décadas de su advenimiento, en una misma obra pictórica. El nuevo género: bodegón y naturaleza muerta, se halla a mediados del siglo XVI prácticamente en sus inicios y cabe afirmar que el audaz Arcimboldo al margen de convencionalismos, con su peculiar estilo, es uno de los adelantados y, sin duda, el primero en recibir en sus cuadros el reino vegetal americano, representado, en su caso, exclusivamente por *pimiento y maíz*.

**Nº Catálogo: 2**

VERANO

Autor: Giuseppe ARCIMBOLDO (1527-1593)

Fecha de realización: 1573

Dimensiones: No se dispone

Materiales: Óleo sobre lienzo.

Localización: Sussex.UK. Ex-Eduard James Foundation.



**Observaciones:**

Viene a ser una réplica del anterior. En similar posición, figura recostada. Profusión de frutos y hortalizas, y en el cuadrante superior derecho un simplificado paisaje como mero testimonio de la agreste composición.

Sería reiterativo describir cada uno de los elementos ya comentados en la obra precedente. Destacan por su manifiesta profusión racimos de uvas con matizadas diferencias

de tinción y las mazorcas de *maíz* en ambas extremidades superiores, el tronco y las dos inferiores. Total, diez. Ciertamente inusual. Al referir el *maíz* se ahondará en el comentario.

En cuanto a la *especia de Indias*, sólo una presencia se registra, frente a la triple del anterior: se plagia a sí mismo con un *pimiento* muy rojo sujetando con el pedúnculo el mostacho.

**Nº Catálogo: 3**

VERTUMNO

Autor: Giuseppe ARCIMBOLDO (1527-1593)

Fecha de realización: 1591

Dimensiones: 68 x 56 cm

Materiales: Óleo sobre lienzo

Localización: Blasta (Estocolmo), Skoklosters Slott





## Observaciones:

En las postrimerías de su vida, ya de retorno a su Milán natal, concluye y envía a Rodolfo II el retrato que éste le había encargado en forma de Vertumno.

En este caso, a diferencia del “Verano” presenta la imagen frontal: dos manzanas por pómulos, una pera en el lugar de la nariz, una calabaza sobre el pecho y un nabo como cuello; sus ojos son moras y cerezas, tiene los hombros cubiertos de nabos y puerros, y el cuerpo tapizado de flores, y como cabellos, racimos de uvas negras; guisantes son sus párpados; granadas y breva completan el amplio elenco frutal.

Los productos americanos, de nuevo, como en sus comienzos de estilo, vienen representados por la ya reiterada uni-mazorca de *maíz* en el pabellón de la oreja izquierda, a su vez tangente a varias espigas de trigo; y dos *rojos pimientos* en la parte inferior del busto, que es la de mayor profusión floral. Así, éstos, enlazados ambos por sus respectivos pedúnculos ocultos por una rosa, a modo de escarapela, pictóricamente pierden su condición de hortaliza y se tornan en exorno de galardón. Al fin, de Vertumno se trata: el etrusco que personifica la mutación de las plantas según el ciclo estacional.

El hecho de haber elegido esta deidad como titular de la obra, le permite acoger en su cuadro toda suerte de hortalizas y flores *ad hoc*, porque de modo especial su intervención precedía la maduración de los frutos durante el *verano* -meses de marzo a junio, en el calendario romano; actual *primavera*, “primer verano”-, denominación aquélla que vino a reemplazar a la de *estío* manteniendo el mismo período de junio a septiembre, mes éste en que da empiezo el *otoño*.

En todo caso, el retrato es llamativo, trasluce madurez y serenidad y desde luego provocó el entusiasmo del retratado. Singular dominio de la técnica por el lombardo, ya próximo al fin de sus días.

**Nº Catálogo: 4**

**BODEGÓN CON FLORES, FRUTAS Y VERDURAS**

Autor: Maestro de HARTFORD

Fecha de realización: (ca. 1607)

Dimensiones: No se dispone

Materiales: Óleo sobre lienzo

Localización: Roma. Galería Borghese



### **Observaciones:**

Enigmático autor de naturaleza muerta, probablemente un discípulo o seguidor coetáneo de Caravaggio. Tal denominación le ha sido asignada por su obra capital: “Naturaleza Muerta de flores y frutas” que se conserva en el Wadsworth Atheneum de Hartford (Connecticut). Sus creaciones pueden fecharse a partir del último decenio del s. XVI, en perfecto paralelismo cronológico y estilístico con las telas juveniles de Caravaggio. De ahí, que cierta crítica haya llegado a identificar al autor que nos ocupa con el propio Miguel Ángel Merisi. Respecto a éste, el de Hartford tiende a hacer más recargadas sus telas, pintando flores, frutas y hortalizas, canastas, aves, y casi como firma, encantadoras ampollas de vidrio transparente.<sup>100</sup>

<sup>100</sup>Cfr. ZUFFI, S., M. BATTISTINI, y L. IMPELLUSO: *La naturaleza muerta: la historia, de los artistas internacionales, las obras maestras*, Madrid, Electa España, 1999.p. 97

En la obra que nos presenta, sobre una tabla y frente a una pared -creadoras del espacio virtual- ambas de color verdoso oscuro, se ofrece un muestrario tan amplio como poco frecuente por la inclusión de los tres elementos del reino vegetal asequibles en el área doméstica, a saber: verduras, frutas y flores. Parece como si la delicada presencia de éstas en florero -detalle y miniatura de la forma, radical y vistosa policromía y sugerido perfume- se hiciera para equilibrar el prosaico perfil, uso y hasta insinuante olor y sabor de productos tales como col, cebolla, pepino, puerros, alcachofa, calabaza, espárrago, apio y zanahoria que al igual que en el caso presente figuran de modo habitual en los lienzos. Conviven en el mismo espacio un importante elenco de frutas: sandía oblonga, membrillos, peras, manzanas, melocotón o albrichigo, nueces, ciruelas, probablemente cerezas, e higos; y unido a unos pámpanos sendos racimos de uva blanca y negra. Como representación del mundo animal, casi en el centro geométrico del cuadro, y en perfecta ambientación natural del contexto, dos pequeños saurios de desigual tamaño se enfrentan en disputa por el dominio del territorio. De otra parte, la delicada y sutil presencia de la libélula que se posa sobre la flor.

Con ser muy valiosos y representativos los méritos de este nutrido bodegón -de impecable factura, rico colorido y estudiada luminosidad- su particular examen y objeto de nuestro análisis hay que ponerlo en relación con lo que podría denominarse “el rincón indiano”. En efecto, en la esquina inferior derecha se representan tres productos americanos, lo que ciertamente lo hace singular: dos *pimientos* (uno rojo, en la esquina misma; otro un tanto asalmonado, tangente éste al extremo de una de las zanahorias y al *tomate*) y una abultada, entre rosácea y parda, *batata*. Parece como si el autor hubiese querido reservar, tras el copioso despliegue de hortalizas y flores conocidas del entorno inmediato, un rincón donde mostrar las dos exóticas solanáceas y el dulce tubérculo.

Varias peculiaridades, desde el naturo-americanismo, cabe destacar en esta obra: de una parte, la inusitada presencia de tres productos de Indias en el mismo bodegón; de otra, el hecho de ser la primera vez (1607) en la historia del arte en que *tomate* y *pimiento* son objeto de representación pictórica conjunta; más aún, la primera en que el *tomate* alcanza un lienzo y, por último, ser el único ejemplo en el que la convolvulácea indiana.- batata- se halla presente en un bodegón.

También es muy digno de resaltar que tal representación no se plasma en España, como pudiera parecer lógico por ser el lugar adonde llegan los productos allende el Atlántico, sino en Italia; aunque bien es cierto que entre ambas penínsulas -por similitud climática, incidencia y proyección política de la Corona de España en el territorio itálico e intercambio cultural-

existiera unas especialísimas relaciones que de hecho propiciaron que tras la llegada a Sevilla de los nuevos productos y su paso por Valencia, el primer lugar extra- ibérico adonde se dirigen sea a Italia. Allí se aclimata y se usa casi simultáneamente a nuestro sur peninsular. Los nuevos productos tan conocidos y valorados en Italia como en España encuentran en aquel país el soporte pictórico que los acoge; esto es, el bodegón ya plenamente consolidado como género desde Campi, Arcimboldo y sobre todo Caravaggio, y el Maestro de Hartford.

En cuanto a la dual representación del pimiento, se ofrece muy discretamente, como dándolo a conocer en cuanto novedad del nuevo mundo, forma de hortaliza; son las “botargas” de Quevedo, sin que quepa deducir su uso como especia. Cabría decir que se exhiben decorativamente para despertar el interés del espectador -¿para qué sirve, a qué sabe, qué uso tiene en la cocina?- o simplemente para dar testimonio de su presencia ratificadora de su cultivo y consumo entre las gentes.





**Nº Catálogo: 5**

**CRISTO EN CASA DE MARTA Y MARÍA**

Autor: Diego VELÁZQUEZ (1599-1660)

Fecha de realización: (ca. 1618)

Dimensiones: 60 x 103,5 cm

Materiales: Óleo sobre lienzo

Localización: Londres. National Gallery



**Observaciones:**

Tributario del auge de la corriente bodegonista, Diego Velázquez (1599-1660) no se sustrae en el taller de su suegro Francisco Pacheco, como tampoco éste, a introducirse en la modalidad de pintura de género en que se representan personas y viandas, y cuyo nombre de “bodegón” proviene del que recibían los comedores populares. Esta peculiar faceta la va a practicar sólo en la etapa sevillana, es decir, en su juventud, entre 1617 y 1622: *Tres Músicos*, *El almuerzo*, *La Mulata*, *Cristo en casa de Marta*, *La Vieja friendo huevos* y *el Aguador de Sevilla*, constituyen, al día de hoy, su legado más notable en esta modalidad temática.

Los bodegones de Velázquez son la respuesta sumamente personal e inventiva a ciertas imágenes e ideas que pululan en el erudito círculo de Pacheco y que, sin duda, su joven discípulo tanto frecuenta. Su estímulo imaginario procede de fuera de España. Obras de italianos, como Vincenzo **Campi** (1530-1593), o los flamencos, Pieter **Aertsen** (1508-1575), su sobrino y principal discípulo, Joaquim **Beuckelaer** (1530-1573) o Frans **Snyders** (1579-1657); copias o grabados de estos debieron de estar presentes entre las familias flamencas acomodadas en la pujante Sevilla del trasiego indiano. La obra del joven Snyders “La cocinera”, realizada hacia 1610, evidencia ser fuente de inspiración para Velázquez ocho años después, en su obra *Cristo en casa de Marta y María*.<sup>101</sup>

En orden al aspecto concreto del bodegón en cuanto crónica de lo cotidiano, de los objetos y personajes; y por la novedosa presencia de la “pimienta de Indias” procede fijar nuestra atención en las dos únicas de sus obras que lo representan: *Jesús en casa de Marta y María* y *La vieja friendo huevos*, ambos fechados en 1618.

Entrando ya en el comentario de la obra, cabe catalogarla en lo que la crítica ha dado en llamar “*bodegones a lo divino*”. Es ésta una de las dos de Velázquez -la otra es “*La Mulata*”, con la cena de Emaús- en la que en un escenario habitual, -una modesta cocina, como tema principal- aparece una referencia evangélica en un cuadro que simula ser un espejo, como si se reflejara en él la escena religiosa con Cristo presente. En realidad lo que se percibe es “un cuadro dentro del cuadro”<sup>102</sup>

Este planteamiento de la obra contraviene las convenciones de la pintura narrativa religiosa, en la que la historia bíblica ha de ejercer su protagonismo y prioridad sobre los detalles de la naturaleza muerta.

Fueron **Aertsen** y **Beuckelaer** -cuyas obras, a través de copias o grabaciones debió de conocer el joven Velázquez- quienes inventaron este ingenioso recurso compositivo siguiendo el espíritu del humanismo erasmista, el cual propugnaba que a través de las cosas familiares se podían hacer comprensibles las ideas más complejas.<sup>103</sup>

A los efectos de lo que interesa al presente estudio ésta es la descripción de la escena:

---

<sup>101</sup>JORDAN, W. B. y P. CHERRY: *El bodegón español: de Velázquez a Goya*, Londres-Madrid, National Gallery-El Viso, 1995, pp. 36-37.

<sup>102</sup> Cfr. MORENO GÓMEZ, J.: “Los productos americanos en la pintura: el pimiento en el bodegón de Velázquez”, *Isla de Arriarán* 18, 2001, pp. 289-303.

<sup>103</sup>JORDAN y CHERRY: *Bodegón español*, p. 40.

En una humilde cocina dos figuras femeninas de edades bien distantes. Sobre una mesa se presentan las viandas: en un plato de loza cuatro besugos; otro contiene dos huevos enteros con cascarón y una cuchara; dos cabezas de ajos y algunos dientes diseminados; y en contacto directo con la mesa resalta una *guindilla* roja o *pimiento seco*, presumiblemente picante, pues tal es la preferencia de su consumo por su valor de pimienta, como ha quedado cumplidamente acreditado al tratar de esta solanácea. En un *almirez*, la joven cocinera maja y mezcla los ingredientes para preparar una salsa como condimento del manjar principal que son los peces.

En cuanto a los enseres, destacar *el cantarillo* de barro vidriado en su mitad superior y cuyo contenido bien pudiera ser agua, vino o vinagre y difícilmente aceite, puesto que esta preciada grasa se contenía en un recipiente hecho de latón con el nombre específico, también de raíz árabe, de *alcuza*. El otro utensilio digno de comentario es el *almirez*, mortero de metal, característico en la cocina andalusí y que no sólo sirve para majar los condimentos, sino como tradicional instrumento musical de percusión entre pastores y gentes del ámbito rural. A tal punto era componente principal del ajuar culinario de la época, que en los tres bodegones donde Velázquez recrea una cocina - "*Cristo en casa...*", *Vieja friendo huevos* y *La mulata*- reproduce sendos almireces.

Lo que reclama la atención del espacio culinario observado cabe sintetizarlo así:

La humildad de los manjares, en manifiesto contraste con la superabundancia y exuberancia de los exhibidos en las cocinas flamencas.

La reproducción icónica del *pimiento* no se hace en el ámbito de espacios naturales abiertos; jardín, huerta, o maceta, o como parte de la anatomía o exornos de Arcimboldo por su calidad exótica y estética; sino en su uso culinario, ya seco, con su valor de *pimienta*. Monardes complementa la información en lo que a este respecto debió de ser diaria vivencia del Velázquez niño en su Sevilla natal. A juzgar por la naturalidad y modestia con que representa la *guindilla*, no debía de ser consciente de que es **el primer producto vegetal de nuestras Indias en función culinaria, que merece los honores de un lienzo**. La finalidad de su presencia queda palmariamente demostrada como condimento mordicativo, particularmente para la elaboración de salsas. No la da a conocer como algo exótico, sino habitual. Para Velázquez es un dato de la realidad cotidiana el uso coquinaro de la solanácea, y por ello su nada llamativa presencia. No sólo pasó desapercibida en su trascendencia histórica para el autor, sino también a la crítica especializada posterior. De los grandes

tratadistas del genio sevillano -Alfonso E. Pérez Sánchez, Julián Gállego, José López-Rey, William B. Jordan, Peter Cherry, Jonathan Brown,...<sup>104</sup>,- solo éste repara en la guindilla pero sin valorar ni ponderar la primicia de su recreación, ni la primacía de Velázquez en su representación. Tampoco se recoge tal apreciación en obras de historia de la gastronomía ya clásicas como la de Martínez Llopis, por una parte, y Néstor Luján, por otra.

**Nº Catálogo: 6**

**VIEJA FRIENDO HUEVOS**

Autor: Diego VELÁZQUEZ (1599-1660)

Fecha de realización: 1618

Dimensiones: 100,5 x 19,5 cm

Materiales: Óleo sobre lienzo

Localización: Edimburgo. The National Gallery of Scotland



## Observaciones:<sup>105</sup>

Es probablemente una de las mejores obras de juventud del genio. En su entrenamiento, evidencia un progreso en cuanto a la composición, estudio de la luz y complejidad del cuadro, a la que no son ajenos la notable cantidad de utensilios y enseres de cocina. Las personas, - una anciana y un chaval-, sin duda son muy queridas por el pintor, al estar presentes cada una de ellas en un cuadro anterior y posterior. Así, la “vieja” es el mismo modelo de la “cocinera mayor” en el bodegón presumiblemente anterior, aunque del mismo año 1618, “*Cristo en casa de Marta y María*”, ya comentado; y el niño volverá a escena en la obra posterior, “*El aguador de Sevilla*” (1620).

El valor documental de esta modesta cocina es enorme; un espacio escénico oscuro, en una de cuyas paredes pende un canasto y un trapo en sus inicios blanco y manifiestamente mugriento. En la otra pared cuelga una *báscula romana*, imprescindible para las domésticas medidas de peso.

El niño con las dos manos ocupadas; en la derecha, destaca un *melón amarillo*, con una cuerda que lo circunvala en el sentido de “los meridianos” y “el ecuador” y termina en una presilla, dispuesta para suspender a la dulce cucurbitácea de un clavo o alcañal en una viga de la cámara, sin ningún contacto con la pared para evitar macas por las que iniciarse la putrefacción. Este elemental artilugio funicular permite conservar en óptimas condiciones la fruta durante las estaciones de otoño e invierno. En la mano izquierda un matraz con ¿vino o aceite? Probablemente esto último, pues parece que la vieja ¿fría huevos o los cuece? Si es aceite, aunque su recipiente propio es la alcuza (de latón), lo introduce por excepción en cristal, pues el joven Velázquez necesitaba *hacer mano*, y en cuanto tal, ejercitarse en el “dominio de los líquidos”, y hasta de los semilíquidos -las claras de huevo en trance de solidificación-, de ahí la transparencia de la vasija.

Es preciso destacar, en todo caso, que no existe otro bodegón de Velázquez en que los fluidos se traten en tanta variedad de situaciones: oscuro en el vidrio, transparente y translúcido en la cazuela de barro que contiene ¿aceite o agua; ¿friendo o escalfando? Los escoceses, ante la duda y para evitar la polémica titulan la obra “*La Vieja cocinando huevos*”, así no yerran.

---

<sup>105</sup>Cfr. MORENO GÓMEZ, J.: “El pimiento en el Bodgón de Velázquez”. *I. Arriarán*, 18, 2001, pp. 289-303.



En esta práctica, la destreza alcanza el culmen en su magistral “*Aguador de Sevilla*”, donde el líquido elemento por su nitidez, transparencia y diafanidad se hace protagonista: El higo en el fondo de la copa llena de agua y la cristalina gota del cántaro son insuperables.

El resto del ajuar es muy propio de una modesta cocina andaluza: un *anafe o anafre*, hornillo portátil de tradición andalusí, muy frecuente en los hogares populares del sur de España hasta no hace más de cuatro décadas y aún vigente en los asadores de castañas de esta área.

Un *recipiente de cobre* muy brillante apoyado al pie del fogón, similar al de “*La mulata*”. La cazuela de barro donde se cocinan los huevos, que no en sartén, hace pensar que aquéllos se guisan escalfados, porque para ser fritos el menaje al uso exigía hierro o latón.

Siguiendo con los utensilios: *cuchillo*, con marcada sombra, como en “*El almuerzo*”; *almirez*, ya señalada su importancia en “*Cristo...*”; *cantarillo*, réplica del presente en este último; y *jarro*, muy semejante por sus características al que figura en “*La mulata*”. En cuanto a los manjares sólidos, el ya referido *melón*; una *cebolla roja* en lugar de los ajos; y aquí, no una, sino *dos guindillas*. De nuevo repite el motivo, ahora doble de “la pimienta de Indias”. Lo mismo con pescado en “*Marta y María*” que para sazonar huevos fritos, esta especia “es excelentísima”; muy popular, *no hay jardín, ni huerta, ni macetón que no la tenga sembrada...; usan dellos [pimientos] en todos los guisos*” y **muy barato**; “*no cuesta más que sembrarlo*”. Velázquez, probablemente sin conocer la obra de Monardes pinta lo que éste escribe. Ambos narran con rigurosa veracidad el común dominio del pimiento y la guindilla entre las gentes sevillanas.

Es conveniente observar desde el punto de vista culinario, que los ingredientes que acompañan a la guindilla son respectivamente, ajo y cebolla, lo que viene a confirmar el gusto por los sabores fuertes y picantes de la tradicional cocina española, destacado en las fuentes literarias coetáneas y en los comentarios de los viajeros que nos visitan.

De otra parte, la reiterada presencia de esta especia en dos de sus obras, no sólo puede ser atribuida a su familiaridad con el producto, sino a una necesidad de adquirir destreza con el pincel. Las arrugas, sinuosidades y angulosidad de planos de las guindillas y más en *la vieja*, que son dos y en contacto, constituyen un valioso motivo y un reto para el perfeccionamiento del joven artista en el taller del maestro.

**Nº Catálogo: 7**

**PÍCARO DE COCINA**

Autor: Francisco LÓPEZ CARO (1598-1661)

Fecha de realización: 1620

Dimensiones: 60,3 x 99 cm

Materiales: Óleo sobre lienzo

Localización: Madrid. Museo del Prado



**Observaciones:**

La única obra conocida de este artista es *Niño o Pícaro de cocina*, (ca. 1620). El título ya resulta perfectamente indicativo del micro-cosmos de jerarquía, oficios y servidumbre que soporta la Cocina de la Corte y en general de los instalados -alto clero y aristócratas- en una España esencialmente dual -sin burguesía- en su composición sociológica: de una parte, una inmensa mayoría empobrecida, indigente, famélica que busca remedio a sus males en torno a la Corte y grandes señores, y de otra, una inmensa minoría que vive de las rentas, -para quien el trabajo es una maldición divina-; dispendiosa y ostentadora.

En ese contexto, la picaresca, la *Novela Picaresca*, género literario genuinamente español, refleja magistralmente la España del Siglo de Oro, desde su sombra, desde su envés.



“Gracias a este género único en el mundo, nuestro patrimonio cultural dispone hoy de una literatura del asco y una filosofía del hambre,... en la picardía lo que suda es el ingenio y lo que se ejercita, el disimulo.”<sup>106</sup>

Múltiples han sido las teorías acerca del origen del vocablo *pícaro* [picardo]. Acaso la más extendida sea la que se refiere a que “en algún tiempo, alguna gente pobre de Picardía viniese a España con necesidad y nos trajese el nombre” (Covarrubias). Sin embargo Corominas lo pone en relación con derivados del verbo *picar*, y de ahí *pícaro de cocina*, en el sentido de *pinche*, lo que viene a confirmar *Autoridades* y a él aluden el *Quijote* (II, cap. 32) y el *Guzmán de Alfarache* (I, Lb. 2, cap.5).

En el complejo aparato y jerarquización del ámbito culinario de Palacio y los palacios, los *pícaros de cocina* venía a ocupar el último escalón y tenían por menester las faenas de orden inferior, la mayor parte de las veces sin retribución alguna, más allá de la comida; como se afirma en el *Guzmán* - “con espumar ollas y espumar guisados”- bastaba para alimentarse; lo que para la “famélica legión” que pululaba en la Villa y Corte no era baladí.

Desde su “privilegiada posición, el *pícaro de cocina*, mejor *pícaros* en plural, así lo recoge el *Diccionario Autoridades*, se las componían para hurtos, sisas, sustracciones en sus diversas formas y obtener los correspondientes gajes o granjerías sin ser descubiertos. Reiterando la cita: “... en la picardía lo que se suda es el ingenio y lo que se ejercita es el disimulo”.

**Francisco López Caro** (ca.1600-1661), es pintor coetáneo de Velázquez y para mayor coincidencia, ambos discípulos de Pacheco y amigos. Hasta aquí, lo común; lo diferente a la vista está. Se dedicó especialmente al *bodegón* pero bien lejos de la gloria de su colega Diego.

Sobre un fondo muy oscuro de cocina, se ubican una serie de objetos o alimentos. Un embutido de tripa curva a la izquierda, una liebre eviscerada, para mejor conservar, y colgada de las patas traseras a la derecha, enmarcan la geometría del cuadro, cuyo eje lo constituye la figura central que le da título. En cuanto a los enseres, de izquierda a derecha: un jarro blanco; un pequeño *anafre* o *anafre* de sobremesa, con cenizas en su base, como para mantener caliente la sopa o potaje del contenido del puchero que encima se posa. En el centro y entorno a la figura del niño, a modo de tablero de mesa donde se representa una pequeña damajuana tomada por su asa; un *almirez* - ya el cuarto del taller de Pacheco- y *dos tersos pimientos*

---

<sup>106</sup>CAPEL, J. C.: *La gula en el Siglo de Oro*, Donostia-San Sebastian, R & B Ediciones, 1996, p. 80. Cita: Rafael Salillas

*rojos*. El de la izquierda apuntando al filo de la mesa; el de la derecha con el pedúnculo hacia el espectador y el otro extremo a la sombra del recipiente y del metálico mortero.

La solanácea indiana, una vez más, en una cocina sevillana. Es la especia por excelencia. Todo indica que se le ha incorporado a la cocción dentro del amplio puchero o que presto se va a ejecutar. En este caso, a diferencia de las de Velázquez, las guindillas mantienen la lozanía, como recién arrancadas del doméstico macetón de Monardes.

En cuanto a la obra en sí de muy relativo valor. Los objetos yuxtapuestos, expositivos, marcado dominio del dibujo coloreado en cada uno de ellos; ausencia de interrelación; en suma, enseres aislados sin unidad compositiva que permita definir propiamente una cocina. El muchacho de manifiesta desproporción corpórea en relación con su aparente edad: cara de niño con enrojecidos pómulos; figura sedente con formidable tronco, a todas luces desequilibrado en volúmenes anatómicos, y por último, rostro de cara al espectador, de mirada triste, resignada, melancólica; bien lejos, en todo caso, de la espontánea expresividad y pícara alegría de los pilluelos de Murillo.

**Nº Catálogo: 8**

POMONA Y VERTUMNO

Autor: Juan VAN DER HAMEN Y LEÓN (1596-1631)

Fecha de realización: 1626

Dimensiones: 229 x 149 cm

Materiales: Óleo sobre lienzo

Localización: Madrid. Banco de España.



## Observaciones:

Obra brillante de naturaleza muerta con motivo y nomenclatura mitológica.

El autor, con base en las *Metamorfosis* de Ovidio, ejecuta en versión muy libre la interpretación del mito: el amor entre la diosa de la naturaleza cultivada -huerta y frutos- y Vertumno el dios de las estaciones. La obsesión y absorción de aquélla por su quehacer, le lleva a rechazar a sus múltiples y sucesivos pretendientes. Vertumno, tan cercano a la misión conservadora y renovadora de la naturaleza queda rendidamente enamorado de la ninfa, y para que ésta lo acepte ha de experimentar sucesivas *metamorfosis*.

El momento elegido por Van der Hamen remite a la primera transformación de la estacional deidad, Vertumno mutado en un huertano que ofrece sus exuberantes frutos a la diosa. Pese a su obsequiosa y reverencial actitud, en el relato de Ovidio la diosa lo desdeña; sin embargo en la libérrima adaptación del mito, Pomona acepta el requerimiento amoroso simbolizado en el melocotón que ella dona al pretendiente en correspondencia con el frutal presente de éste.

La rutilante y bella diosa sedente, titular de los frutos de la tierra, vestida con ricos ropajes de textura y calidades sedosas más propios de dama renacentista que de la prístina romana; sobre un paisaje de foresta en el tercio oblicuo superior derecho del cuadro, recibe la visita de Vertumno (huertano), el dios de las estaciones y de la mutación de la naturaleza vegetal según el ciclo anual.

En tanto que en su mano izquierda ofrece un melocotón al solícito y transformado dios, portador y oferente a su vez, de un frutero de mimbre repleto de opimos racimos de uvas negras- y alguna que otra poma, su mano derecha se apoya y sostiene a un tiempo, una cascada de frutas: uvas, manzanas, peras, granadas, melocotones, ciruelas, ... Significativo volumen y en composición entre parábola y ángulo recto, conjunto de más frutas repetidas y hortalizas: alcachofa, zanahorias, calabaza, calabacín, apio, guisantes, habas, y las dos solanáceas indianas: *pimiento* y *tomate*.

En el ángulo inferior derecho, y como representantes de la naturaleza del Nuevo Mundo, sin ostentación alguna sino como mero testimonio, Hamen ubica ambas neo-hortalizas en conjunción y tangencia con las precitadas de cualquier huerta peninsular, lo que bien podría indicar la plena aclimatación y aceptación de su consumo en paridad con sus inveterados congéneres.

A diferencia de Arcimboldo -anatomía decorativa- y de Velázquez, -función deíctica en la cocina- en relación con el pimiento, en la presente obra ambas hortensas indianas se plasman en estado natural sin intención alimentaria o culinaria expresa, en el mismo rango que las restantes hortalizas: todos son alimentos vegetales susceptibles de ingesta y por tanto de cultivo.



**Nº Catálogo: 9**

BODEGÓN DE COCINA

Autor: Juan VAN DER HAMEN Y LEÓN (1596-1631)

Fecha de realización: (ca. Finales década 1620)

Dimensiones: 76,2 x 112,4 cm

Materiales: Óleo sobre lienzo

Localización: Madrid. Colección Marqués de Marañón



**Observaciones:**

Ciertamente monumental, representa la fruta y verdura de una cocina, y no las exquisiteces de una mesa cortesana que bien exhibe en buena parte de sus obras.

Dos niveles definen la composición: en la base, sobre una mesa, un gran cesto de mimbre -distintivo del autor y repetido en otras composiciones- repleto, se supone, de hortalizas y del que emergen un melón abierto y en un tercio consumido, y otro con el mismo dispositivo funicular que observamos en el niño de *La vieja ... velazqueña*. A ambos lados del recipiente coliflor, peras y puerros completan la exposición del basamento.



En la zona aérea, -la denominamos así por pender los frutos sin contacto con superficie alguna- una voluminosa, esférica e irregular cidra a la derecha; una ristra de cebollas; y en la zona izquierda, casi simétrica, sarta de ajos, y al fin, las *guindillas* en similar disposición.

Desde una perspectiva estrictamente ceñida al comentario estilístico, la obra contiene elementos muy dignos de reseñar y para ello seguimos el texto del propio catálogo: Las sartas ya descritas crean un juego rítmico de repetidas formas esféricas y tubulares a través de toda la composición que viene asentada por los melones y la gran coliflor, y articulada por las peras y los puerros casi ocultos.

Respecto al contenido formal a los efectos que interesan a la Tesis, cabe destacar precisamente las ristras de las dos liliáceas de herencia romano-andalusí -ajo y cebolla- componentes esenciales de la cocina tradicional española y las recién llegadas *guindillas* -ensartadas para su conservación-, las que en feliz maridaje vienen a enriquecer los sabores mordicativos a que tan aficionados son nuestros ancestros y que tanto llama la atención a los viajeros que nos visitan (Madame D'Aulnoy, Joly, ...). La acreditación de que de un bodegón español se trata, queda certificada por la copiosa presencia de tales hortalizas, lo que parece confirmar el imprescindible uso de la trilogía en los fogones populares de la España de la Edad Moderna.

**Nº Catálogo: 10**

**EL OTOÑO**

Autor: Francisco BARRERA (1595-después de 1657)

Fecha de realización: 1638

Dimensiones: 57,2 x 38 cm

Materiales: Óleo sobre lienzo

Localización: Sevilla. Museo de Bellas Artes



**Observaciones:**

Amparado por el propio Felipe IV y algunos nobles de la Corte el coleccionismo de pinturas se puso de moda. Entre ellas los bodegones gozan de las preferencias de las clases media y altas. En este contexto es en el que hay que entender la proliferación de autores, talleres, copias y falsificaciones de obras de este género.

Francisco Barrera se especializó en cuadros sobre las cuatro estaciones (1638), que le permiten abordar el conjunto de frutos, cinegética y pesca de cada época del año. Recibe un encargo para el convento franciscano de Villamanrique de la Condesa.



La obra que nos ocupa abarca, y así aparece escrito en el cuadro, los meses de septiembre, octubre y noviembre. Y, en efecto, sobre un paisaje de fondo a la derecha, un joven corta de una parra racimos de uva que deposita en las canastas que porta el jumento. El resto del bodegón, en dos niveles a lo Van der Hamen, coloca en el basamento inferior piezas de caza de pelo y pluma, y junto a ellas varios peces de considerable tamaño, probablemente de pesca fluvial.

En el escalón superior, los vegetales -apio, col, peras, melones [uno “calado”]; canasto repleto de melocotones, higos, membrillo..., y pendiendo del techo un copioso conjunto de, al menos doce, muy rojizas y alargadas *guindillas*.

Las vicisitudes artísticas del bodegón son manifiestas. Junto a elementos de gran destreza -vegetales y particularmente la cabeza del pollino- otras imágenes como el perro o el mismo recolector, se muestran acartonadas y de pésima ejecución.

**Nº Catálogo: 11**

**FRAY FRANCISCO PÉREZ Y LA COCINA DE LOS ÁNGELES**

Autor: Bartolomé Esteban MURILLO (1617-1682)

Fecha de realización: 1646

Dimensiones: 180 x 450 cm

Materiales: Óleo sobre lienzo

Localización: París. Museo del Louvre



**Observaciones:**

Habida cuenta de la concurrencia y estrecha relación de las dos solanáceas indianas - *pimiento* y *tomate*- en esta singular obra de trascendental valor para la Historia de la alimentación, la cocina y la gastronomía, se ha preferido en este caso ubicarla, por ceder su protagonismo al *tomate*, en el comentario que al presente cuadro se le dedica al tratar el orondo y turgente fruto.

No obstante, es preciso reseñar que frente a la única presencia de la jugosa y rubicunda hortense, se observan dos o tres ejemplares de pimiento: en el recipiente donde próximo uno de los angelotes despluma la pequeña ave; y otro, en la mesa al fondo a la izquierda junto a una jarra y ajos. La preeminencia de la *pimienta de las Indias*, es manifiesta.

Para más amplio comentario, remitimos al capítulo pictórico del *tomate*



**Nº Catálogo: 12**

**BODEGÓN DE HORTALIZAS, PAISAJE, CAMPESINO Y ANIMAL DE CARGA**

Autor: Francesco DELLA QUOSTA (ca. 1639- ca. 1723)

Fecha de realización: No se dispone.

Dimensiones: 100 x 145 cm

Materiales: Óleo sobre lienzo

Localización: Madrid. Colección particular



**Observaciones:**

Por la concurrencia de ambas hortalizas -*pimiento* y *tomate*- en la obra, al haber sido más tardía ésta última, se ha preferido trasladar el comentario común a ambas, al epígrafe donde figuran las alusivas a la oronda solanácea.

## Pimentón

Para la evolución y diversificación del cultivo de la *especia de las Indias* en la Península, ha sido preciso un largo recorrido hasta alcanzar la multivariedad en tamaño, forma, color y sabor de que ahora disfrutamos: picantes, morrones, piquillo, Padrón,...

En tal proceso de transformación de la *especia* marca un hito, sin duda, su uso molturado, convertido en polvo, como condimento de comidas, adobos, carnes [jamón, cecina, ...] y carnes picadas para embutir y conservar, particularmente del doméstico cerdo, fuente regular de grasa y proteína animal durante el ciclo anual, a través de la popular matanza.

Del *pimentón* se ha tratado en el capítulo de la solanácea y aludido esta singularidad. Es una variante de la tan bienvenida *pimienta de las Indias* que acaba convirtiéndose en sí misma en *peculiar especia* en su doble versión *dulce* o *picante*; de amplio uso, compatible con hierbas aromáticas [orégano] o el sempiterno urticante bulbo [ajo]; fácil de conservar, y a su vez sabroso y cromático conservante, disponible durante todo el año y susceptible de integrarse como aderezo principal en la popular chacina: *chorizo*. A tal punto, el rubicundo *pimentón* se ha convertido en signo de identidad de tan específica elaboración cárnica que su ausencia nos resulta tan inconcebible como la de un *gazpacho* sin *pimiento* o sin *tomate*.

Desconocemos los términos de su origen como tal, lo que es habitual y común tratándose de un producto culinario. *Autoridades* ya recoge el vocablo, amén de como *aumentativo de pimiento*, como *pimiento molido*. Por tanto, cabe deducir que su uso fue consecuencia de la natural evolución por ensayo y experimentación. Debió de ser en el siglo XVIII cuando su aplicación se encuentra plenamente generalizada, particularmente como especia principal de muy llamativo cromatismo. De sus múltiples modos de consumo, el producto que mejor permite exhibir tales cualidades y plasmarlas en un lienzo es el peculiar producto del cerdo: el *chorizo*.

**Nº Catálogo: 13**

**EL CHORICERO**

Autor: Ramón BAYEU (1746-1793)

Fecha de realización: (ca. 1780)

Dimensiones: 222 x 106 cm.

Materiales: Óleo sobre lienzo

Localización: Madrid. Museo del Prado





### Observaciones:

Se trata de una de las más populares obras del siglo XVIII en el ámbito alimentario. Sobre un fondo esbozado de casa con chimenea humeante y campanario de iglesia, y la figura de espaldas de un menestral transeúnte portando una vasija a modo de cántaro, posa un modesto vendedor ambulante vestido, cierto es, con sobria pero digna indumentaria. Del hombro izquierdo pende una alforja, supónese que con similares viandas; y en la mano derecha porta una nutrida sarta de chorizos, en embutido ligeramente curvo, curados por el color ocre intenso tendiendo a prieto y por tanto aptos para ser consumidos de inmediato.

Es conocida la afición de Carlos IV por tal chacina, documentada por las investigaciones de Simón Palmer, y ya registradas en el capítulo correspondiente de esta Tesis. Sin duda, su frecuente uso en Palacio debió de incrementar su valor y difusión por el plus de prestigio de hallarse en la regia mesa. Es a esta imagen de normalización interestamental de su consumo; incluso como aportación de la tradición popular a la ingesta de los privilegiados, -acorde con la valoración de las costumbres y de cercanía del despotismo ilustrado hacia las clases menestrales, generadoras y gestoras de cierto casticismo- a la que responde Bayeu con su *choricero*.

**Nº Catálogo: 14**

**CHORIZOS, JAMÓN Y CACHARROS**

Autor: Luis MELÉNDEZ (1716-1780)

Fecha de realización: No se dispone

Dimensiones: 41 x 62 cm

Materiales: Óleo sobre lienzo

Localización: Madrid. Museo del Prado



**Observaciones:**

El mejor bodegonista del siglo XVIII no podía ser ajeno a la sensibilidad dominante que abarca desde delicados cuadros de naturaleza muerta -flores- a hortalizas en la que incluye, la hasta cierto punto novedosa, solanácea indiana que en el capítulo del tomate se trata.

Tampoco le fue ajeno el bodegón de chacinas, carnes al fin conservadas en salazón y/o especias; viandas curadas al aire frío y seco de los inviernos mesetarios o serrranías de considerable altitud. En el ámbito doméstico, se solían colgar en las vigas de la cámara o



doblado en la parte superior de la casa. Tal era el método de curación natural que permitía la conservación de la matanza: lardo, pernils, lomo, morcilla y chorizo; y con ella garantizar de modo regular el aporte calórico y de vitaminas a la rutinaria dieta de las clases populares.

La obra que nos ofrece Meléndez está constituida por un nutrido bodegón, monográficamente, dedicado a las más succulentas y preciadas elaboraciones cuya base es la carne acecinada del puerco.

Sobre una mesa, una voluminosa y panzuda orza, probablemente recipiente de conserva con manteca en su interior; un amplio lebrillo con un buen tajo de pernil curado dispuesto para su inmediato consumo; la pezuña del jamón con su cuerda para colgar, y por bien dejar para el final en la descripción una copiosa sarta de chorizos curvilíneos en su embutido informalmente dispuestos transmitiendo la idea de abundancia, tanta como para ocupar casi un cuarto de superficie de la mesa. Su intenso color rojo trasluce ostensiblemente la presencia del *pimentón*; la brillantez de su piel, la disposición en multitud, los convierten en el eje visual de la obra atrayendo poderosamente la mirada del espectador. Y desde luego, a juzgar por los exquisitos manjares del género porcino, en cantidad y calidad ponen de manifiesto la desahogada posición social de quien supuestamente hizo el encargo.



UNIVERSIDAD  
DE MÁLAGA



UNIVERSIDAD  
DE MÁLAGA

# TOMATE



## IV.- TOMATE.

### IV.- Descripción botánica de la planta y del fruto.<sup>107</sup>

- 1.1.- **Familia:** Solanácea
- 1.2.- **Género:** *Lycopersicon*
- 1.3.- **Especie:** *L. esculentum* (Miller)
- 1.4.- **Tallo:** Herbáceo, de 0.8-2 m, peloso, ramificado. Con olor típico
- 1.5.- **Hojas:** Alternas, de tacto suave y forma variable. Imparipinnadas, de hasta 30 por 25 cm. Con 2-12 pares de segmentos desiguales, ovales, oval-lanceolado u oblongos, de 5-10 cm de largo, irregularmente dentados y a veces lobulados. Entre los foliolos grandes suele haber otros pequeños
- 1.6.- **Flores:** Hermafroditas, de unos dos 2 cm de diámetro, colgantes de un pedúnculo peloso y articulado hacia el medio. En cimas. Cáliz con 5-10 sépalos estrechos, agudos y pelosos. Corola amarilla, generalmente con 6 pétalos dispuestos en estrella y luego curvados hacia el extremo. A menudo, con 6 estambres de filamentos muy cortos y anteras amarillas, verticales, con pico estéril y adosadas en columna alrededor del estilo
- 1.7.- **Fruto:** Baya carnosa, pelosa de joven y lampiña y brillante al madurar, roja o amarilla, de 5-15 cm generalmente; globosa, ovoidea o piriforme, con 2-10 celdas.  
Semillas numerosas, elipsoideas, aplastadas, parduscas, pelosas, de 2.5 mm

## IV.2.- Origen de su cultivo.

Planta y fruto de trascendental importancia en la dieta actual, universalmente conocida y consumida. Para llegar a tan generalizada aceptación ha tenido, a diferencia del pimiento, que recorrer un largo camino, pues como se irá desglosando, el análisis de su fruto y errónea clasificación botánica generaron todo tipo de prejuicios, entre afrodisíacos y letales, lo que motivó su reticente asimilación.

De sus orígenes, cabe afirmar en Rick<sup>108</sup> “que todas las especies silvestres son nativas de la región andina (Chile, Colombia, Ecuador, Bolivia y Perú)”. Sin embargo no es en estas regiones donde se cultiva. Es México el probable lugar de domesticación. Fueron los españoles quienes, como otros tantos productos, los difunden entre los diferentes espacios intra-americanos; así es como llega a ser conocido para su consumo en el Caribe y en la propia área andina, de procedencia indomesticada.

Todas las formas cultivadas del tomate derivan de la especie *Lycopersicon esculentum*. La variedad *ceseriforme*, se la tiene como el ancestro directo de los tomates cultivados modernos, es el único tomate silvestre que crece fuera de América del Sur, y tiene mayor semejanza genética con el tomate cultivado que las seis restantes especies silvestres.<sup>109</sup>

El término *tomate* procede del náhuatl, *tomatl*. Esta voz sirve para designar genéricamente a las diversas especies según color, forma y textura. Se reserva el vocablo *jitomate* para el tomate rojo; de aquella lengua *xitomatl*, compuesto de *xictli*, -volcán-, y *tomatl*, cuya traducción podría ser como “tomate de ombligo”, que alude a la ubicación del pedúnculo en el centro del fruto, que le da apariencia de cráter de un volcán o un ombligo.<sup>110</sup>

---

<sup>108</sup>RICK, C. M.: “El tomate”, *Investigación y Ciencia* 25, 1978, pp. 45-55.

<sup>109</sup>LONG-SOLÍS, J.: “El tomate: de hierba silvestre de las Américas a denominador común de las cocinas mediterráneas”. En: GARRIDO ARANDA, A. (ed.). *Cultura alimentaria de España y América*, Huesca, La Val de Onsera, 1995, pp. 215-235, p. 216.

<sup>110</sup>Ibídem, p. 218.

### IV.3.- Cronistas.

#### IV.3.1.- Bernardino de Sahagún.

El primer registro del término en lengua castellana, Corominas lo fija en este fraile franciscano (1532)<sup>111</sup>. Es este autor quien glosa las diferentes formas y usos del fruto americano en el mercado de Tenochtitlan; frecuentemente asociado al *axí*, como ya quedó apuntado en el capítulo correspondiente al pimiento.

He aquí la cumplida descripción que hace el eminente del tratante de tomates y de las diferentes cualidades de éste:

“El que trata en *tomates* suele vender los que son gruesos y también los menudillos, y todos los que son de muchos y diversos géneros, según se trata en el texto, como son los *tomates* amarillos, colorados y los que están bien maduros. El que es mal tratante en esto vende los que están pudridos [sic] y machucados, y los que están aún azedos [sic]. Vende también los que aún no están bien maduros sino muy verdes, y cuando se comen rebuelven [sic] el estómago, ni dan sabor alguno, sino que provocan las reumas”<sup>112</sup>

Y en el capítulo siguiente, nos muestra la particular cualidad del solanáceo fruto para el *maridaje* con el *axí*:

“Todos los cuales [tamales] después de bien cozidos [sic] saben muy bien, que contentan mucho al paladar y al apetito, por llevar dentro, allende de lo dicho, el *axí* molido, *tomates*, pepitas, sal, que dan mayor sabor siendo bien molidas y mezcladas unas con otras.”

Y en otro párrafo del mismo capítulo:

“El que vende caquelas hechas con chile y *tomates*, etc., suele mezclar lo siguiente: *axí*, pepitas, *tomates* y chiles verdes, y *tomates grandes*, y otras cosas que hazen los guisados muy sabrosos,... Vende también por oficio... el mole de *tomates gruesos o menudillos*”<sup>113</sup>

A diferencia del pimiento, el *tomate* careció de valor significativo desde el punto de vista mercantil o tributario, aunque algunos testimonios se encuentran en el propio Sahagún. “... También se proveía de *tomates*, comprados por mantas”<sup>114</sup> y en Álvaro Tezozómoc: “entre los

---

<sup>111</sup>SAHAGÚN: *Historia general de las cosas de Nueva España*. Desconocemos de qué fuente se sirve el autor del *Diccionario Etimológico* para aludir a los escritos de Sahagún en tan temprana fecha, habida cuenta de que la obra del etnólogo franciscano no ve la luz hasta el año 1557.

<sup>112</sup>Ibídem, Lib. décimo, Cap. deziococho, p. 701.

<sup>113</sup>Ibídem, Cap. diecinueve, pp. 702-703.

<sup>114</sup>Ibídem, Cap. décimo, p. 644



tributos que tenían que dar a la Corona mexicana era pedir, a los de tierra caliente, que trajeran mucho chile, *tomate* y fruta para los señores principales.”<sup>115</sup>

#### IV.3.2.- Bernal Díaz del Castillo.

En cita ya incluida al tratar el pimiento se muestra la perfecta armonía del *chilli* y el *tomate* en la cocina indígena para elaboración de salsa, como en el presente ejercicio de antropofagia de los indios con los españoles:

“... que pues en pago de que los venían a tener por hermanos e decirles lo que Dios nuestro señor y el rey manda, que nos querían matar e comer nuestras carnes, que ya tenían aparejadas las ollas con sal e ají e *tomates*,... pues tenían... prometido a su ídolo abogado de la guerra, que le habían de sacrificar veinte de nosotros delante de su ídolo.”<sup>116</sup>

#### IV.3.3.- Cervantes de Salazar.

Explica, tras breve descripción del fruto, la causa de su complementariedad en el uso culinario; esto es, atemperar el calor producido por la especia indígena:

“Los *tomates* son mayores que agraces; tienen su sabor, aunque no tan agrio; hay unos del tamaño que dixe, y otros grandes, mayores que limas, amarillos y colorados; échanse en las salsas y potajes para templar el calor del *agí*.”<sup>117</sup>

### IV.4.- Naturalistas.

#### IV.4.1.- José Acosta.

Muy breve pero esencial la referencia que hace el jesuita a la solanácea, con extremada brevedad en comparación con más extensa glosa de otros productos, resalta las tres cualidades gustativas y culinarias del *tomate*; a saber: jugosidad, agradables para ser consumidos por sí solos, y su particular bondad para elaborar gustosa salsa:

“...usan también *tomates*, que son frescos y sanos, y es un género de granos gruesos, jugosos, y hacen gustosa salsa, y por sí solos son buenos de comer.”<sup>118</sup>

---

<sup>115</sup> *Crónica mexicana* de Álvaro de Tezozomoc, citado en LONG-SOLÍS, J.: *Capsicum y cultura: la historia del chilli*, México D.F., Fondo de cultura económica, 1986, p. 18.

<sup>116</sup> DÍAZ DEL CASTILLO: *Historia verdadera de la Conquista de la Nueva España*, Cap. LXXXIII, p. 230-231.

<sup>117</sup> CERVANTES DE SALAZAR: *Crónica*, Lib. primero, Cap.VI, p. 119.

<sup>118</sup> ACOSTA: *Historia natural y Moral de las Indias*, Cap. XX, p. 263.

#### IV.4.2.- Bernabé Cobo.

Se recrea en la descripción de la planta y del fruto. De las propiedades culinarias de éste destaca, en contraposición con Acosta, que no se comen crudos, su sabor moderadamente ácido y por esto mismo apetitoso; y su cualidad para prepararlo en conserva dulce, como hacen los españoles. Es preciso reseñar un error de bulto, cual es que “el nombre es procedente de la isla Española”, cuando es sabido que el encuentro de los españoles con el *tomate* se hace en Nueva España, y de ahí irradiará su cultivo y consumo a otras partes de América, a través de los propios colonizadores.

“La planta de los *tomates* es pequeña y se extiende sobre la tierra como la calabaza; mas no cunde tanto; echa un vástago más delgado que el dedo, del cual nacen otros muchos más delgados; la hoja es parecida en la hechura y tamaño a la de la yerba mora.

La fruta que lleva se llama *tomate*; son unos granos muy parecidos al *ají*, redondos y colorados, y los menores del tamaño de cereza; haylos también amarillos y verdes, y de la grandeza de ciruelas, y aun como limas; tienen dentro una sustancia aguanosa algo roja y unos granitos poco menores que ajonjolí; el hollejo es delgado casi como el de las uvas. Nacen los *tomates* en unos pequeños racimos... Unos *tomates* nacen silvestres por los campos, y otros se siembran y cultivan; los primeros comen las palomas y otras aves, que son más pequeños,...

Hasta aquí la botánica. De su consumo como alimento y cualidades culinarias, tal es su testimonio:

“...no se comen crudos, sino que se echan en los guisados, y son de buen gusto, por un agrillo que tienen apetitoso.”

“... de los hortenses más crecidos hacen los españoles conserva en almíbar, y se tiene por muy regalada.”

Y el error ya reseñado: “El nombre de *tomate* es de la lengua de la isla Española.”<sup>119</sup>

#### IV.4.3.- Francisco Hernández.

El Protomédico hace la más cumplida referencia a la nueva solanácea de cuantos testimonios de cronistas o naturalistas podemos estudiar. Sus observaciones y análisis abarcan el fruto mismo, su peculiar hipótesis para explicar la denominación *-manzana del amor-* con que se le conoce en Europa; el uso culinario en el que, una vez más, se asocia con el *chile*, en

<sup>119</sup>COBO: *Historia del NuevoMundo*, Lib. cuarto, Cap. XXVI: De los tomates, p. 174.

forma de salsa; y su virtudes medicinales, a las que obviamente, por profesión y oficio les dedica su más extensa consideración.

“... Se encuentran en el Nuevo Mundo otras especies cuyos frutos, llamados *tomate*, por ser redondos, están rodeados por una membrana, son de naturaleza seca y fría en primer grado, y con alguna acidez. Los más grandes se denominan *jitomates*, lo que quiere decir *tomates rugosos*.”

Tras referirse a diferentes especies de tomates. Unos, de verdes se hacen amarillos. Otros, de igual forma y tamaño que los anteriores cambian a color rojo, fijan su atención en estos últimos:

“son rojos una vez han madurado adecuadamente y llegan también a este color desde el verde,... aunque algunas protuberancias rugosas y toscamente prominentes representan no sólo genitales masculinos, sino también hemorroides y cuanto parece rudo y obsceno en las mujeres.”

“Los botánicos europeos que conocen estos frutos acostumbran a llamarlos *manzanas del amor*, quizá por la forma *sexuada y lasciva* que dijimos... nacen en cualquier lugar, pero especialmente en los cálidos, espontáneamente o en cultivo.”

Su función **culinaria** queda reflejada así:

“Con estos *tomates* triturados y mezclados con *chile* se prepara una salsa sabrosísima, que realza el sabor de casi todos los platos y alimentos y despierta el apetito mortecino. Su naturaleza es fría, seca y algo picante.”

Desde el punto de vista médico sus cualidades salutíferas y curativas son abundantes y se presentan de este modo:

“Tanto las hojas como el fruto se untan muy eficazmente contra los *fuegos de San Antonio*<sup>120</sup>; molidos y aplicados sanan la fístula lacrimal y el dolor de cabeza, alivian los ardores de estómago y, untados con sal, disipan la inflamación de parótidas. Su jugo con cerusa, aceite de rosas y litargirio es eficaz contra la infamación de garganta y las heridas que se extienden; para la fístula lacrimal se mezcla con pan; para la insolación infantil, que llaman soriasis, con aceite de rosas, se echa en colirios, untado hace las veces de agua y huevo contra los flujos agudos, instilado alivia el dolor de oídos, aplicado por debajo con un vellón de lana detiene la menstruación abundante, mezclado con estiércol de gallina y puesto sobre un pedazo de lienzo cura instantáneamente la fístula lacrimal.”<sup>121</sup>

<sup>120</sup> “Enfermedad que consiste en la mortificación de alguna parte del cuerpo que va corroyendo y extendiéndose”. En *Autoridades*.

<sup>121</sup> HERNÁNDEZ: *Materia Medica*, Lib. tercero, Secc. segunda, Cap. L, pp. 693-697.

## IV.5.- Venida a Europa.

Es consideración previa que los dos lugares a donde arriban las especies vegetales de Indias a Europa son España e Italia. España, por razones obvias: Sevilla, “puerto y puerta de América”. Los motivos para la prioridad de la península itálica en la aceptación, aclimatación, experimentación y consumo de la botánica ultramarina, de acuerdo con Long-Solís<sup>122</sup>, cabe resumir como sigue:

- Influencia cultural hispana sobre territorios de aquella península, como consecuencia de su dominio por la Monarquía de los Austrias.

- La península itálica, por su suelo y clima, resulta similar al altiplano mexicano y ello deviene en la creación de las condiciones adecuadas un “nicho ecológico” para la adaptación de las plantas americanas.

- Por su ubicación plenamente mediterránea, continentalidad notablemente menor que otras zonas de Europa, incluida España, y tradición cultural grecolatina, hacen de sus habitantes consumidores de una dieta de alimentos ligeros, fáciles de dirigir basada en legumbres y hortalizas.

- El incremento demográfico que esta área centro-mediterránea experimenta en el S.XVI, propicia la búsqueda de otras fuentes de alimentación, y ello, obviadamente favoreció la experimentación con los nuevos alimentos.

- De otra parte, el ambiente cultural y científico de los naturalistas italianos procura la observación en herbarios de las recién descubiertos vegetales.

### IV.5.1.- Herbarios.

#### IV.5.1.1.- Pietro Mattioli.

La inicial referencia al *tomate* en Europa, no se registra en España sino en Italia: es en el herbario de Pietro Mattioli,<sup>123</sup> en *Comentarii a Dioscoride* (Venecia, 1544). En la primera edición se describe la planta, sin llegar a denominarla. Cuando se reedita la obra, diez años después, (1554) al ponerle nombre se distancia del vocablo aborigen -el que probablemente desconocía- y el término asignado está en relación con sus atributos de forma y color: “manzana achatada, segmentada, verde al pri.....ncipio y con tono dorado al madurar”, es

---

<sup>122</sup>LONG-SOLÍS: “Tomate”, pp. 228-229.

<sup>123</sup>Ibídem, p. 229

decir, *pomi d'oro*, o en latín *mala aurea*. Por su explicación parece evidente que los primeros tomates en arribar a Europa eran amarillos, en consonancia con lo reseñado por B. de Sahagún. En relación con su ingesta, hace notar que sus compatriotas “lo comían como la berenjena, frito en aceite y condimentado con sal y pimienta”. Probablemente sea este el primer testimonio documentado, aventajando en ello a los españoles, que acredita que a mediados del s. XVI ya se consumía en la península hermana.

Pero en su análisis y clasificación de la planta y del fruto, Mattioli comete un error de largo alcance y consecuencias trascendentales para el tardío consumo del *tomate*, sobre todo en las áreas donde era menos conocido (Francia, países centro-norte europeos y ámbito anglosajón). Tal equivocación consistió en incluir la planta en el grupo de las *mandrágoras*; y esto le dio fama de ser planta venenosa y alucinógena. Semejante leyenda la acompañará, particularmente en el área anglosajona, incluido EE.UU. hasta el siglo XIX, con lo que el aprecio para su uso alimentario se retarda, en tanto que se valora, habida cuenta de la vistosidad de su fruto, como planta ornamental y decorativa, y ello tanto en espacios públicos como domésticos.

#### **IV.5.1.2.- Rembert Dodoneo. (1516-1585)**

El botánico flamenco en torno a los mismos años en que Mattioli lleva a cabo su segunda edición (1554), publica su herbario *Cruydt-Boeck* en Amberes. En este texto figura por primera vez, para designar el fruto, el término *poma amoris* o “manzana del amor”, cuya traducción fue adoptada por franceses *-pomme d'amour-*, e ingleses, *love apple*. Así pues, a sus cualidades letales se añade ahora su supuesto valor de afrodisíaco; mito que se difundirá principalmente en la Europa central y atlántica; no así, en la mediterránea donde la planta estaba mucho más extendida y era mejor conocido el fruto.<sup>124</sup>

#### **IV.5.1.3.- Mathias de L'Obel.**

Por su parte, este herborista (1581) sentencia la malignidad de su consumo:

“Algunos italianos comieron estas manzanas como si fueran melones, pero el fuerte hedor que desprendía da suficiente información de lo insalubres y perniciosos que resultan en la alimentación.”<sup>125</sup>

---

<sup>124</sup> Ídem, p. 229

<sup>125</sup> RICK: “Tomate”, p. 46.

#### IV.5.1.4.- Castore Durante.

En su *Herbario nuevo* (Roma 1585), dice de los tomates: “Son fríos, pero no tanto como la mandrágora. Éstos se comen de la misma forma que las berenjenas, con pimienta, sal y aceite; pero suministran poco y pobre alimento.”<sup>126</sup>

#### IV.5.1.5.- Clusius- Charles de L’Escluses- (1526-1609)

Botánico holandés, amigo de Nicolás de Monardes, médico y naturalista sevillano. Es éste quien le facilita información y muestras de las plantas que llegan de nuestras Indias. Como investigador y botánico mantiene ávido interés por conocer la naturaleza y los productos de Indias. Colaboró con el médico sevillano y amigo. Fallecido éste, y a través del Dr. Castañeda, asimismo afincado en Sevilla, recibe periódicamente productos que han llegado a la capital bética procedentes de Indias, los que hace acompañar con la relación nominal de tales productos. Pues bien, en una carta del Dr. Castañeda a Clusius, fechada el 17 de septiembre de 1600, *figuran mil tomates, como corazones*.<sup>127</sup>

#### IV.5.2.- Gregorio de los Ríos. *Jardines*<sup>128</sup>

Constituye la primera referencia en España a la descripción y cultivo del *tomate*, casi medio siglo después que Mattioli; por obra de este clérigo nombrado por Felipe II Capellán de la Casa de Campo de Aranjuez, en su obra *Agricultura de Jardines* (1592), y su comentario es ciertamente parco:

“*Pomates*, ay dos o tres maneras: es una planta que lleva unas pomas acuarteronadas, buélvense coloradas, no huelen; dizen son buenos para salsa. Tienen simiente, suelen durar dos o tres años. Quieren mucho agua. Otros hay que llaman del Cayro.”

Es de reseñar que el término que lo designa, acorde con su parecido a la manzana y con la primigenia denominación de Mattioli, es *pomate*, híbrido fonético de *poma* y *tomate*, como hace observar *Autoridades*: “Díxose de Poma quasi Pomate, por ser parecido a las Pomas.”<sup>129</sup>

---

<sup>126</sup>DURANTE, C.: *Herbario nuouo*, Roma, Appresso Bartholomeo Bonfadino, & Tito Diani, citado en ÁLVAREZ LÓPEZ, E.: “Las plantas de América en la botánica europea del siglo XVI”, *Revista de Indias* 6.20, 1945, pp. 221-288: p. 276.

<sup>127</sup>ÁLVAREZ LÓPEZ: “Plantas de América”, p. 276.

<sup>128</sup>Clérigo Presbítero, nombrado por Real Cédula expedida en Aranjuez el 15 de noviembre de 1589, Capellán de la dicha Casa del Campo; DE LOS RÍOS: *Agricultura de jardines*.

<sup>129</sup>No es el único caso en cuanto al fenómeno lingüístico de hibridación para designar a productos indios, cuando la nomenclatura que se importa es la propia aborigen. Tal es el caso del vocablo *patata*, creación fonética

#### IV.5.3.- Los Boutelou. *Tratado de la Huerta*

Ya en las postrimerías del s. XVIII e inicios del XIX, en orden a su difusión y consumo; habida cuenta de su abundancia, son imprescindibles los testimonios de los más afamados cultivadores de los Jardines de los Reales Sitios y Tratadistas: la familia **Boutelou**, y dentro de ella los hermanos Claudio y Esteban, particularmente el primero, Miembro de Número de las más prestigiosas Academias de Botánica y profesor de Agricultura del Jardín Botánico de Madrid.

Ambos hermanos publican en 1801 reeditado tras agotarse la primera edición (1813), ya solo Claudio por fallecimiento de Esteban, *Tratado de la Huerta, o método de cultivar toda clase de hortalizas*.<sup>130</sup> Su testimonio es esclarecedor de modo particular en lo referente a la extensión del *tomate* y la actitud de los lugareños, marcando bien el contraste entre su consumo en España, por una parte, y Francia o Inglaterra, por otra:

“Los tomates se cultivan en todas las huertas y jardines de España con notable abundancia en los países extranjeros [sic]. Es una planta aún poco conocida, sin embargo de que en estos últimos años han principiado los hortelanos de las inmediaciones de Londres y de París a plantar algunos canteros en sus terrenos, donde siguen tomándolos afición.”

A continuación explica las causas de las cautelas de tan tardía aceptación:

“por ser especie natural de género *solano* la han admitido con recelo en sus jardines y huertas suponiendo participaría esta planta de las mismas qüalidades [sic] virosas, y contrarias al hombre, por las cuales son distinguidas y conocidas las más especies de que se compone aquella familia del reyno [sic] vegetal.”<sup>131</sup>

Y en cuanto a “sus usos económicos y medicinales”, viene a confirmar lo ya valorado en otros testimonios de extranjeros que nos visitan, cocineros y *Autoridades*; a saber: se comen en ensalada; y en cuanto a la prevención sanitaria acerca de su condición alimenticia “no de los más saludables; su uso más cotidiano en forma de salsa; y que la acidez que poseen es agradable:

---

de la lengua española, híbrido de *batata* y *papa*, que primero designó a la dulce convolvulácea caribeña, y a partir del s. XVIII, al tubérculo andino. La diferencia entre los términos *pomate* y *patata* consiste en que aquél no ha prosperado, sólo vigente en algunos textos del s. XVI; sin embargo, éste se halla resuelta y plenamente en vigor.

<sup>130</sup>Es preciso en este punto corregir a TERRÓN: *España, encrucijada*, p. 77, que afirma que existe una edición de “Tratado de la huerta” a fines del s. XVIII, lo que se contradice con la propia aseveración del coautor Claudio Boutelou, en la 2ª edición de 1813 en cuya Introducción se constata “el aprecio tan general que ha merecido del público esta obra que anunciamos por primera vez mi difunto hermano y yo en el año 1801, me ha determinado a publicar esta nueva edición”.

<sup>131</sup>BOUTELOU: *Tratado (1813)*, p. 413.



“Se comen los tomates crudos con sal, pero es alimento muy frío, y no de los más saludables: también se comen guisados de varios modos. Su uso diario es para las salsas y preves [sic, por pebres], comunicando su gusto ácido muy grato. Algunos se adoban en vinagre con sal y pimienta negra, haciendo algunas incisiones para que se penetren mas bien del vinagre. En esta disposición se guardan por mucho tiempo sin podrirse; pero deben escogerse para este fin tomates no muy maduros. El fruto del tomate excita el apetito, y conforta el estómago debilitado por el excesivo calor.”<sup>132</sup>

El propio Claudio Boutellou, en sus adiciones a la *Agricultura general* de Alonso de Herrera, vuelve a referir lo extendido de su cultivo y amplio consumo: “Se halla tan generalmente introducido su uso por todo el reino, y su consumo es tan excesivo y extraordinario que se puede asegurar no haber pueblo, por pequeño que sea en que no se cultive esta hortaliza con más abundancia que todas las demás...”<sup>133</sup>

**IV.5.4.- Josef Quer.** (Perpiñán 1695-Madrid 1764). *Flora Española o Historia de las Plantas de España*.

Con toda probabilidad, acaso la más eminente figura de la botánica en España en el s.XVIII sea **Joseph Quer**.<sup>134</sup> Médico militar y naturalista. Primer profesor del Real Jardín Botánico, fundado por Fernando VI en 1755. Autor del mayor estudio, por su extensión, de plantas de la centuria ilustrada: *Flora Española o Historia de las Plantas de España*, en cinco volúmenes, iniciada la publicación en el reinado de Fernando VI y concluida en 1784 con Carlos III.

Su amplia glosa referida al *tomate* viene a corroborar las apreciaciones de su colega Boutelou:

“Se cultiva con mucha abundancia en las huertas y campos de regadío en todas las Provincias y terrenos de nuestra Península, es de gran abasto, y se siembra todos los años. Florece por Marzo y Abril en Andalucía, Murcia y Valencia: de manera que en estas Provincias casi todo el año gozan el fruto aun en el invierno, y soy testigo de haberlos comido frescos, y recién cogidos de la planta en el mes de Enero y Febrero.”

Tras la descripción del fruto, “es del tamaño de una pequeña manzana, casi roxo, blando y reluciente, de agradable sabor, y dividido interiormente en varias celdillas, que encierran

---

<sup>132</sup> Ibídem, p. 420

<sup>133</sup> HERRERA: *Agricultura adicionada*, T. III, p. 262, en TERRÓN: *España, encrucijada*, p. 77.

<sup>134</sup> QUER Y MARTÍNEZ: *Flora española*, T. V, p. 386.



muchas semillas llanas, y algo amarillas”, prosigue relatando los prejuicios que sobre la hortense pesan:

“... en los países septentrionales, no convienen todavía en las virtudes del *Tomate*; antes al contrario son de opinión que mejor se debe colocar en el número de plantas venenosas, que en el número de medicinales”; y esta negativa apreciación de los “nórdicos” la contrasta con la excelente valoración y apreciación en los países mediterráneos -España e Italia- y de sus cualidades salutíferas:

“...pero la experiencia en nuestra Península enseña todo lo contrario: y aunque en Italia, y con particularidad en Nápoles, los comen aderezados en ensalada, entre nosotros no tienen comparación con otro vegetable en las suntuosas y delicadas mesas todo el tiempo que duran, sazonzando los más sabrosos manjares, y formando la delicada salsa, que da agradable saynete [sic] al cocido y otros platos.”

He aquí un testimonio más que abunda en la contrapuesta valoración que del mismo producto se hace en dos áreas de la misma Europa: la centro-nórdica y la mediterránea. Por otra parte, su presencia “todo el tiempo que duran en las suntuosas y delicadas mesas, sazonzando los más sabrosos manjares” en forma de salsa, cierran el cuadro de su consumo entre las más altas capas de la sociedad. A la altura de mediados del siglo XVIII y en España, hasta los acomodados -tan remisos a la innovación- han descubierto las virtualidades gustativas del *tomate*, en forma de salsa y lo celebran haciéndolo presente con frecuencia, intensidad y extensión en su propia cocina. La susodicha salsa es, sin duda, la que refiere **Latini** *alla spagnoka*, heredada a su vez, de los aztecas; es decir, con la acre solanácea y el mordicativo *chilli*, convertido ya definitivamente en pimiento picante de nuestras huertas.

Por lo que respecta a su consumo en estamentos inferiores, asimismo, el testimonio de Quer es elocuente:

“El Pueblo además de usarlos en todos sus guisados, los comen en ensalada y crudos con un poco de sal: son el general desayuno de los trabajadores de la Mancha, Valencia y Andalucía; y una fritada de tomates y pimientos forman la comida e igual plato la cena de los pobres...”

¡Espléndido documento sociológico! Nadie antes ni después de **Quer** dejará tan meridianamente expresado el consumo y la forma de preparar el orondo fruto para su ingestión, según la clase social. Y a continuación como médico, justifica las cualidades nutritivas y sus efectos en las clases populares *que engordan, y se fortalecen en la temporada*

de los Tomates, lo que le da pie para concluir su elogioso artículo, ponderando especialmente su universal y benefactor consumo por los diferentes estamentos:

“queda fuera de toda duda que en nuestra España no sólo no son dañinos, sino alimento saludable, y usado de pobres y ricos, sin que ni el regalo de unos, ni la necesidad de otros, experimenten el más mínimo detrimento en su salud.”<sup>135</sup>

#### **IV.6.- Consumo del tomate.**

Las más tempranas referencias a su producción y de inmediato consumo se, antes que en establecimientos donde se registra la adquisición -hospitales, conventos o palacios- en Crónicas descriptivas, particularmente en Andalucía. Tal es el caso de Francisco Henríquez de Jorquera, -*Anales de Granada*- quien al hacer relación de la feracidad de su vega incluye entre los productos del Nuevo Mundo, *patatas [batatas] y tomates para ensalada*.<sup>136</sup>

#### **Siglo XVII.**

Esta centuria será la de su incorporación definitiva a la cocina, bien en forma de ensalada o como salsa siguiendo el modelo descrito de los aztecas, en frecuente *maridaje* con el chile o pimienta popular

##### **IV.6.1.- Hospital de la Sangre de Sevilla. (1608)**

El primer testimonio de su consumo en España corresponde a este centro hospitalario. En su listado de adquisición semanal de víveres figura el domingo 13 de julio de 1608 “dos libras de tomates a doce maravedíes la libra”; y el domingo 10 de agosto de 1608, “dos libras de tomates a ocho maravedíes la libra”.

En torno a esta cita, cotejados los documentos originales, es preciso hacer varias consideraciones. La primera, referida a la fecha del registro de compra. Quien dio el dato a la luz es Earl J. Hamilton, 1976<sup>137</sup>. El investigador norteamericano yerra en las anotaciones. Afirma que el 20 de julio de 1608 se adquirieron “cuatro libras de tomates”. La equivocación

<sup>135</sup> Es una salsa muy parecida a la elaborada por los aztecas y descrita por Bernal Díaz.

<sup>136</sup> HENRÍQUEZ DE JORQUERA, F.: *Anales de Granada: Descripción del reino y ciudad de Granada. Crónica de la reconquista (1482-1492). Sucesos de los años 1588 a 1646*. Ed. MARÍN OCETE, A. 2 vols. Granada, Publicaciones de la Facultad de Letras, 1987, p. 86.

<sup>137</sup> HAMILTON, E. J.: “What the New World Gave the Economy of the Old”. En: CHIAPPELLI, F. (ed.). *First Images of America: The Impact of the New World on the Old*, 1976, pp. 853-884.

es doble. Se halla en la relación encabezada el domingo 13 de julio - que incluye el asiento de las compras efectuadas en el transcurso de la semana que ese día concluye-, y no el día 20; con probable adquisición el jueves día 10; a renglón seguido de “diez docenas de huevos” fijada en ese día, y anterior al asiento del viernes, “un cesto de ciruelas para la enfermería”. De otra parte, la cantidad adquirida no fueron cuatro libras, sino dos libras. Por lo que respecta al mes de agosto la compra se registra en la lista encabezada el domingo día 10 y no el 17; y al igual que en la relación de julio el asiento figura en el sábado anterior, por lo tanto, el nueve de agosto. En cuanto a la cantidad en esta ocasión son dos libras; no hay, por consiguiente, error en esto.

Todos los autores que han citado este artículo de Hamilton repiten miméticamente tal equivocación<sup>138</sup>. Un error más a añadir -que al ser copia de copia se multiplica- es atribuir que los *pepinos* que figuran en la relación de compras son *para ensalada*.<sup>139</sup>

En cuanto a la época y modo de consumo, se constata que es durante el verano -julio-agosto- meses propicios por el necesario calor para la maduración del fruto, y al ir acompañada su adquisición con “doce maravedíes de pepinos”, sin especificar su medida en peso, cabe conjeturar en buen criterio -como hace Hamilton- que el cocinero aunara ambos productos para servirlos en ensalada, o ¿quizás en gazpacho?

De otra parte, es preciso observar la diferente valoración de las libras de *tomate* (12 mrs./lib., en julio; frente a 8 mrs/lib., en agosto). La diferencia de precio por libra entre ambos meses es de un tercio favorable a agosto, posiblemente motivado por la mayor abundancia de producto en este último. Entre el jueves de 10 de julio en que se adquieren los primeros, y el sábado 9 de agosto los segundos, media un mes, los treinta días más calurosos del año, imprescindibles para la sazón de frutas y hortalizas. La mayor abundancia por mayor maduración, pudo ser la causa de la considerable reducción de precio, hasta de un 33%.

---

<sup>138</sup>LONG-SOLÍS: “Tomate” p 226, PÉREZ SAMPER: “Integración”p. 108

<sup>139</sup>En efecto, las listas de compra de 20 de julio y 10 de agosto -en ésta dos veces-, en su literalidad se adquieren “dos libras de pepinos” respectivamente, sin especificar su uso. Cabe deducir, como así hace Hamilton, que su preparación fuera en forma de ensalada; pero no porque así se haga constar en la lista, “pepinos para ensalada”, como afirma Long-Solís y repite Pérez Samper (p.108), que plagia a Long-Solís (p.226), sin citarla. En realidad, lo que Hamilton hace es aunar ambos productos -la cucurbitácea del viejo mundo con la solanácea del nuevo- integrándolos en una ensalada.

#### IV.6.2.- Casa de Aguilar y Marquesado de Priego. (1659)

Existe verdadero interés entre los historiadores de la alimentación y la revolución dietético-nutricional que supuso el Descubrimiento por ubicar el dónde, el cuándo del cultivo y el quiénes del consumo de plantas venidas de Indias.

Es creencia general que los productos americanos fueron plantados, aclimatados, cosechados y consumidos en el seno de las modestas huertas campesinas o monacales. Fueron las gentes menesterosas quienes para mitigar su hambre ven en los productos recién llegados un complemento a su desmedrada e insulsa alimentación: sopas, migas, gachas, potajes y legumbres constituyen la base de su dieta. Según la misma teoría, *sensu contrario*, cabe afirmar que los poderosos -Corte, nobleza, alto clero- permanecieron ajenos, indiferentes si no desdeñosos con los productos vegetales aquí ya aclimatados. De ahí que los listados de compras y recetarios sean claves para determinar con constancia documental el posible grado de aceptación de aquellos productos. Y si estos figuran en relaciones de casas nobles, órdenes religiosas de amplio patrimonio o la Corte misma, habría que matizar aquel aserto que vincula el consumo de lo vegetal americano a la indigencia, al tiempo que ponderar la generalización de su consumo. Si un producto americano *tomate* ha llegado a los Palacios y a Corte es porque su ingestión está comúnmente aceptada en todos los estamentos. Nunca la experimentación alimentaria y nutricional - y menos con hortalizas- ha sido práctica de los acomodados.

En tal sentido procede aludir a las investigaciones del profesor Dr. Garrido Aranda (Universidad de Córdoba) al dar noticia <sup>140</sup> de dos series inéditas contenidas en sendos libros domésticos de cuentas, que cabría situar en el ámbito de la “mesa de los poderosos”, sin duda, de gran trascendencia a la hora de fijar la entrada de las hortalizas americanas en la casa de los nobles: la Casa de Aguilar y marquesado Priego (1659) y Convento de S. Agustín de Córdoba.

En efecto, en el primer documento -cuadernillo de treinta folios, donde se asientan las cuentas de gasto diario de los meses de julio y agosto de 1659 (sólo veinte días) ordenadas en almuerzos, meriendas y cenas, figuran dos almuerzos *pollos con tomates y cazuela de tomates con huevos*, propios de cualquier cocina doméstica andaluza de hoy, amén de *chocolate* para la merienda que, en expresión del propio Garrido no exenta de ironía, “la señora marquesa tomaba -cómo no- *con el cura López*”.

---

<sup>140</sup>GARRIDO ARANDA, A.: “La revolución alimentaria del S. XVI en América y Europa”. En: GARRIDO ARANDA, A. (ed.). *Los sabores de España y América*, Huesca, La Val de Onsera, 1999, pp. 197-212.

En la relación de adquisiciones figuran diferentes partidas con “4 cuartos de *tomates*; 6 cuartos de *tomates*, 14 cuartos de *tomates* y *pimientos*; incluso, “6 cuartos de 1 libra de *tomates* de la huerta para mi señora”.

#### **IV.6.3.- Convento de S. Agustín de Córdoba**

Referido al convento de S. Agustín de Córdoba, se trata de un libro de gastos, al parecer de gran relevancia, “un auténtico diario de la despensa conventual a lo largo de varios años”. En la investigación aún en curso y por los datos conocidos alusivos a los años 1679-1681 ambos inclusive, se constata el consumo de diferentes productos americanos -frijol, calabaza, batata, *tomate*- y este último con gran profusión, sin comparación el más aceptado en su refectorio.<sup>141</sup>

#### **IV.6.4.- Boda de Juana Silva. (1662)**

Hasta el hallazgo de Garrido Aranda que se acaba de glosar -libro de cuentas de la Casa de Aguilar y marquesado de Priego- era en el banquete de nupcias de esta dama de la Corte donde figuraba la primera referencia escrita, directa, de su consumo en la mesa aristocrática. La singularidad que añade el menú de este convite es que se halle nada menos que en la mesa de Palacio. Que una hortaliza foránea entre en la Corte es muy digno de reseñar, pues ello supone no sólo la superación de la inicial reticencia sino un considerable aprecio, valoración y generalización de su consumo. Si además, del *tomate* se trata con la pésima reputación en cuanto a sus propiedades letales, según opinión foránea de ilustres botánicos y naturalistas, el dato resulta aún más relevante.

Es en la residencia de la Familia Real. En el menú servido con ocasión de la boda de **Juana de Silva**, -Dama de la Reina Mariana de Austria, esposa de Felipe IV- que casó con el Conde de Fuensalida el 11 de octubre de 1662.

M<sup>a</sup> Carmen Simón Palmer describe el ámbito y el protocolo para tan singular circunstancia:

“Unas de las pocas ocasiones en la que los Monarcas compartían su mesa era en el día en el que una de las damas de la Reina contraía matrimonio, porque tenía el privilegio de sentarse a compartirla con los Monarcas mientras el

---

<sup>141</sup>Ibíd. Fuente originaria: Archivo Provincial de Córdoba, Libro 1251 (1679-1684)

novio, abajo, observaba la ceremonia, y al terminar comía en la de los Estados junto al Mayordomo Mayor.”<sup>142</sup>

Entre las diferentes y abundantes viandas figuran, junto a “pabitas” [sic], lechoncillo, etc. *6 ollas podridas con carnero*, vaca, gallina, pies y lengua de puerco, lengua de vaca, *tomates* y repollo.”<sup>143</sup> Llama particularmente la atención la presencia de la hortense americana tanto por su incorporación a la más monumental y castiza de las creaciones culinarias del siglo de oro, -en la que se incluye una sobreabundante mezcolanza de todo tipo de carnes comestibles de lana, pelo y pluma, domesticadas o de caza, con añadido de castañas, legumbres, garbanzos, judigüelos y alguna hortaliza como repollo, berzas, ajos, cebollas, ...-; como que este hecho se produjera en Palacio y en una celebración tan significativa como un banquete nupcial. El *tomate*, en este contexto, resulta ciertamente novedoso y la interpretación de su presencia como ingrediente de tan afamado y exultante condumio queda abierta a las más variadas conjeturas.

#### IV.7.- Recetarios.

Constituye una fuente imprescindible para conocer el consumo alimentario, las modas, las preferencias en la degustación de productos y forma de aderezarlos.

Grosso modo, como señala Pérez Samper<sup>144</sup>, cabe distinguir dos grandes bloques de recetarios -*códices del gusto*-; que corresponden al ámbito cortesano -gusto, prestigio, poder- y los *conventuales* -gusto, pobreza, austeridad-, más próximos éstos últimos a la realidad alimenticia cotidiana de las capas más amplias y sencillas de la sociedad.

En orden a la presencia de los productos americanos en los recetarios, sin duda, el que antes y mayor número de artículos de consumo incorpora a sus fórmulas culinarias es *Ópera* (1570) de **Bartolomeo Scappi** cocinero del Papa Pío V<sup>145</sup>: *judía, maíz y pavo*<sup>146</sup> - con la notable ausencia de la batata-patata, muy divulgada en la cocina española por su dulzor y exquisitez al paladar-, constituyen el temprano elenco de alimentos indios presentes en tan prestigioso libro coquinario. De las solanáceas americanas -*pimiento y tomate*- ninguna referencia. Muy digno de destacar es la constatación del cereal americano -maíz- vinculado su

<sup>142</sup>SIMÓN PALMER: “Evolución”, pp. 32-33.

<sup>143</sup>Ibídem, p.49. *Bianda [sic] que se ha de ejecutar el 11 de octubre de 1662 en la boda de doña Juana de Silva, Dama de la Reina Nuestra Señora que casó con el Conde de Fuensalida*. AGP, Secc. Adm.; leg. 879.

<sup>144</sup>PÉREZ SAMPER, M. Á.: “Los recetarios de cocina (siglos XV-XVIII)”. En: PROFETI, M. G. (ed.). *Codici del gusto*, Milan, Francoangeli, 1992, pp. 152-184.

<sup>145</sup>SCAPPI, B.: *Del arte de cocinar*. Ed. DAL COL, R. y J. L. SUÁREZ GRANDA. Gijón, Trea, 2004.

<sup>146</sup>Al tratar los correspondientes productos, se citan específicamente las recetas que los contienen.

consumo al fracaso de la cosecha de cereales mediterráneos, particularmente el trigo, y sin embargo presente como gran novedad, nada menos que en la mesa papal.

Los recetarios cortesanos españoles. **Diego Granado**, *Arte de cocina* (1599) incluye “batata/patata” y “gallo de Indias”; **Martínez Montíño**, *Libro de Arte de Cocina* (1611), menciona en el prólogo la “patata” con valor de “batata”, y diferentes recetas en las que se halla presente el pavo de Indias, como se trata en el capítulo correspondiente de esta Tesis; **Domingo Hernández de Maceras**, *Libro del arte de cocina* (1607), cocinero del Colegio Mayor de Oviedo en Salamanca, y que solo trata en sus fogones el *pavo* como único producto venido de aquellas partes.

#### IV.7.1.- Antonio Latini.

Italia ya a finales del siglo (1692-1694) elabora un muy relevante recetario, *Lo scalco alla moderna* con subtítulo explicativo “Obra acerca del arte del buen disponer los convites con las reglas más excelsas de *scalquería*, enseñadas y puestas en práctica, a beneficio de profesores y otros estudiosos”<sup>147</sup>, en dos volúmenes publicados respectivamente en los años supra indicados.

“*Lo scalco*, cabría definirlo como el maestro de convites, personaje eminente en el vértice de la jerarquía en la Corte y especialmente en la pontificia, tanto como para ser ejercitado este oficio por los más nobles y dignos caballeros”.

De las dos páginas de presentación de la obra, por Claudio Benporat se han extraído las siguientes notas acerca del autor y la valoración de su recetario.

Personaje célebre en su tiempo, Antonio Latini, nace en 1642 en la provincia de Ancona. En su juventud se traslada a Roma donde entra al servicio del cardenal Antonio Barberini, sobrino del Papa Urbano VIII, bajo la guía de su *Scalco*, el célebre Pedro Pablo Pasqualini, con quien se inicia en el arte de la cocina. Tras un breve paréntesis como gobernador de tres zonas o comarcas de la Ciociaria -Morolo, Supino e Sgurgola- retorna a su primitiva profesión de cocinero. *Scalco* y *trinchante* al servicio del duque de Altemps en Soriano, del duque de la Mirandola, del cardenal del Giudice, del cardenal Rosseti en Faenza y en Roma. En 1682 se establece en Nápoles al servicio de D. Esteban Carrillo Salcedo,

---

<sup>147</sup>LATINI: *Lo scalco*



primer ministro del virrey de España, Francisco Benavides, conde de S. Esteban. Distinguido en 1693 con el título de Caballero Aureado y Conde Palatino muere en enero de 1696 y es sepultado en Nápoles en la Iglesia del Hospital de los Hermanos Bienhechores o de la Paz.

La cocina que nos propone es fruto de su ecléctica formación y de sus múltiples experiencias.

Respecto a los nuevos alimentos de origen americano que en este siglo acompañan a su mesa italiana, Latini, utiliza aquí por primera vez el *tomate* para crear una *salsa* y una *cazuela a la española*, y para colorear una menestra de berenjenas, al tiempo que se sirve de *pimientos* para preparar una salsa picante. En cuanto la bebida en boga, propone frecuentemente el chocolate caliente o frío, servido al final de la comida como postre, según una moda que desde España se ha extendido por toda Europa. El grano de India o *maíz*, todavía ajeno como alimento cotidiano de esta ciudad, se destina a cebar capones, pollastros y pavos.

En el recetario, puesto relevante tiene reservado la preparación de los sorbetes. Es ésta, una especialidad típicamente partenopea, que por primera vez se nos ofrece en un texto dedicado a esta bebida, se obtenía con jugo de fruta al que se le añade azúcar y agua helada, que utiliza nieve y hielo, símbolos de ostentación, riqueza y refinamiento, recogidos de sus montes en los meses invernales y conservados en fosas específicamente acondicionadas para hielos, a fin de poder utilizar la nieve en los meses de verano.

Por lo que respecta a la relevante cocina de *lo scalco*, el presentador Benparat la valora como rica de fantasía y de geniales destellos, plena de originalidad. **Latini** ahonda sus raíces en la tradición gastronómica italiana y ello compatible con la innovación, nuevos modelos compositivos y soluciones imaginativas. En atención a la moda del tiempo presente en todos sus platos se acusa la obsesiva presencia del azúcar u otros ingredientes dulces tales como mazapán, cidra,... o perfumados, como vinagre especiado. Sobre su mesa se presentan admirables decorados y sorprendentes triunfos, fantásticos monumentos al efímero yantar, que contribuyen a ampliar el efecto escenográfico del espectáculo gastronómico.

Lejos de esta elaboración, podría afirmarse de alquimista, Latini, nos presenta además otra cocina distinta, menos artificiosa, más sencilla, sin especias, sugerida en un breve capítulo. He aquí en este siglo el primer intento de sustituir especias de precio desorbitado como canela, nuez moscada y pimienta de procedencia oriental a muy larga distancia, por las hierbas aromáticas de notables calidades odoríferas y gustativas de nuestro entorno -mucho



más baratas y presentes en la huerta mediterránea-, tales como basilisco, mejorana, menta, pimiento, y azafrán.

Símbolo de una convivialidad opulenta y fastuosa, exaltada y ampliada por los esquemas culturales españoles de esta ciudad, la obra de Latini, se configura, en efecto, como un texto fundamental del magisterio de *trinchantes* y *scalcos*. A través de su tratado es posible revivir y admirar la fantasía barroca en la elaboración y presentación de carnes, pescados y frutas; o la suntuosa coreografía de los éxitos alimentarios que pueblan su mesa, exaltación de formas y sabores destinada a ser sustituida en breve tiempo por el mesurado clasicismo de los modelos franceses.

Hasta aquí, las referencias biográficas y valoración de la obra de Latini.

Respecto del producto que nos ocupa -*tomate*- cinco son las elaboraciones culinarias en las que se halla presente, a saber:

- Salsa de tomate a la española:

“Se toman media docena de *tomates* maduros, se brasean, a continuación se les quita la piel con cuidado y se trituran en trocitos pequeños con el cuchillo, se les añade cebolla y *pimiento*, también en pequeños trozos, mejorana o pimienta en poca cantidad, se mezcla todo y se sazona con un poco de sal, aceite y vinagre. Resultará una salsa muy gustosa para platos cuyos ingredientes están cocidos o para otros platos<sup>148</sup>.”

Es de destacar la inclusión de la otra solanácea indiana - *pimiento*- que tan felizmente marida con la oronda baya. Ambas, de consuno, ya eran utilizadas por los aztecas. La propiedad acidulante de ésta junto a la acre de aquél constituyen cualidades esenciales que les hacen ser valorados desde México al Mediterráneo; primero en España, tanto como para definir sus perfiles de identidad y así ser denominada fuera de nuestras fronteras, [*peparolo*] y con tal nombre se la conoce y aprecia en Italia, como reflejado queda en la obra de Latini a:

- Para hacer otra salsa a la española

“Se toman dos *tomates* y un trozo de cebolla, todo se parte muy menudo, con un poco de *pimiento*, también cortado muy menudo, y similar de pimienta, se sazona con sal y aceite; se mezcla todo junto y se obtiene una salsa que se puede servir durante todo el año, tanto en días de abstinencia como de carne.”<sup>149</sup>

---

<sup>148</sup>Ibídem, Vol. I, p. 444.

<sup>149</sup>Ibídem, Vol. II, p. 162.

He aquí dos salsas muy similares en la que la principal diferencia se halla en la primera, los *tomates* experimentan directamente el efecto del calor con la consiguiente acción transformadora de éste; en tanto que en la segunda receta todos los ingredientes se presentan crudos, resultando una elaboración muy similar a lo que se denomina en Andalucía, *pipirrana*. Es más una ensalada que una salsa, con la muy notable ausencia de vinagre.

- Menestra de berenjenas:

“Se corta en trocitos, con cebolla picada menuda y zanahorias frescas y trocitos de *tomate*. Se hace un sofrito con todos los ingredientes juntos, con hierbas aromáticas, semillas de temporada del bosque y con las especias habituales, y saldrá una menestra a la española muy buena. (*Lo scalco...*)”<sup>150</sup>

- Otro plato de cazuela de pomodoro:

“Se elaborará la citada cazuela con trozos pichones, pecho de ternera y cuellos de pollo; se harán cocer bien dentro de un buen caldo, hierbas aromáticas y especias adecuadas, junto con crestas y trocitos de pollo; cuando se hayan convenientemente cocido se toman los *tomates* y se ponen a asar sobre las brasas, a continuación se pelan y se hacen cuatro partes y se meten dentro con las citados ingredientes, con la advertencia de que no se cuezan demasiado porque no necesitan mucha cocción, se cogen a continuación huevos frescos, con un poco de zumo de limón y se hacen cuajar cubriéndolos con una tapadera, con fuego abajo en la cazuela y arriba en la propia tapadera.”<sup>151</sup>

- Prima Portata Calda:

“Una cazuela a la española, hecha con *tomates*, pichones, pecho de ternera, cuellos de pollo, rellenos, crestas y trocitos, igualmente de pollo, jamón y cuajada con huevos, acompañado el plato de moldes de pasta, rellenos de salpicón hecho con carne machacada de ternera y otros nobles ingredientes, entremezclados con rodajas (rajas?) de limón, con su casquete o copete encima.”<sup>152</sup>

Como cabe apreciar se trata de “primer servicio caliente” de un banquete hecho en la casa del Regente Carrillo, situada en la Torre del Greco, por el Excmo. Sr. Conde de S. Stefano, y su Sra., Condesa consorte, con la marquesa de Aytona, su hija, y el Excmo. Sr. Marqués, su esposo, con otros seis comensales en el mes de abril sin especificar el año. En lugar semejante, en cuanto categoría nobiliaria, ya se hallaba la solanácea indiana en España, como referido queda en la Casa de los marqueses de Montilla.

---

<sup>150</sup>Ibídem, Vol. II, p. 55.

<sup>151</sup>Ibídem, Vol. I, p. 390.

<sup>152</sup>Ibídem, Vol. I, p. 551.

Así pues, y como conclusión de *lo scalco*, en orden al ingrediente *tomate* en sus recetas, es muy de significar que éste se halla presente nada menos que en cinco de ellas, las reseñadas; lo que para un cocinero de la categoría de Latini y alcurnia de los comensales es asombroso.

## S. XVIII.

Es el siglo en el que, frente a las nulas referencias en libros de cocina, excepción hecha de *Lo scalco*, el fruto americano atestigua su presencia en múltiples recetarios y en las más diversas maneras. Diríase que adquiere carta de naturaleza en la cocina popular, y ello extraído, en su mayor parte, de los textos conventuales que son quienes desde su modesta coquinaria dejan constancia de su uso.

### IV.7.2.- M<sup>a</sup> Rosa Calvillo de Teruel. *Libro de Apuntaciones de guisos y dulces* (ca.1740)

Referido ya en el pimiento este último libro de cocina histórica y el peculiar perfil de su autora. No corresponde a la cocina nobiliaria ni tampoco a la monacal. Cocineros -mejor cocinera- de clase media que deje constancia de sus recetas, más fruto de la tradición, la intuición y la experiencia que de aprendizaje en otro ámbito que no sea el doméstico de ascendencia familiar, transmitida de madres a hijas a lo largo de generaciones. Tal es el caso.

Referido al *tomate*, su uso estando en Andalucía y por confirmación secular de la huerta, no puede de dejar de ser muy abundante y de una u otra manera en mayor o menor cantidad, como cuerpo del guiso o como aderezo a modo de especia por *el agrillo*, lo cierto es que hasta en *dieciséis recetas* de un total de ciento se halla presente<sup>153</sup> Con frecuencia en compañía del pimiento, y obviamente acompañado y acompañante de las dos liliáceas del viejo mundo particularmente del Mediterráneo: ajo y cebolla.

---

<sup>153</sup>CALVILLO DE TERUEL: *Libro de apuntaciones* Tal es la relación de recetas con expresión de su número de orden donde se incluye el *tomate*: [18] *Modo de hacer calabacines rellenos*; [21] *Pastel de Mariquita*; [23] *Cómo se guisan las setas*; [24] *Cómo se guisan las papas*; [33] *Cómo se guisa la sangre*; [34] *Cómo se hace el bacalao en escabeche*; [51] *Modo de guisar el menudillo de gallina*; [71] *Ropa vieja*; [74] *Cómo se hace la salsa de tomate para el pescado cocido*; [76] *Perdices en salsa*; [80] *Menudo de vaca*; [81] *Menestra de berenjenas asadas*; [83] *Encebollado de vaca*; [90] *Ortega (ave)*; [92] *Cómo se guisa la anguila*; [96] *Modo de poner el potaje de garbanzos*.

#### IV.7.3.- Juan de Altamiras. *Nuevo Arte de cocina*. (1745)

Lego franciscano aragonés de la Almunia de Doña Godina (finales del s. XVII -1769) es particular objeto de nuestra atención por el rico recetario contenido en su obra *Nuevo arte de cocina. Sacado de la Escuela de la Experiencia Económica*, que publicó bajo el pseudónimo de Juan Altamiras o Altimiras<sup>154</sup>; y dedicada al también fraile de la Orden San Diego de Alcalá (1440-1463).

La obra que nos ocupa es de extraordinario interés en la historia de la alimentación y de la cocina en nuestro país, y de cuya lectura cabe expresar las siguientes observaciones:<sup>155</sup>

Es la primera vez (1745) que el *tomate* está presente en la edición de un recetario de cocina conventual en España y rivalizando en primacía con el anterior, María Rosa Calvillo.

En términos históricos, (1745-1994) es el recetario que mayor número de ediciones ha alcanzado, veinte en total, lo que da indicio de su divulgación y aceptación entre los diferentes conventos franciscanos y de otras órdenes.

El autor, del que como apuntado queda muy poco sabemos, se nos presenta a través de su obra como un lego bonachón con fino sentido del humor. Ya desde el prólogo trata al lector en segunda persona, le tutea y expone el propósito de su obra: "...instruir al cocinero poco experto", y a tal fin desgrana un conjunto de recomendaciones en relación con la limpieza y el orden de la cocina:

"...tenga el cocinero limpia su Cocina, barriéndola con frecuencia y sacando la basura de su Oficina, y para esto no sea perezoso, porque es cosa tocante a su Oficio, y es de admirar de cuanto agrado sea para todos un pulcro y aseado cocinero..."

Recomienda humildad y paciencia a quien se dedique a este menester de los fogones:"... no presuma el Cocinero de perito en su empleo, porque las obras califican, no los vanos pensamientos, a más que es imposible dar gusto a todos...muy necesario es al Cocinero la paciencia para tratar a todos". Debe ser imparcial y equitativo a la hora del reparto de los manjares, pero con enfermos y ancianos "debe obrar con reglas de caridad y prudencia" y añade "a imitación de San Diego" a quien dedica la obra.

---

<sup>154</sup>Cfr. MORENO GÓMEZ, J.: "Los productos americanos en los fogones de Fr. Raymundo Gómez (Juan de Altamiras)". En: PELÁEZ DEL ROSAL, M. (ed.). *VII Curso de Verano "El Franciscanismo en Andalucía"*, 2002, pp. 799-812.

<sup>155</sup>ALTAMIRAS, J.: *Nuevo arte de cocina*. Ed. PISA, J. M. Huesca, La Val de Onsera, 1994.

Exhorta al Cocinero a controlar el gasto y medida de los alimentos en razón del número de comensales y que lleve a diario las cuentas de lo consumido para presentarlas en meses o semanas, según les sean requeridas; y con manifiesta segunda intención de resonancias evangélicas y de trascendencia para la salvación, advierte: “...porque puede se las pidan cuando menos piense el Cocinero: cuidado con la última cuenta, que es la más importante.”

Concluye este precioso y sabroso prólogo con una invocación a la sobriedad de los alimentos, una confesión de sencillez y confirmación de que su obra es sólo para aprendices

“...no es mi intento escribir modos exquisitos de guisar que para este fin ya hay muchos libros, que dieron a la luz Cocineros de Monarcas, pero la ejecución de su doctrina es tan costosa, como dictada por lengua de plata; en esta suena más la lengua de oro de la caridad, ajustando el toque a personas por su Instituto Pobres, y si Ricas por la calamidad y miseria de los tiempos tan apurados... Es decir, con ingenuidad, y sin presunción lo que alcanzan mis cortos talentos; y así pido a los inteligentes miren con buenos ojos esta Obrilla, que sirve sólo para Aprendices...”

El sentido del humor queda patente a lo largo de todo el recetario. Siempre habla en segunda persona al lector, a diferencia de lo que suele ser común en los recetarios, y muy particularmente en los otros dos editados en el mismo siglo<sup>156</sup> en los que el estilo siempre es impersonal y muy frecuentemente con pronombre “se” enclítico. Por lo común concluye cada receta con una advertencia, aclaración o admonición. Todo ello contribuye a crear un clima de confianza y cordialidad; coloquial y cuasi de diálogo entre autor y lector, ambos cocineros.

Entre las admoniciones al cocinero incluye *carne rehogada en guisado*<sup>157</sup>: “...es muy buen compuesto de tantos simples, si de muchos simples puede resultar un buen compuesto; pero un Cocinero de habilidad entre simples sabe hacer buenos compuestos: cuidado con el acierto”. O esta otra a propósito del título *carnero verde*:<sup>158</sup>

“...los nombres de los guisados son como los títulos de comedias, que en el título se saca poca sustancia, y aunque sea muy expresivo, pocas veces da bastante luz al Ignorante. Así, amigo Cocinero, aunque seas Cocinero de Título, no hagas mucho caso de los títulos, que sean así o así, porque nosotros tenemos vocabulario aparte, y es preciso acomodarnos a los términos de nuestra profesión: mira lo que debajo del título te se propone, [sic], y aprende lo que ignores, que los títulos, si no eres crítico no te darán en rostro.”

---

<sup>156</sup> *La cocina de los Jesuitas. Común modo de guisar que observaban en las Casas de los Regulares de la Compañía de Jesús*, Sevilla, Imprenta de D. Bartolomé M. Caro, 1818, SALSETE: *Cocinero religioso*, probablemente de fines del s. XVII o principios del XVIII. Este último alterna la 2ª y 3ª personas verbales en la redacción de sus recetas.

<sup>157</sup> *Ibíd.*, p. 51

<sup>158</sup> *Ibíd.*, p. 52

Son abundantes las notas de humor de nuestro fraile: -cabeza de ternera en guisado-<sup>159</sup>. Después de describir cierta salsa concluye: “echarás todo esto por encima de la cabeza [de la vaca] y después por la garganta [del comensal]. Elide deliberadamente la referencia al animal y al destinatario de la ingesta para provocar la jocosa confusión.

En otra receta<sup>160</sup>, elogiando un guiso de Calabaza, establece una divertida comparación, jugando con el doble sentido de la palabra que designa a la popular cucurbitácea: “así es la Calabaza menos mala, que la que dan los Obispos a sus súbditos, pero más gustosa”.

Por último, en este apretado apunte de relevante ingenio, es imprescindible aludir a la *receta almondiguillas de ranas*<sup>161</sup>, donde la situación y la jocosidad verbal acaban provocando la risa del lector, al describir la elaboración del plato: “...y harás las Almondiguillas sin tocarlas con la mano; tendrás un molde para hacerlas, y si no es más fácil una jícara...; cogerás del capolado [masa de la albóndiga con las ancas de rana troceadas] lo que quisieres dentro de la jícara, y moviéndola quedará la Almondiguilla hecha con perfección, y *de esta diligencia no excuso a la Monja más curiosa, aunque se tenga por la más limpia: ojee bien las moscas, que no tendrá poco que hacer, no se aumente con ella la pasta; no qui siera, que con esta advertencia quedara alguna mosqueada*. La expresión ambivalente tanto sirve para referirse a la monja, a la que se la requiere en su celo para la higiene culinaria, como a la albondiguilla con el díptero dentro, si no se extrema la vigilia durante su elaboración.

Al fin, al terminar el libro incluye una afectuosa y tierna despedida cargada de modestia y humildad, de nuevo al dirigirse al cocinero aprendiz:

“Tienes ya amigo Cocinero, lo que necesitas para irte industriando, sacado de experiencias, y aplicación: no hablo con el Cocinero de primera clase; a quien supongo más bien instruido, que yo pueda serlo, sino contigo, Principiante, enmienda lo errado, y corrige lo que no te agrada, perdona lo que falta, disimula el estilo, aprende lo que quieras, calla lo superfluo, y mira que en todo te he deseado dar gusto, y todo lo sujeto a corrección: quédate a Dios, que nos conserve en amistad, y gracia.”<sup>162</sup>

---

<sup>159</sup> *Ibíd.*, p. 67

<sup>160</sup> *Ibíd.*, p. 110

<sup>161</sup> *Ibíd.*, p. 100

<sup>162</sup> ALTAMIRAS: *Nuevo arte de cocina*, p. 126.

#### IV.7.3.1.- Productos americanos en los fogones.

Del examen del recetario de Juan Altamiras en orden a los ingredientes que nutren sus platos procedentes de Indias, cabe reseñar las siguientes observaciones:

- hasta cuatro frutos venidos de aquellas partes incorpora a sus recetas: patatas (1), judías secas (2), judías verdes (1), tomates (11), pavos (2).
- las ausencias más notables en su obra corresponden a *pimiento*, *pimentón* y *chocolate*, ya plenamente generalizados en su consumo y presentes en citas literarias de autores de los siglos XVI y XVII. En cuanto a la *pimienta*, presente en los recetarios posteriores al Descubrimiento, nunca sabremos si se refiere a la cotizada especia que iba buscando Colón o al *axi* o *chilli*, que vale como pimienta y mucho más barata. En cuanto al *chocolate*, hay constancia de su afición por parte de los franciscanos a partir de 1671, y generalizado consumo en 1729 en el Convento del Santo Titular en Barcelona.<sup>163</sup>

En ninguna receta mezcla o incluye ningún otro alimento de Indias como ingrediente. Cada uno de ellas se elabora con componentes de la cocina tradicional.

Sin duda, el producto indiano estrella por la abundancia de su uso, modo de cocinarlo, valoración de sus cualidades, estima como sucedáneo del vinagre, recomendación de mantenerlo todo el año, y de ahí la necesidad de su conserva es el *tomate*. En *once recetas* está presente aunque en el índice sólo figura en 2, fuente de la que al parecer se ha servido la Dra. Pérez Samper y ello, sin duda le ha inducido a error en su artículo ya citado<sup>164</sup>. En el análisis del recetario completo se constatan 11 platos entre cuyos ingredientes se encuentra la oronda solanácea: salsa para carne (2 prebe); cabeza de ternera en guisado (1); perdices asadas con sardinas (1); abadejo (3); otro modo de arroz (1); calabaza (2) y conserva (1).

Del análisis de las distintas recetas donde figura el *tomate*, cabe destacar su calidad de ácido como nota más relevante y de preferente uso frente al agraz o al vinagre. Así como su particular calidad de ingrediente principal para salsa, lo que viene a confirmar el modo de cocción que los españoles habían observado en México.

---

<sup>163</sup>MARTÍ GARCÍA, M. J.: “Productos americanos en la mesa conventual”. *La Mediterrània, àrea de convergència de sistemes alimentaris (segles V-XVIII)*. XIV Jornades d'Estudis Històrics Locals, Palma de Mallorca, Institut d'Estudis Baleàrics, 1996, pp. 429-440.

<sup>164</sup>PÉREZ SAMPER, M. Á.: “La integración de los productos americanos en los sistemas alimentarios mediterráneos”. Op. cit., Cited Pages, pp. 89-148, p.109.



De las once recetas con *tomate*, tres las dedica al abadejo o bacalao. Es éste pescado especialmente apreciado en la mesa conventual y en la cocina de Cuaresma. El origen de la palabra “abadejo” se hace derivar de “abad”, prior de los cenobios, a tal punto era su consumo generalizado en este ámbito. No es extraño, pues, que el autor del Nuevo Arte de Cocina le dedique a este sabrosísimo gádido su mayor número de recetas (10 en total), tantas como a los huevos, también alimento muy propio de los días de abstinencia. Pues bien, de la decena, tres corresponden al guiso con tomate, lo que muestra la muy notable proporción de hasta un treinta por ciento.

#### IV.7.4.- Antonio Salsete. *El Cocinero religioso*<sup>165</sup>

Es este un recetario histórico de reciente aparición, apenas dos décadas.

Del estudio preliminar que hace Sarobe y de las reflexiones del lector de la obra cabe destacar algunas conclusiones:

- Es un voluminoso libro de cocina en 159 folios y 318 páginas e igual número de recetas, en formato “quasi” de bolsillo.

- Consta el lugar donde se escribió -Pamplona-, pero carece de fecha. Probablemente el autor pensó en su publicación impresa, y en todo caso, se debieron de hacer copias para su distribución a diferentes conventos, por la expresión de rigor: “con las licencias necesarias”.

- El recetario es genérico, válido para cualquier orden religiosa por lo que tienen en común. Acaso, para evitar suspicacias y huir de protagonismos, oculta su nombre y orden a la que pertenece.

- En cuanto al origen de la *casa de religión*. a la que pertenece Salsete, Sarobe entre las asentadas en Pamplona a finales del S.XVII o principios del XVIII - Trinitarios descalzos, Mercedarios descalzos, Agustinos calzados, Carmelitas calzados, Dominicos, Carmelitas descalzos, Franciscanos y Antoninos- aventura que acaso sea agustino; y para ello se basa en la única alusión que hay en toda la obra a una orden religiosa. Al referirse a las cebollas<sup>166</sup> las elogia de esta guisa:

- “*Estas son un hállome en todo, y como no hay sermón sin agustino apenas hay guiso de carne, ni pescado en que no e ntre la cebolla*”. Este dicho en cuanto a la imprescindible presencia de este bulbo en la cocina encuentra su precedente correlato en *La lozana andaluza*: “No hay olla sin cebolla, ni boda sin tamborín”

<sup>165</sup>SALSETE: *Cocinero religioso*.

<sup>166</sup> *Ibíd*em fº 116v



- En lo referido a la cronología del texto, el introductor, tras el correspondiente estudio grafológico, lo sitúa entre el último tercio del s. XVII y el primer tercio del s. XVIII.

- Por lo que respecta a los productos americanos objeto de nuestro estudio presente en la obra, es de señalar las *dieciocho citas* alusivas al *tomate*, en otras tantas recetas.

Concibe el uso de la solanácea más como aditamento o complemento que como parte fundamental de un plato, según declara el propio Salsete:

“Estos más sirven para condimento, sazón y gracejo de los guisos que para cuerpo de guisado”<sup>167</sup>, y lo confirma con un dicho propio de oficiantes en los fogones: “En habiendo *tomatillo*, todos son buenos cocineros”.<sup>168</sup>

Por lo que respecta a otros productos originarios de aquellas partes, a gran distancia de referencias, cabe citar la *batata* (1) y *habichuelas* (1); en tanto que la más prestigiosa de las aves domésticas -*pavo*- se halla ausente.

Llama poderosamente la atención en un recetario navarro la inclusión de dos platos reputados como propios de la cocina andaluza; tales son *gazpacho*<sup>169</sup> y *ajo blanco*<sup>170</sup>. Respecto del primero, los ingredientes son precolombinos -ausencia de *tomate* y *pimiento*, pese a su frecuente uso en otros platos- lo que corrobora la consideración de ambas solanáceas como condimento o aditamento- en tanto que el *ajo blanco*, sí se mantiene fiel a la ortodoxia culinaria del sur.

#### IV.7.5.- Juan de la Mata. *Arte de Repostería*<sup>171</sup>

*Repostero de esta Corte* durante los reinados de Felipe V y Fernando VI, según reza en la portada de la edición facsímil (1747). Poco más se sabe del personaje. “Natural del Lugar de Matalavilla, Concejo del Sil de Arriba, Montañas, y Reyno de León, y Obispado de Oviedo”. La obra, aunque alcanza las Licencias en 1741, no ve la luz hasta seis años más tarde, pues según confiesa el autor en el prólogo, “el motivo de nos haver [sic] salido antes esta Obra, ha sido el haver [sic] estado quatro [sic] años fuera de Madrid”; no explica los motivos, ni el destino de su ausencia de la capital del reino.

---

<sup>167</sup>Ibíd. f° 112

<sup>168</sup>Ibíd. f° 112

<sup>169</sup>Ibíd. f° 66 v

<sup>170</sup>Ibíd. f° 67 v

<sup>171</sup>MATA: *Arte de repostería*

En relación con los productos americanos presentes en la obra y objeto de su atención para ser elaborados como confitura o conserva, figuran: *chocolate* (6); *batata de Málaga* (2); *pimientos* (2) y *tomates* (2).

De todos y cada uno de ellos se tratará en el correspondiente capítulo, y en el actual, lo referido al *tomate*. Bajo el título “Salsa de *tomate* a la española”; y “De otra manera”, se incluyen la dos recetas. En ambas se asan y desmenuzan, sólo difieren parcialmente en la condimentación. En todo caso, nos recuerda la receta de Antonio Latini en su *Scalco*.

#### IV.7.6.- La cocina de los jesuitas. (1754)

Se trata del tercer recetario de orden religiosa en castellano, del s. XVIII, junto al *Arte Nuevo* de Altamiras, y *El Cocinero Religioso* de Salsete.

Su título completo<sup>172</sup> ha experimentado variaciones desde la primera edición a la última de 1994.

Las referencias a los productos americanos incluye recetas, con una de las siguientes hortalizas: “potaje de *havichuelas*”<sup>173</sup> [sic]; “escudilla de *batatas*”<sup>174</sup>; y es muy destacable, por insólita, la alusión a las *papas*<sup>175</sup>, con el valor de lo que hoy se entiende por *patatas*, único recetario religioso de la E. Moderna en que figura su genuina denominación, tal como apelaban a este tubérculo los aborígenes andinos y reflejan los cronistas. En los precedentes recetarios, relatos y crónicas, cuando se utiliza el término *patata*, siempre, siempre se refieren a la *batata*. El umbral del cambio, como en los capítulos correspondientes se explicita, se observa en Altamiras, para quien *patata* -cabe deducir por el modo de cocinarse- se identifica con la solanácea de los Andes, y no con la dulce convolvulácea caribeña.

En cuanto al uso del *tomate*, hasta en nueve recetas se halla presente, a menudo como aditamento, excepto en “Cazuela de tomates”<sup>176</sup>, en que constituye el cuerpo del plato. La forma de prepararse en frito, con algo de cebolla, previamente sofrita, y alguna especia basta (cominos). En “Huevos revueltos” actúa el *tomate*, asimismo, de base y una vez frito se cuajan con el producto del ave.

---

<sup>172</sup>*Cocina de los jesuitas*: El título de la primera edición de 1754 varía ligeramente: *Común modo de guisar en las casas y Colegios de esta Provincia, que con cuidado deben aprender los hermanos coadjutores novicios*, Sevilla, JHS, 1754.

<sup>173</sup>Ibidem, p. 49

<sup>174</sup>Ibidem, p. 52

<sup>175</sup>Ibidem, p. 56

<sup>176</sup>Ibidem, p. 52

#### IV.7.7.- Recetarios de órdenes religiosas con sede en Cataluña y Baleares.

Capítulo aparte de los recetarios de cocina constituyen las aportaciones del área catalana y balear, escritos en lengua propia de aquella comunidad, y estudiados y dados a conocer en ardua labor investigadora por la Dra. Pérez Samper, de la Universidad de Barcelona.

En efecto, los recetarios catalanes más antiguos de que se tiene noticia, amén del señero Sent Soví, el primero cronológicamente de España, de principios del siglo XIV; ya en la Edad Moderna, reseñados en su investigación por las Profesoras Gras i Casanovas y Pérez Samper<sup>177</sup> son los siguientes:

##### Libros editados:

*El Llibre de cuina de Scala Dei*, perteneciente a un manuscrito más amplio de normas y comportamientos de los frailes cartujos.<sup>178</sup>

Francesc Corominas: *Un receptari ginorí d'Adroguería i confitería del ségle XVII* (1663). Ajuntament de Girona, 1994.

Fra Sever de Olot, Religioso Capuchino. *Libro de Cocina* Primera edición de un manuscrito gerundense de 1787. Ed. Biblioteca de Palacio de Perelada, 1982, 91 págs.

Jaume Martí i Oliver, Agustino mallorquín: *Receptari de Cuina del ségle XVIII*. Publ. Abadía de Montserrat, Bib.Marian Aguiló, nº 12, 1989; 271 págs.

Fra Joseph Orri *Avisos e instruccions per lo principiant cuyner (s. XVIII)*. Akribos, ed. Barcelona, 1988, 71 págs.

Joan Baptista Panyó *Memorias del Arte de Cocina y pastelería y confituras y geleas*. En "Anals de l'Institut d'Estudis Gironins, II, 1981, 25. Págs. 419-448

Fra Francesc Roger, franciscano menorquín. *Art de la Cuina*. Llibre de cuina menorquina del ségle XVIII. Edició i estudi introductorí a cura d'Andreu Vidal Mascaró. Institut Menorquí d'Estudis, 1993.

---

<sup>177</sup>GRAS I CASANOVA, M. y M. Á. PÉREZ SAMPER: "Els receptaris de cuina a l'època moderna". En: RIERA I MELIS, A. (ed.). *Actes del 1r Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó. Edat Mitjana, Vol. 2: Comunicacions*, Lleida, Institut d'Estudis Ilerdencs, 1995, pp. 813-835. Cfr. PÉREZ SAMPER: "Recetarios de cocina"

<sup>178</sup>IGLÈSIES, J., ed.: *El Llibre de cuina de Scala-Dei*, Barcelona, Fundació Francesc Blasi Vallespinosa, 1963.

## Manuscrito inédito.

“*Instrucció breu y útil per los cuyners principiants, segons lo estil dels Carmelitas Descalzos a fi que qualsevol, per poca pràctica que tinga, pugadesempeñar qualsevol cuyna de la Provincia. Compost per lo Hermano Fra Fracisco del Santíssim Sagramen. Cuyner del Convrent de San J osep de Barcelona,*” s. XVIII. Biblioteca de Catalunya (ms. 55) y Biblioteca Universitària de Barcelona (ms.1996)<sup>179</sup>

Pues bien, referido al *tomate*, en el estudio cuantitativo de Pérez Samper <sup>180</sup> se anota que en el recetario de de los Carmelitas Descalzos, una de las órdenes más austeras, figuran hasta 20 elaboraciones culinarias en las que se halla presente la solanácea; en los franciscanos menorquines, 14; agustinos mallorquines, 9; y franciscanos catalanes, 5.

Aunque su consumo está presente en diferentes formas en los distintos guisos, su modo de preparación más sencillo es en *ensalada*, y por tanto de generalizada aceptación. La otra manera peculiar, con base en la cualidades de jugosidad, acuosidad y “agrillo” que segrega e impregna la totalidad de la vianda, y asimismo de colectivo aprecio, es como *salsa*. Así lo refleja *Autoridades*, y los libros de cocina dejan constancia: el recetario mallorquín, 3; franciscanos catalanes, 2; Juan de la Mata, también 2, y en una de este último con el destacado nombre de *salsa de tomates a la española*, cuya denominación se registra con igual nombre en *Lo Scalco alla Moderna*, y a éstos siguen los jesuitas andaluces y el recetario navarro.

Tan suculento fruto de la huerta tenía que trascender la temporada de producción -verano e inicio del otoño-, y por ello los cocineros sienten la necesidad de su *conserva*, y en efecto, refieren cómo ha de procederse a tal fin: Fray Severo de Olot, dos recetas; Altamiras y Salsete, una, cada cual da buena cuenta de ello.

Tan abundantes citas en tantos libros de cocina de austeridad monacal testifican la aceptación del producto indiano entre las gentes de condición más humilde; aunque selectivamente la rubicunda hortense también se hallara en recetarios de más elevado rango como *Lo scalco* o en la cocina del Barón de Maldá en la Barcelona finisecular del dieciocho y primeras décadas del XIX.<sup>181</sup>

---

<sup>179</sup> Este manuscrito ha sido editado recientemente: Publicación de la Abadía de Montserrat, 2004

<sup>180</sup> PÉREZ SAMPER: “Integración”, p. 109.

<sup>181</sup> Cfr. DOMÈNECH, J.D. *Chocolate de todos los días. A la mesa con el barón de Maldà. Un estilo de vida del siglo XVIII*. RBA, 2004, pp. 13-17

## IV.8.- Viajeros que nos visitan.

### IV.8.1.- Jouvin. (1672)

Ya desde el último tercio del XVII, extranjeros que nos visitan dejan constancia de notables testimonios del consumo del *tomate* en sus diversas formas, bien en ensalada o en salsa, tal como lo observan entre el paisanaje. Así, este autor (1672) certifica su experiencia y nos avisa asimismo del empleo como aditamento común y característico de la cocina española, el *ajo*. He aquí sus palabras:

“Al marchar de Segovia, ... y a continuación subimos hasta Tabladillo, y allí hicimos una merienda de *tomates*, que es una especie de fruto hecho en forma de manzana roja, que crece de una planta de cerca de un pie de alta y que tiene un sabor tan fuerte, que los españoles se sirven de ella como especia, en sus salsas, o hacen con ella ensaladas, echando mucho vinagre, sal y aceite, que comen con gusto como un gran manjar, y para que el festín sea completo, traen dos o tres cabezas de ajo, asadas bajo la ceniza, quees una comida de caballero, como dicen: “Una cabeza de ajo es comida de caballero.”<sup>182</sup>

### IV.8.2.- Barón de Bourgoing. (1748-1811)

Durante los años que permaneció en España con diferentes responsabilidades en la embajada de su país (Francia), a casi un siglo de instauración borbónica en España, y plena inserción de nuestros gustos y modas en la órbita francesa, señala los ingredientes tradicionales y preferencias por los sabores fuertes, entre los que incluye los que proporcionan las dos solanáceas indianas, más la fragante -para él infecta el sabor de los alimentos principales- aroma de la primera especia aclimatada en occidente, el *azafrán*. Sin embargo, elogia nuestra *olla podrida* -su *pot pourri*-, para concluir que la modernización culinaria de nuestra patria, y así deja entrever que lo practican las clases acomodadas, lo es en la medida que admite la influencia francesa. He aquí su elocuente testimonio:

“La cocina española, tal como la recibieron de sus ascendientes, no suele ser del agrado de los extranjeros. Gustan los españoles de los condimentos fuertes, como la pimienta, la salsa de *tomate*, el *pimiento picante*, y el *azafrán*, que dan color e infectan casi todos sus manjares. Sólo uno es del agrado de los extranjeros y es el que en España se llama *olla podrida*, especie de revoltijo de todas clases de carnes cocidas juntas. Por lo demás casi no existe la cocina española pura, a no ser en las familias modestas apegadas a las costumbres antiguas. En casi todas partes se mezcla con la francesa, que llega a suplantarla por completo en no pocas casas.”<sup>183</sup>

<sup>182</sup>GARCÍA MERCADAL: *Viajes de extranjeros*, T. II, p. 776.

<sup>183</sup>Ibídem, T. III, pp. 997.

### IV.8.3.- Jhon Talbot Dillon.

En el inglés Dillon, como anglosajón, a tal punto alcanza su prevención acerca de la cualidad letal de la solanácea que glosamos, que a ello atribuye que hasta las propias plagas de langosta respetarán la planta y el fruto, pues de su testimonio, parece deducirse que estos insectos instintivamente habrían rechazado su ingestión para evitar ser presa de envenenamiento. Así lo refleja esta fuente indirecta de Eloy Terrón:

“Tiene su prejuicio acerca del *tomate* en cuanto a su contenido nocivo, y por eso busca la explicación en que en Extremadura la langosta asolara durante cuatro años, de 1754 a 1757, cuatro veces las cosechas, y sólo respetara *the love apple* porque era una planta muy venenosa.”<sup>184</sup>

### IV.8.4.- E.F. Lantier.

Ya citado en el capítulo del pimiento y extraído el texto donde figuran ambas solanáceas.

## IV.9.- Diccionario de Autoridades. (1726-1737).

Contiene la primera referencia léxica a la hortense americana. Covarrubias la desconoce. Su definición abarca tanto a la planta como al fruto, al preferente consumo de éste como salsa, y la confusión fonética de denominación propiciada por su similitud de forma con la manzana, en la misma línea, como ya quedó apuntado, que en las lenguas inglesa e italiana, y asimismo utilizó Gregorio de los Ríos.

Tal es, a continuación, el registro que incluye el primer diccionario de la docta institución, acerca del *tomate*:

“Mata Pequeña que echa unos tallos felpudos, ramosos, e inclinados a la tierra, vestidos de mucha hoja, adentada, puntiaguda, y tierna.

El fruto es redondo, chato y desigual, liso y lustroso, de color verde, que con el sol se vuelve encarnado, dividido por de dentro en casquillos con sus fibras, donde tiene la simiente.

*Su uso es mui freqüente para salsa de la comida.*

Díxose de Poma quasi Pomate, por ser parecido a las Pomas.”

---

<sup>184</sup>TERRÓN: Op. cit., p. 77. A su vez, este autor toma la cita del propio DILLON: *Travels*, p. 264, para otra referencia del mismo viajero al tomate.

## IV.10.- El tomate en la literatura del Siglo de Oro.

Se ha referido en alguna otra parte de esta Tesis que la Literatura constituye una fuente, por valiosísima, imprescindible para intentar aproximarnos al grado de conocimiento, difusión y consumo que de los productos americanos tienen las gentes de los siglos de la modernidad histórica. Pues bien, también el *tomate* se halla presente en obras de nuestra literatura áurea, con menor presencia que el *pimiento*, y frecuentemente ambas solanáceas se muestran asociadas en la mención o cita.

### IV.10.1.- Quevedo. (1580-1645)

El texto ya glosado en el *pimiento*, aquí se aborda de nuevo por su relación asociada entre ambas solanáceas y algún matiz valorativo añadido que enriquece el comentario.

Dentro de su obra satírica en el Romance de título suficientemente expresivo, *Da señas de sí una dam a recién venida y refiere sus condiciones*, se contienen las dos solanáceas americanas en estrecha relación, y los atributos de forma y color de ambas hortalizas es lo que interesa al autor para construir sus metáforas, no su consumo alimentario:

“Fueran mis labios claveles  
Si en tiestos hubiera labios  
Cuando pido son *tomates*  
Y pimientos cuando callo.”

La protagonista, la *Chica*, hace un retrato de sí misma, y mediante metáforas y traslaciones, se vale del color rojo y la orondez del *tomate* para indicar la posición de los labios cuando “pide”; en tanto que cuando “calla” la posición de éstos sugiere la forma alargada y ligeramente curva propia del *pimiento*.

### IV.10.2.- Quiñones de Benavente. (ca. 1589-1651)

En su Entremés *La hechicera*, Perinola, una de las protagonistas resalta sus cualidades siempre acomodaticias en el arte del hechizo y de la seducción ante el varón:

“hay dádiva que suba de quilate  
Porque no se deslice soy *tomate*;  
Mas si es algún humilde presentillo,  
Dejo de ser *tomate* y soy tomillo.”

Las cualidades de la hortense indiana de jugosidad, atractivo colorido, turgencia, blandura, suavidad en la superficie y ligeramente excitante acidez en el paladar -todo ello con sugeridas connotaciones eróticas- se hallan presentes en la metáfora para definir la actitud de la dama cuando el beneficio económico que le reporta el pretendiente galán le satisface; por el contra, se torna áspera, arisca y seca [tomillo], si escatima el obsequio.

#### **IV.10.3.- Tirso de Molina.** (ca. 1584-1648)

En la comedia *El amor médico*, el “gracioso”, Tello se dirige a una mujer embozada en señal de recato y en ella exalta su indumentaria y algunas cualidades de lo que alcanza a ver de su rostro.

Tello.- “¡Oh anascote, oh caifascote  
Oh basquiña de picote,  
Oh ensalada de *tomates*  
De coloradas mejillas,  
Dulces a un tiempo y picantes,  
Oh chapines no brillantes,  
Mas negros y con virillos...”

(Escena VI, acto I)

En la metáfora el fruto indiano sirve, de nuevo, por su redondez y coloración y turgencia, en estado natural y preparado en crudo como ensalada, modo de habitual consumo, como se ha referido Jouvin, para semejarlo a las mejillas. Los epítetos a éstas dedicados “dulces” y “picantes”, a un tiempo, poseen connotaciones eróticas sugeridas en los pómulos femeninos, y no al *tomate*, en el que el atributo gustativo más destacado es una cierta acidez, como señalan Hernández, Cobo y Altamiras.

#### **IV.10.4.- Anastasio Pantaleón de Ribera.** (ca. 1600-1629)

Texto asimismo incluido en el *pimiento*, y por los mismos criterios que se han seguido con Quevedo, se reitera su presencia.

En Romance XX: *A un Médico*. Una vez más, las dos solanáceas juntas y los atributos de color de ambas sirven para resolver los términos de la comparación en el poema.



“Salió sangre inocente,  
bermeja como un *tomate*  
carmesí como un *pimiento*  
colorada como lacre.”

#### IV.10.5.- Cosme Gómez de Tejada. (ca. 1660)

De nuevo la relación entre ambas neo-solanáceas:

La tratada pareja de hortalizas también se hacen presentes en *El león prodigioso* (1636), y hasta en un tema moralizante, con manifiesto elogio de la oronda y refrescante solanácea.

“...Los *pimientos indianos* tan picantes, tan de mala condición se están en este como en el otro mundo, que quien malo se parte desta vida malo persevera en la otra; y ninguno por mudar tierra muda las costumbres; como los *tomates*, que siempre son tratables, y apetitosos en España, y en las Indias...”

#### IV.10.6.- Sor Marcela de San Félix. (1606-1687). Hija de Lope de Vega. Coloquio *La muerte del apetito*.

“Alguna cosa fiambre  
quisiera y una ensalada  
de *tomates* y pepinos  
cuantas especies de vinos.”

De nuevo, el fruto en ensalada, como en Tirso, como en Jouvin, lo que corrobora que es ésta la forma más simple y probablemente, más popular de consumirlo. Aquí, a diferencia de las alusiones de los escritores precedentes que fijan su atención en la forma, color y textura para construir sus metáforas, destaca sencillamente el modo de su ingestión en el contexto de una frugal comida en compañía de la conocidísima y milenaria cucurbitácea mediterránea.

#### IV.10.7.- Lope de Vega.

Sobrevenido a la conclusión de este apartado, otra referencia ha sido hallada,<sup>185</sup> en esta ocasión por mano del Fénix en *La octava maravilla el mundo* (1618). La relevancia de la cita radica en la extraordinaria estima de Lope hacia el turgente fruto, *-un tomate en sazón-* capaz de incluirlo en la sucesión de comparaciones cultas y de gran nivel que encadena en el texto, con alusiones al Parnaso, Garcilaso a Cicerón. El paladar en nivel óptimo entra en jugo.

<sup>185</sup>Cfr. SUÁREZ GRANDA, J. L. *El cielo de la boca*. Editorial TREA 2006. p 505

Tales son sus palabras:

“Lindo gusto he recibido / del tacto de este doblón, / ¡y qué soberano son, / y cómo alegra el oído! / No le regalaran más, / aunque perdone el Parnaso, / los versos de Garcilaso, /... / Tomar del cielo más lindo, / que un tomo de Cicerón, / más que *un tomate en sazón*, /a ti me humillo y me rindo...”

(Acto segundo, versos 324-335)

#### IV.11.- Valoración desde la literatura.

- Hasta siete autores de nuestra literatura áurea citan el *tomate* en sus obras, con ocho registros.
- A decir de los autores clásicos, el uso de la solanácea en ensalada es la manera más habitual de preparación y consumo.
- Con carácter general los escritores se sirven de la hortaliza para, basándose en su color, forma y sabor, construir sus metáforas o frases de doble sentido.
- La redondez, turgencia, jugosidad y rubicunda condición del *tomate* se prestan a lúbrica jocosidad, como sucede en Quiñones de Benavente y Tirso.
- Sus referencias, junto al *pimiento*, son frecuentes. Diríase que el maridaje y complementariedad de ambas solanáceas, común en los guisos también se nos ofrece en la literatura.
- En todas las obras, debido al empleo de connotaciones, metáforas, juegos de palabras,... queda de manifiesto el conocimiento y popularidad de la suculenta hortense.
- A tenor de la propia cronología de los autores citados, debió de incluirse en los textos hacia los primeros años del siglo XVII.

#### IV.12.- Recapitulación y conclusiones.

- 1.- La primera referencia en castellano corresponde a Bernardino de Sahagún (1532).
- 2.- Todos los tratadistas destacan su jugosidad, sabor a agrio y excelente combinación con el *axí* (salsa azteca), y así se trasladará a España e Italia...
- 3.- En Europa (1554), la primera referencia está en Andrea Mattioli: “se come como las berenjenas, frito en aceite y condimentado con sal y pimienta...”
- 4.- Su supuesta calidad venenosa procede de un error del mismo botánico, que lo clasificó en el grupo de las mandrágoras; esto le dio fama de ser planta alucinógena, y hasta letal. Así lo repiten los demás botánicos.
- 5.- Su forma redondeada e irregular representa, a veces, “los genitales masculinos... y cuanto parece rudo y obsceno en las mujeres...”; de ahí, dice Francisco Hernández, que los botánicos europeos conocen -”quizás por la *forma sexuada y lasciva*”- estos frutos con el nombre de *manzana del amor*.
- 6.- La primera referencia a su presencia en España (1592) es muy tardía, posterior a Italia. Gregorio de los Ríos en *Agricultura de jardines* los denomina *pomates* que llevan pomos acuarteronadas...
- 7.- Ausente en recetarios hasta fines del s. XVII o principios del XVIII, sin embargo, llama poderosamente la atención su presencia en Palacio: boda de Juana Silva (1662), dama de la reina; figuran en el banquete nupcial: seis ollas podridas,... *tomates* y repollo.  
  
Sólo unos años antes (1659), asimismo, se registra su presencia en Casas Nobiliarias como las de Aguilar y marquesado de Priego (Córdoba).
- 8.- El recetario en el área mediterránea -Italia- que antes y más amplia presencia tiene en sus elaboraciones es *Lo scalco alla moderna* Antonio Latini, 1692-1694. Hasta en cinco composiciones coquinarias integra el *tomate*.
- 9.- Los recetarios monacales del S.XVIII -sobriedad, austeridad y gusto- admiten con profusión su uso; lo que por proyección sociológica cabe atribuir al común de las gentes; y de ahí su generalizado consumo.



10.- En los recetarios su expresa inclusión sobrepasa las setenta y cinco citas. Su peculiar forma de preparación es en salsa, y así lo ratifica *Autoridades*: “Su uso es muy frecuente para salsa de la comida”.

11.- Viajeros que nos visitan insisten en su valor de especia para salsa, y como componente de ensaladas. (Jouvin, 1672)

12.- La literatura del S. de Oro (Quevedo, Quiñones de Benavente, Tirso, Lope,...) presenta hasta ocho referencias, donde se destaca su orondez, turgencia, jugosidad y rubicunda condición, lo que se presta a lúbrica jocosidad. Habida cuenta de la popularidad de las obras donde se ubica el *tomate* constituye, este hecho, un dato más para deducir el grado de conocimiento, aceptación y extendido consumo por amplios colectivos sociales.



# **AUTORES, OBRAS Y OBSERVACIONES**



El tomate, esa solanácea, cabría decir pareja del *pimiento*, como se ha presentado en el capítulo precedente, ya entre los aztecas constituían alianza para confeccionar sus salsas, lo que viene a confirmar su originaria vocación de acompañamiento en guiso con el *axí*, y entre el picante de éste y el “agrillo” de aquél vinieron a constituir un formidable y concordante dúo en las elaboraciones culinarias.

Su llegada a Europa, como ha quedado constatado es bien posterior a la *pimiento de los indios*. Cargada de prejuicios sobre sus pocas recomendables cualidades para la salud, fue objeto de observación y estudio por los botánicos en jardines y como planta ornamental en ciertos ámbitos domésticos. La errónea clasificación de Mattioli como del mismo género de la mandrágora, -y como tal posiblemente venenosa- hizo recaer sobre el *tomate* todo tipo de sospechas y cautelas sobre su uso alimentario.

Su tardía presencia en los lienzos hay que ponerla en relación con tales prejuicios, y desde luego, en función puramente exhibidora, sin indicio hasta *La Cocina de los Ángeles* (1646) de cuál es su utilidad nutritiva. Por establecer algún elemento de comparación indiciario de su popularidad y grado de aceptación en relación con el *pimiento*, su inseparable pareja de guisos y ensaladas, valgan estos datos:

La primera vez que se representa el *pimiento* -Arcimboldo- en torno a 1573, en tanto que la *rubicunda solanácea* no verá la luz hasta el Maestro de Hartford [1607], - cuatro décadas distan-; y en cuanto a la función culinaria, entre *Jesús en casa de Marta ...* o *La vieja ...* (1618) y *La cocina ...* de Murillo habrían de transcurrir casi otras tres.

Casi resulta ocioso decir -en clave de reportaje culinario- que el *pimiento* de por sí o concurrente con la *pigmentada y oronda baya*, -ésta no se recrea sola en el dominio de los fogones-; lo son exclusivamente en “cocinas españolas”, y nada menos que de los respectivos pinceles sevillanos de Velázquez y de Murillo, lo que evidencia la normalización de su uso tanto crudo/crudos como en guisos y potajes



#### IV.13.- Catálogo Tomate

**Nº Catálogo: 15**

BODEGÓN CON FLORES; FRUTAS Y VERDURAS

Autor: Maestro DE HARTFORD

Fecha de realización: (ca. 1607)

Dimensiones: No se dispone.

Materiales: Óleo sobre lienzo

Localización: Roma. Galería Borghese

Véase imagen en “Nº Catálogo: 4” para *pimiento, tomate y batata*

Ya comentado por su *rincón indiano* alusivo a los dos *pimientos*. En cuanto al *tomate* reconocible, amén de por su orondez e inequívoca pigmentación, por los surcos en superficie, delimitadores de la acuarteronada disposición de sus semillas en el interior.

Por lo demás, procede destacar que *es la primera vez que se representa*; y ya desde el principio, en compañía del doble ejemplar de la *pimienta de Indias*.

**Nº Catálogo: 16**

**GRAN FRUTERO CON PLATOS DE PASTAS Y DULCES CONFITADOS**

Autor: Juan VAN DER HAMEN (1595-1631)

Fecha de realización: (ca. 1621)

Dimensiones: 84 x 104 cm

Materiales: Óleo sobre lienzo

Localización: Madrid. Banco de España



**Observaciones:**

En su trayectoria bodegonista, quizás nos hallemos en presencia de una de las obras de mayor calidad y belleza. Delante de un fondo muy oscuro y según modelo de “huevo de ventana” de Sánchez Cotán en quien se inspira; sobre el alféizar un rico, muy decorado y hasta abarrocado frutero en forma de copa cuyas diferentes especies -limón, cuatro ejemplares de manzanas, varias peras y una naranja,...- expresan de modo impecable la pulcritud de sus pinceles. Particularmente notable las dos ramas con ciruelas negras que desbordan el contenido del recipiente, lo que contribuye a incrementar el volumen del conjunto. A ambos

lados de esta pieza central, en disposición simétrica, sendas bandejas circulares con peana, presentan en la de la derecha diferentes tipos de pastas y la de la izquierda algunos bollos y confituras escarchadas [“cubiertas” en la nomenclatura oficial]. En un alarde de trampantojo - recurso tan propio del barroco que recuerda las recreaciones del maestro Cotán- una rosquilla y una zanahoria confitada “rebasan” el borde del poyete. Tanto la circular pasta horneada como la hortense cubierta, en precario equilibrio, transmiten la sensación de poder caerse y romperse en pedazos. Para contribuir más al realismo y verismo del “engaño”, pequeñas muescas a modo de desconchado jalonan el filo mismo del imaginario hueco.

Ejemplo de bodegón al gusto cortesano de coleccionistas acaudalados, -bien lejos de las geniales extravagancias de Arcimboldo o de las modestísimas cocinas velezqueñas- Van der Hamen se muestra como un consumado genio en su especialidad, difícilmente superable. Lujo, pulcritud, belleza, suntuosidad, brillantez y luminosidad dotan a los objetos, frutas y repostería de extraordinaria sensualidad capaces de despertar el deseo de su posesión y consumo. Bodegón, pues, desde su concepción a su ejecución, propio de clases acomodadas.

Y en este contexto, ¿qué “pintan” -nunca mejor dicho- los tres *tomates*?

Próximos entre sí, en la esquina delantera izquierda del alféizar perfectamente identificables y en paridad de dignidad, calidad y factura con los restantes objetos y frutas destaca el rubicundo trío. ¿Qué intención tenía Hamen al recrearlos e incorporarlos a tan lujosa obra toda ella repleta de dulces y exquisitos comestibles?

Su posición marginal parece expresar su novedad. Se trata de exponer, mostrar, exhibir unos frutos del Nuevo Mundo a la clientela aristocracia de sus obras; aún no integrados entre los de común conocimiento y consumo, presentes en el artístico cuenco. Está dando a conocer, no se trata de equiparar ni de integrar, pero sí de constatar su manifiesta existencia, hacerlos visualizables, al tiempo que se ubican junto a otros deliciosos manjares de la naturaleza o de fina repostería, lo que vendría a indicar que tan novedoso fruto no sólo posee en sí mismo atributos pictóricos en forma, colorido, brillantez, y por tanto susceptibles de atención por los pinceles, sino de algo más: que de un comestible se trata. Pleno de dignidad, consumido por las clases populares, ornando los jardines de los instalados, los *tres tomates* de uno de los más bellos y lujosos bodegones de Hamen, constituyen, de una parte, pese a su humilde procedencia y escaso prestigio, una invitación a su ingesta por los privilegiados, al tiempo que un rotundo mentís a los prejuicios que como alimento gravitaban en la Europa ultrapirenaica.

**Nº Catálogo: 17**

**BODEGÓN CON CESTA DE FRUTAS Y CALABAZAS**

Autor: Juan VAN DER HAMEN (1595-1631)

Fecha de realización: 1629

Dimensiones: 79 x 99,6 cm

Materiales: Óleo sobre lienzo

Localización: España. Colección privada



**Observaciones:**

La abundante y demandada obra del autor, considerado por sus coetáneos e incluso literatos de la talla de Lope de Vega o Góngora como el mejor en su género<sup>186</sup> le lleva a la necesidad de instalar un taller donde los motivos se repiten con las oportunas variaciones o matices, acordes con el gusto de quien lo encarga y cuya calidad va a estar en función de la mayor o menor intervención del maestro. Asimismo, tal deseo de posesión de *un Van der Hamen* aboca a la picaresca de la falsificación. De todo hubo.

<sup>186</sup> Cfr.: JORDAN y CHERRY: *Bodegón español*, pp.44-56

“Fue después de Sánchez Cotán, el pintor más innovador en el género del bodegón. Lujosos objetos de plata y bronce dorados, la porcelana de importación, el costoso cristal de veneciano eran sus motivos favoritos.”<sup>187</sup> Entre otras aportaciones: es el primero que representa cerámica mejicana y portuguesa.

Pero a los efectos compositivos y que afectan al bodegón que comentamos, la experimentación consiste en el creciente abandono de la simetría de las figuras y objetos - todos en el mismo plano del hueco de ventana- por un nuevo modelo compositivo asimétrico a partir de 1626, en el que los objetos se disponen sobre repisas escalonadas. Tal innovación, sin duda más compleja, permitía al artista evitar suspender los objetos, y en cambio ensayar la diferente disposición de volúmenes y relaciones espaciales.

De nuevo insiste. Esencialmente reitera la temática, ahora más sobria, con una cesta en la repisa intermedia, de recolección de frutos frente al cortesano expositor y portador de ellos del anterior bodegón. Ocupa la centralidad del cuadro. En el nivel superior izquierdo un plato de porcelana fina importada, probablemente asiática conteniendo ciruelas blancas; y en el plano primero y más bajo dos hermosas calabazas, muy repetidas en otras obras, propias de taller, y el doble formato que la naturaleza ofrece: esférica acanalada desde el pedúnculo bien visible; y la otra, tuberosa irregular.

¿Y los tomates, qué? Ahora dos solamente, y aunque de una única hortense se trate, junto a la cesta de opimos frutos de cepa y árbol, -uno de ellos tangente al mimbre-; singularizados, diferenciados, como en el precedente modelo; y en nuestra opinión su inclusión sirve para contribuir a su conocimiento, al tiempo que no deja de ser una insistente llamada de atención para que los acomodados inicien o incrementen su consumo, llegado el caso.

**Nº Catálogo: 18**

LA POMONA

Autor. Juan VAN DER HAMEN (1596-1631)

Fecha de realización: 1626

Dimensiones: 229 x 149 cm

Materiales: Óleo sobre lienzo

Localización: Madrid. Banco de España



(Detalle)

**Observaciones:**

En el orden cronológico, tras *Hardfort* y el anterior comentado es la tercera comparecencia del *tomate* en un lienzo, asimismo identificable particularmente por los surcos acuarteronados. Ya explicada la obra en el *pimiento*, se remite al lector al indicado lugar. (Consultar imagen número ocho)

Acaso, como digno de reseñar, la perfecta factura de la pieza única: oronda con destacado cromatismo, brillo que atrae la luz, naturalidad con que Van der Hamen los integra -válida también para el *pimiento*- en la mitológica obra. A juzgar por su ubicación, entorno y contexto respecto de las demás hortenses del Viejo Mundo, cabe deducir una relación de cercanía y notoria convivencia con todas ellas, como - “ya hechas al terreno” -, lo que contrasta con la disposición, marginal y exhibitoria, del de Hartford; en una esquina, como apartadas, apenas mera coexistencia con las demás piezas del bodegón. Donde en éste se observa yuxtaposición y novedad, en el madrileño se torna en integración y familiaridad. Se ha añadido un paso más en su notoriedad e insinuado consumo. El pincel testimonia lo que la letra de ciencia aún mantiene en cautela.



**Nº Catálogo: 19**

**FRAY FRANCISCO PÉREZ Y LA COCINA DE LOS ÁNGELES:**

Autor: Bartolomé Esteban MURILLO (1617-1682)

Fecha de realización: 1646

Dimensiones: 180 x 450 cm

Materiales: Óleo sobre lienzo

Localización: París. Museo del Louvre



**Observaciones:**

Dos son las obras localizadas de este autor en las que se halla presente la oronda solanácea indiana: *La cocina de los ángeles* y *Alegoría del verano*.

Corresponde la primera a la etapa inicial -Bartolomé Esteban (1617-1682) cuenta veintiocho años- cuando recibe el encargo de la serie para el Claustro Chico del Convento de San Francisco de la capital hispalense, entre 1645 y 1648. El contenido de la encomienda consta de once cuadros, todos con referencias a la vida del Titular de la Orden y algunos de sus Santos. Será el primer gran proyecto de su vida artística con el que ganó celebridad y con el que se abre decididamente camino para acabar siendo en las tres décadas siguientes la gran figura de los pinceles sevillanos hasta alcanzar la universalidad.

De la precitada colección, dos obras (otro San Diego de Alcalá, Museo Agustino de Toulouse) están dedicadas a temas relacionados con la alimentación, protagonizadas una de ellas por San Diego de Alcalá, -San Nicolás del Puerto (Sevilla) ¿- Alcalá de Henares, 1463-

el lego que desarrolla su vida en los conventos de Arrizafa (Córdoba), Fuerte Ventura, Gran Canaria, Sanlúcar de Barrameda y Sevilla. Los últimos trece años los pasa en Alcalá de Henares donde murió y está enterrado<sup>188</sup>.

Los aludidos lienzos del Claustro Chico son *San Diego de Alcalá repartiendo limosna a los pobres*, conocido como la *sopa boba* y *La cocina de los Ángeles*,<sup>189</sup> ambas relacionadas con alimentos. De la primera, sólo cumple dejar constancia de la actitud del Santo en acción de gracias por las viandas -un sencillo caldero de humeante sopa- que va a repartir a un conjunto de indigentes, niños y adultos, quienes acuden a tan mísero banquete con rostros de resignación ante su propia pobreza. Es, como decimos, la celeberrima “sopa boba”, tan presente en los dispensarios conventuales de la famélica sociedad de la época.

Pero a los efectos del trabajo que nos ocupa, es en *La cocina de los Ángeles*<sup>190</sup> donde procede fijar nuestra atención. Se trata, en toda regla, de la representación de un milagro.

Según el texto que figura en el propio lienzo, éste cuadro narra un episodio de la vida de Fray Francisco Pérez, el fraile cocinero del convento y de manifiesta devoción, cuyo le permitía alcanzar el éxtasis en el discurrir de su trabajo cotidiano. En recompensa a su celo religioso, los ángeles realizaban las tareas que el fraile no hacía mientras permanecía sumido en la contemplación, lo cual le permitía evitar la reprimenda del Guardián del Convento.

Aunque tradicionalmente se ha venido considerando que el milagro es obra de Fray Diego de Alcalá, Diego Angulo Íñiguez, al comentar el cuadro y basándose en la correspondiente octava de texto muy deteriorado que acompaña al motivo (en la que figura la palabra “Francisco”), pone en entredicho la versión generalmente sostenida hasta entonces. En cambio, el citado estudioso se inclina por identificar su protagonista con el referido Fray Francisco Pérez, sin llegar a afirmarlo categóricamente, por lo que propone “que nos limitemos a denominar el cuadro del Louvre: Fray Francisco y la cocina de los ángeles, sin más aditamentos”.

---

<sup>188</sup> ALTAMIRAS, J.: *Nuevo Arte de Cocina*, La Val de Onsera, 1994. Prólogo, PISA VILLARROYA, J.M<sup>a</sup>, *El Delantal*, pp.20-21. En la primera edición (1745), figura la dedicatoria del autor: al “Santo Fray Diego de Alcalá”, lego como él en la orden franciscana. Este mismo autor relata la intervención de Felipe II para su canonización por el Papa Sixto V en 1588, al atribuírsele al santo su mediación en la milagrosa cura del Príncipe Carlos -Alcalá de Henares,1562-, tras su caída de una escalera al pretender visitar a la hija de un portero de la que se había enamorado.

<sup>189</sup> SÁNCHEZ LÓPEZ, J.A.: “Iconografía franciscana en Andalucía: Los temas y su proyección artística”. En: PELÁEZ DEL ROSAL, M. (coord...). *El franciscanismo en Andalucía. Historia, Arte, Literatura y religiosidad popular*, Córdoba, AHEF, 1997, pp. 241-280.

<sup>190</sup> ANGULO IÑIGUEZ, D.: “Fray Francisco y la cocina de los ángeles” del Museo del Louvre y los “Dos franciscanos” del Museo de Ottawa”, *Archivo español de arte* 49.194, 1976, pp. 175-176.



Al margen de la identidad del protagonista, el cuadro muestra dos partes perfectamente diferenciadas en relación causa-efecto que permite la intelección del discurso pictórico.

En la parte izquierda, el lego cocinero entra en éxtasis y la escena es contemplada por tres figuras: un hermano de la Orden y dos caballeros que miran perplejos y silentes al arrobado fraile. El tránsito a la parte derecha del cuadro viene determinada por dos apuestos ángeles en grácil escorzo, plenos de belleza y galanura -uno porta un cántaro en su mano diestra en tanto el otro acude a su encuentro- y con ello el espectador accede a la amplia cocina del convento asistida por ocho figuras, siete ángeles y un fraile -colaborador, sin duda, de su extático compañero de fogones- al fondo, casi en penumbra, con gesto de asombro ante lo que contempla; y lo que ve el fraile y el espectador es que los siete de diferentes edades, niños y jóvenes, han venido a sustituir al venerable lego en su oficio de cocinero.

De lo que Murillo se sirve para representar el milagro en su profundo realismo, es de una cocina con su correspondiente y abundante ajuar: mesa, cántaro, calderos, jarra, almirez, platos... y viandas; en la que coloca a los celestiales seres con tan evidente naturalidad como si de humana condición se tratase. Lo que se nos presenta es más un bodegón o pintura de género que una obra religiosa. ¿Cabría encuadrar la obra en una variante de la temática “bodegones a lo divino”, tan presentes en Aertsen, Beuckelaer y hasta en el mismo Velázquez?

En cuanto a los alimentos exhibidos, cuadran perfectamente con la modesta despensa de un convento franciscano de la Bética, tan lejos de las exuberantes muestras, principalmente cárnicas, de las cocinas de los precitados pintores flamencos o de Cornelius Van Rick, donde la superabundancia de víveres aventaja con creces a los enseres destinados a su transformación y consumo. He aquí una diferencia esencial entre las cocinas flamencas y las españolas, particularmente andaluzas; los elementos del correspondiente menaje predominan sobre los alimentos. Así lo presentan tanto Velázquez como Zurbarán y el propio Murillo. Sus *cocinas* son más pintura de género que bodegón o naturaleza muerta.

En efecto, entre los víveres, la ostensible presencia de la huerta: calabaza, berenjenas de tradición andalusí; las viandas cárnicas casi imperceptibles. El segundo ángel sedente, ¿acaso despluma una pequeña ave?; y encima de la mesa, cerca de la jarra, ¿se trata de una masa de procedencia animal de indefinible naturaleza? Del menaje, especialmente llamativo y signo de identidad andaluz es la presencia del *almirez*, como en *La mulata*, como en *Jesús en casa de Marta y María*; como en *La vieja friendo huevos*, las tres cocinas de Diego Velázquez, o *El*

*pícaro de cocina* [López Caro]. ¿Conoció Bartolomé Esteban estas obras de su insigne paisano y ello pudo contribuir a la presencia del metálico mortero, accionado por un ángel en clara similitud con la joven de la segunda obra mencionada?<sup>191</sup> Sin duda, aunque esta pieza del menaje no necesariamente procediera de la inspiración velazqueña, sino copia directa de la realidad por habitual, en el ámbito doméstico de la época.

De los productos mostrados, también paralelos en las cocinas de ambos autores, es preciso destacar *cebolla* y *ajo*. Las liliáceas, reflejo de la cotidianeidad culinaria, destacadas por su frecuente uso y por cuyo sabor urticante y mordicativo son tan queridas en la cocina tradicional española, particularmente ésta última, como denostadas en la coquinaria centro-norte europea.

Y queda para glosa al fin la solanácea de origen indiano, razón de ser última de la presencia de esta obra en la actual Tesis. Se trata del *tomate*.

En la parte inferior del cuadro, junto a calabaza alargada y dos berenjenas, se halla bien visible la roja hortense. En el recipiente donde dos angelotes realizan tareas de preparación, junto a otra calabaza que reposa parcialmente en el caldero, más berenjenas; y adjunto a ellas se muestra un largo *pimiento rojo* y otro fruto de igual color del que emerge sólo una parte y que bien pudiera tratarse de *otro tomate*. **Ambas muestras testifican en una obra de arte la única presencia del jugoso y rubicundo fruto de la solanácea en función culinaria.**

Ya se ha referido que cronológicamente, la comparecencia pictórica del fruto es anterior: Maestro de Hartford: *Naturaleza muerta* (1607); Van der Hamen y León: *Bodegón con frutero de pastas y dulces confitados* (ca.1621), *La Pomona* (1626); *Bodegón con frutas y calabaza* (1629); o incluso posterior como *Alegoría del verano* (ca.1660-65), de mismo Murillo. Pero lo que diferencia *La cocina de los ángeles*, en relación con el *tomate*, respecto de las obras reseñadas es que mientras en aquéllas el fruto indiano se muestra como algo exótico, quizás sus autores queden atraídos por su oronda y turgente figura al tiempo que por lo llamativo de su color; en ésta no sólo se contempla estéticamente sino que se guisa y se integra en los platos hasta ser ya en 1646 un ingrediente más de la cotidianidad alimentaria y culinaria. Su presencia junto al *pimiento* ejemplifica, desde esta orilla del Atlántico, su uso al modo azteca; es decir, en forma de salsa, como lo describe Bernal Díaz del Castillo, enriqueciendo a su vez la cocina del sur peninsular anterior al Descubrimiento, con productos-berenjenas y calabazas- de tan arraigada tradición en la culinaria andalusí.

---

<sup>191</sup>CHERRY, P.: “Las escenas de género de Murillo y su contexto”. *Los niños de Murillo*, Madrid, Museo del Prado-Fundación Winterthur, 2001, pp. 27-30.

Pero hay más. La concurrencia de las dos liliáceas del Viejo Mundo -*ajo* y *cebolla*- junto a las dos solanáceas del Nuevo -*pimiento* y *tomate*- acreditan su feliz maridaje, con lo que quedan ya definitivamente asociadas a la cocina española. Ambas parejas, de consuno, vienen a constituir a vista de todos desde la *cocina murillana* el testimonio de su integración en sartenes, ollas y cazuelas, fundamento de numerosísimos guisos o en crudo, como el *gazpacho*, que sobre la base de la trilogía mediterránea -pan, aceite y vinagre [*vinum acre*] de ascendencia ibero-romana, queda notablemente enriquecido en olor, color y sabor con la incorporación de ambas hortenses del Nuevo Mundo. Es pues, esta obra una lección viva y práctica de cocina, de cómo se incorporan e integran los productos de América en la dieta de las gentes modestas y refectorios monacales.

El hecho, a su vez, de que la *angelical cocina* sea obra de autor sevillano y en Sevilla, justifica la natural presencia de ambas solanáceas, y ello es perfectamente congruente con la condición en exclusiva de que goza la capital bética: ser *puerta y puerto de América*, y por tanto, el primer lugar adonde llegan los productos allende el Atlántico y, en consecuencia, donde se inicia su aclimatación, se ensaya y se experimenta su cultivo y se pone en marcha la renovación culinaria de la que tan necesitada se halla la vigente, hasta entonces, cocina medieval. Es en las humildes huertas campesinas y en los modestos huertos conventuales donde se aclimata, se ensaya y se experimenta con los nuevos productos venidos de Indias, y es en sus cocinas y refectorios donde da comienzo la renovación culinaria de tan largo alcance que llega hasta nuestros días, productos ya plenamente insertos en la más salutífera de las dietas, esto es: la *dieta mediterránea*.

Murillo, sin pretenderlo y ni siquiera sospecharlo, con *su cocina* nos lega un testimonio único de incalculable valor para el conocimiento de la integración de los productos del Nuevo Mundo en la cocina del Viejo. El valor de la presencia del *tomate* en este documento pictórico se acrecienta aún más si se tiene en cuenta la mala reputación de esta solanácea, por el error ya aludido de la clasificación de Mattioli como venenosa, similar a la mandrágora, su aprecio casi nulo por la letal cualidad que se le atribuye, de ahí que se estime sólo como planta ornamental en jardines durante todo el siglo XVII. Pues bien, mientras el Norte y Centro de Europa abomina de su consumo, en Sevilla, en 1608, se ingiere en el Hospital de la Sangre, según relación de compras ya reseñada; y se guisa con pimiento, cebolla, ajo y calabaza en la cocina monacal franciscana de la propia ciudad.

Y hay, por último, un dato más en torno al *tomate en guiso*; y es que se presenta pintado en una cocina (1646), antes que en los recetarios. El *tomate* no ingresa en éstos hasta 1692-1694 (Antonio Latini, *Lo scalco alla moderna*); ningún texto culinario en España durante los siglos XVI y XVII lo recoge. Casi medio siglo dista entre la obra de Murillo y la del napolitano. No deja de ser paradójico que primero sea objeto de atención de los pinceles y hasta cinco décadas después no lo sea de la letra culinaria.



(Detalles)

**Nº Catálogo: 20**

ALEGORÍA DEL VERANO

Autor: Bartolomé Esteban MURILLO (1617-1682)

Fecha de realización: (ca. 1660-1665)

Dimensiones: 102 x 82 cm

Materiales: Óleo sobre lienzo

Localización: Edimburgo. The National Gallery of Scotland



**Observaciones:**

En su amplia obra, un capítulo destacado es la pintura de género con figuras infantiles o juveniles. Es un tema que acompaña al autor prácticamente durante toda su vida como artista, que casi viene a coincidir con el término de su existencia terrena. Desde 1648 *-Niño espulgándose-* hasta *Joven vendedora de frutas* (ca.1675-1680), a lo largo de tres décadas

esta temática, simultaneándola con otras grandes obras y encargos, será objeto de su ocupación. Hasta quince lienzos se catalogan de este perfil<sup>192</sup>. Entre ellos, *Niño espulgándose* (ca.1648); *Niños comiendo melón y uvas* (ca. 1650); *Niños con perro* y *Joven campesina con canastilla de frutos y flores* (ca.1655). De la segunda mitad de la década de 1650: *Vieja espulgando a un niño*; *Dos mujeres en una ventana* y *Cuatro figuras en un escalón*. En el plazo de los diez siguientes años, el período menos productivo de este género, sólo tres: *Niño riéndose de una vieja*; y la pareja *Alegoría de la primavera* y *Alegoría del verano*. La etapa proporcionalmente de mayor creatividad de este tipo de obras es su último decenio (1670-80). Hasta seis se catalogan en este lapso. Cherry relaciona la causa de tan copiosa creación con el estímulo que supuso para Murillo la llegada y aposento en la ciudad de Sevilla del mercader flamenco, Nicolás de Omazur en 1669, quien se convirtió en el principal comprador de sus lienzos de caballete. Tales obras son: *Niño sonriente apoyado en el alféizar de una ventana* y *Muchacha levantándose la toca* (ca.1675), y tres óleos, todos ellos en la pinacoteca de Munich, correspondientes al último lustro de su vida artística: *Niños jugando a los dados*; *Niños comiendo pastel* y *Joven vendedora de fruta*. Esta última, al parecer, su postrera pintura de género.

Es en la *Alegoría del Verano* donde, de nuevo, se muestra el fruto americano. La obra, al parecer, constituye una pareja con este otro lienzo: *Muchacha con flores: Alegoría de la Primavera*<sup>193</sup>. Las similitudes del turbante y la simetría en sus actitudes -coincidentes en mostrar lo que la tierra ofrece de modo preferente en la cada estación: flores, ella; frutos, él- ha hecho pensar a la crítica en su presunta complementariedad, dentro del ciclo anual.

En su expresión figurativa, la obra muestra a un joven de incipiente mostacho, semivestido con ropas intemporales, que inclinado hacia el espectador exhibe una atractiva cesta de frutos de la tierra de rico colorido, lo que unido a la espiga prendida al turbante ayuda a identificarlo como una alegoría del Verano por ser este cereal un atributo identificativo de la

<sup>192</sup>CHERRY, P.: *Los niños de Murillo*. Madrid, Museo del Prado, 2001, p. 25.

<sup>193</sup>Al parecer pareja de *Muchacha con flores: alegoría de la primavera* (121 x 99 cm. Londres, Dulwich Picture Gallery). Una joven sedente con torso de perfil y rostro frontal, tocada con turbante en cuyos repliegues prende una flor a la altura de la oreja derecha -sencillez, elegancia y coquetería- muestra sobre el mantón lateral izquierdo, que por el dibujo bien pudiera ser de origen mexicano, rosas, algunos de cuyos pétalos se han desprendido y descansan sobre el poyete que le sirve de asiento. El tema tiene algo de *vanitas*: flores frescas y hermosas pero a las que se les empiezan a desprender las sutiles hojas de la corola. Es un tópico repetido en el arte y en la literatura, en el Barroco más aún: la caducidad, lo transitorio, lo efímero simbolizado en una flor. Es el *sic transit gloria mundi* llevado a la naturaleza misma. Pero lo que verdaderamente atrapa el alma del espectador es la fascinante lozanía de la muchacha y su seductora mirada plena de inocencia, naturalidad y encanto: *la quiere el pincel*. Desde una subjetiva apreciación, con la *Alegoría de la Primavera* nos hallamos en presencia de uno de los más bellos rostros adolescentes femeninos de la pintura barroca. Rostro cargado de ingenua atracción y risueña expresividad. Ojos vibrantes que contrastan con las decaídas flores. Rictus, que traspasa el lienzo, complaciente y cómplice con el espectador: diálogo, en fin, de seducción a través de la cándida mirada y cautivadora sonrisa de la doncella.

diosa Ceres. Torso semidesnudo y oblicuo, cabeza girada a la derecha, mirada serena y perdida, el protagonista sujeta entre sus manos una canasta con abundante fruta y la hortaliza: peras, manzanas, acaso ciruelas verdes y oscuras; y en el conjunto, un único *tomate*. Todas las muestras representadas son propias del período estival, particularmente señalado por la oronda indiana, cuyo consumo queda refrendado durante el mes de agosto en el Hospital de la Sangre de la ciudad natal del autor.

El fruto de Indias destaca por su considerable magnitud, brillo y rubicunda pigmentación. Las dibujadas hendiduras que delimitan los cuarterones y la pequeña oquedad, testimonio del desaparecido pedúnculo, contribuyen a realzar el realismo de la hortense. Aquí, a diferencia de *La cocina de los ángeles*, la solanácea indiana se muestra en bodegón como única hortaliza no frutal, ensamblada con otros muy conocidos y populares especímenes comestibles de procedencia arbórea, lo que induce al espectador a su consumo alimentario, crudo o guisado; pero, en todo caso, bien lejos de presentarse como mera pieza ornamental al uso, como así aparece en el Maestro de Hartford y en Van der Hamen y León.

En su conjunto, así lo señalan Xante Brooke y Peter Cherry<sup>194</sup> al comentar el lienzo: “además de tratarse de un excelente ejemplo de destreza de Murillo como pintor de figuras, esta obra también deja constancia de su destreza menos conocida, como pintor de naturalezas muertas”<sup>195</sup>.

Por su tardía representación (ca. 1660-65) será la última vez que esta hortaliza se halle presente en España y durante el siglo XVII en una obra pictórica.

---

<sup>194</sup>CHERRY, P.: *Los niños de Murillo*, p. 114.

<sup>195</sup>FINALDI, G. (ed.): *Murillo y Justino de Neve. El arte de la amistad*. Museo del Prado-Fundación Focus-Abengoa- Dulwich, Picture Galley. Madrid-Sevilla, 2012, pp. 125-129. Ambos cuadros - *la Primavera* y su pareja *el Verano*- también se han relacionado con el Canónigo Justino de Neve, amigo y protector del artista, en cuyo inventario de bienes realizado el 28 de junio de 1685, figuran presuntamente.







**Nº Catálogo: 21**

**BODEGÓN DE HORTALIZAS Y PAISAJE, CAMPESINO Y ANIMAL DE CARGA**

Autor: Francesco DELLA QUOSTA (ca.1639- ca.1723)

Fecha de realización: No se dispone

Dimensiones: 100 x 145 cm

Materiales: Óleo sobre lienzo

Localización: Madrid. Colección particular



**Observaciones:**

Cierto que la extensa denominación viene a ser cumplidamente ilustrativa de lo reflejado en el bodegón. El autor, en abigarrado conjunto, ha querido incluir tanto el cúmulo de hortenses como el reconocimiento al fautor y acémila, con lo que parece indicar el ciclo completo de la cosecha.

Sobre un fondo en el que se dibujan las siluetas del campesino y su semoviente cooperador, en un primer plano, las hortalizas. Ausencia de frutos arbóreos.

El centro de atención, muy bien iluminado, lo constituyen las más voluminosas piezas de la ubérrima huerta: coles, rábanos, apio, acelgas, calabazas de irregular esfericidad,... Estilísticamente la vocación barroca de la obra es bien patente: amontonado y desordenado conjunto; tumultuosa disposición de las piezas; la diagonal desde el ángulo inferior izquierdo en dirección hacia el horticultor, prolongada en las hojas de la acelga; y especialmente reseñable el gusto por las formas cilíndricas encorvadas y contorsionadas, amén del dominio de las precitadas esfericidades; todo ello contribuye a dar la impresión de dinamismo, de hortalizas en acción. Al fondo izquierdo, mero testimonio en un modo de lebrillo, más rábanos que atestiguan la preferencia del autor, no sabemos si por el aprecio gustativo de tal hortaliza o porque le sirve para plasmar la inquietud de sus pinceles en el ejercicio de la curva frente a la recta, propia del barroco estilo.

En la mitad derecha del cuadro, en cierta penumbra, lejos de la luminosidad de las berzas, de la que dota asimismo a las fusiformes raíces, en contraste, estatismo y serenidad de otras especies de hortenses en dos niveles: pepinos varios, berenjenas múltiples en las que se recrea por las diferentes perspectivas desde que las enfoca; y en un plano superior, una canasta de recolección con las mismas especies: dos pimientos cuyos pedúnculos opuestos se presentan separados y a la vez tangentes, a la oportuna asta de la azada; berenjenas, pepinos y sobre todo *tomates*.

El siglo XVIII es el triunfo de la oronda y rubicunda hortense. Prejuicios fuera. Confirmadas sus salutíferas, nutritivas y sabrosas propiedades por numerosísimos testimonios, pero sobre todo desde que su paisano Latini incluyera el *pomodoro* (1692-1694) en su recetario (*Lo scalco...*), parece como si los pintores de naturaleza muerta, particularmente *Della Questa*, tuvieran especial intención en sacarlos del ostracismo y popularizar su consumo a través de sus lienzos. Tal parece ser el caso.

En efecto, en la primera parte descrita del cuadro, hasta ocho, esfericidades rojas entremezcladas con las restantes especies subyacen en el ya abigarrado conjunto. De su colocación, más que diáfana exhibición, - a lo *Hamen*- parece deducirse que la pretensión del artista esté en suscitar en el espectador el interés por averiguar, por indagar, por inquirir de qué fruto se trata; y para ello los dispone semiocultos. Tan cuantiosa proporción no obsta para que, de nuevo, entre pepinos y berenjenas delante de la cesta se pergeñe la figura de otros cuatro, y en el canasto mismo, al menos un par de ellos: uno muy rojo, en sazón; en tanto que el otro se halla en trance de maduración, lo que cromáticamente el pincel traslada como

parcialmente anaranjado en tránsito a rojo y por otra parte, la zona verde oscura apuntando su natural trayectoria hacia su identificación y colorido.

Con esta decena de muestras de la suculenta solanácea, de tan diferentes formas dispuestas y distinta gama cromática, se acredita su conocimiento y su generalizado consumo. Hemos pasado de la muestra única, o sin más de una individualizada, *-Hamen-*; meramente testimonial *-Murillo-*; de pura exhibición o muy limitada presencia culinaria; a la recreación cuantiosa invitando a su ingesta o reflejando ya su generalizado uso. He aquí la gran diferencia entre la recreación pictórica del *tomate* en el siglo XVII -mero testimonio- y la del siglo XVIII, consumo por doquier.

**Nº Catálogo: 22**

**BODEGÓN CON ALCACHOFAS Y TOMATES EN UN PAISAJE**

Autor: Luis MELÉNDEZ (1716-1780)

Fecha de realización: (ca. 1771)

Dimensiones: 51,6 x 81,9 cm

Materiales: Óleo sobre lienzo

Localización: Colección de Lila y Herman Shickman



**Observaciones:**

Probablemente el mejor bodegonista del siglo XVIII español.

Nacido en Nápoles, hijo de Francisco Antonio Meléndez (1682-depués de 1758), que había vivido en Italia durante dieciocho años, y ya de retorno miniaturista al servicio de Felipe V a quien solicita oficialmente que instituya una Academia de Bellas Artes y formalmente éste accede en 1744 a su creación, aún con carácter experimental. La resolución definitiva de su creación corresponde a Fernando VI en 1752.

Lo que se presentaba aparentemente como un prometedor destino vinculado al auge de la Academia, tanto del padre, que fue nombrado Profesor; como del hijo que ingresó por méritos propios tras un brillante ejercicio consistente en un autorretrato (1746); se tornó en un futuro incierto y al margen de los circuitos oficiales de influencia de los artistas. Despechado su progenitor por no haber obtenido, en su parecer, el reconocimiento a que se consideraba acreedor, involucra a Luis en el lance y ambos son expulsados de modo irrevocable de la Institución.

Es a través del Príncipe de Asturias, el futuro Carlos IV y de su esposa, María Luisa de Parma, cuando en la década de los setenta recibe el encargo de una serie de bodegones posiblemente hasta cuarenta y cuatro. Las desavenencias en relación con los emolumentos que debía recibir el artista cortó el flujo de contratación. La mayor parte de éstos, pensados para decorar el Gabinete de Historia Natural [Villanueva, actual Museo del Prado], fueron a parar a *La Casita del Príncipe*, [pabellón de caza], del mismo arquitecto.<sup>196</sup>

Constituye este uno de los bodegones que el autor entregó al Príncipe de Asturias en 1771 y 1772.

Hasta cuadro lienzos se han localizado con la inclusión de la roja solanácea que nos ocupa.

En su abundante obra, no es precisamente la naturaleza su ámbito más querido. Prefiere los interiores, los objetos, los animales de escama, pelo y pluma, el menaje de cocina,...

En este caso, sobre un paisaje nada topográfico, centra su atención sobre un cúmulo de alcachofas, por cierto, hortense poco recreada en el arte, quizás por la dificultad que entraña reproducir la apretada composición de las muy abundantes fusiformes hojas. Sobre un suelo agreste y en tal entorno paisajístico, resaltan también con un intenso verde oscuro, cuatro iluminados *tomates*, los que por su irregular forma polilobulada y hasta oquedades y rugosidades en la piel, manteniendo su turgencia, se asemejan a la calidad de los que hoy denominamos *raf*.

---

<sup>196</sup>Cfr. JORDAN y CHERRY: *Bodegón español*, pp. 155-157. Influencias de Zurbarán en las texturas. “Es difícil encontrar otro pintor de bodegones que le supere en fuerza expresiva, producción o calidad”... “Su técnica es la de un virtuoso, pero apoyada en un sentido infalible para la estructura subyacente de la composición” (p. 157) “Gran parte del atractivo de los bodegones de Meléndez reside en la representación de comestibles populares, de cerámica y de utensilios de cocina corrientes”. (p. 155)

Semiocultos entre el “cuerpo de alcachofas” y sus prolongadas hojas y en manifiesto contraste de color, asoman simétricamente en luz y sombra sendos ejemplares de la colorista solanácea. Delante de los dos motivos principales algunas peras en discrecional disposición y tersas habas preñadas aún de sus semillas.

Al igual que en Della Quosta el género tomate se muestra abundante, en paridad con otros frutos. Es ya, sin ningún reparo, parte esencial de la dieta de nuestros ancestros del siglo XVIII.



**Nº Catálogo: 23**

**BODEGÓN CON TOMATES, BERENJENAS, CEBOLLA Y CUENCO**

Autor: Luis MELÉNDEZ (1716-1780)

Fecha de realización: No se dispone

Dimensiones: 36,8 x 49 cm

Materiales: Óleo sobre lienzo

Localización: Colección particular



**Observaciones:**

Representación de interior, sobre una mesa desgastada por el uso, patente en los desportillados del filo y algún otro en el tablero, cinco hermosos ejemplares de la solanácea que en un alarde de virtuosismo recreativo dan la bienvenida al espectador y queda cautivado por las plurimodalidades que ofrecen cada una de las piezas en presencia. Formas muy reales, curvilíneas, replegadas sobre sí, bien marcados intersticios, y caprichosa forma de la naturaleza; el primero de la derecha, que llega casi a cerrarse en círculo.

En un segundo plano, un gran cuenco repleto de berenjenas de mil formas dispuestas, la liliácea bien patente en su blancor y con las estrías de sus capas marcadas en similitud de surcos; ultra otro emergente tomate. A la derecha, un segundo rizoma de la misma especie rematando en las radículas, las que en sus contorsionadas y delicadas pilosidades le permiten un especial ejercicio de destreza y de verismo.

Por último, que en realidad en el orden dispositivo de la obra es lo primero, un destacada berenjena al filo mismo de la mesa, despojada adrede de la hoja principal del pericarpio para dejar al descubierto el exterior de endocarpio y con ello un brillante óvalo cárdeno, lo que no vine más que a confirmar la excelsa calidad y depurado estilo de Meléndez.

De nuevo, en orden a la presencia de la turgente hortense, su abundancia y riqueza expositiva ponen de manifiesto que ya es un producto de universal aceptación en la que los pintores se recrean por sus peculiares formas y modalidades, que les permiten desplegar sus capacidades artísticas en la más hermosa y versátil hortaliza del nuevo mundo, que más allá de su uso alimentario, posee unas muy destacas propiedades estéticas dignas del mejor bodegón.



**Nº Catálogo: 24**

**BODEGÓN CON PAN, JAMÓN, QUESO Y VERDURAS**

Autor: Luis MELÉNDEZ (1716-1780).

Fecha de realización: (ca. 1770).

Dimensiones: 63,5 x 85,1 cm

Materiales: Óleo sobre lienzo

Localización: Boston. Museum of Fine Arts



**Observaciones:**

Heterogénea composición. A diferencia de los dos precedentes, en éste la diversidad de alimentos es bien patente. El centro de atención lo constituye el amplio recipiente de alfar en el que emerge potente una gran pieza de carne acecinada, probablemente jamón, rodeada de escasas hortalizas pero bien visible el fragmento de un calabacín en su parte peduncular. Y para que no haya duda del dominio cárnico y su uso comestible, un cuchillo del que aflora el puño de madera entre la mencionada pieza y una insinuada chacina que bien pudiera ser chorizo o morcón.

En el dispar muestrario de viandas, Meléndez ofrece al espectador con su peculiar dominio del género: un plato de brevas parcialmente ocultas por el lebrillo, una botella de vidrio iluminada en su alto cuello; una panzuda orza vidriada por dentro para miel -el mango que asoma de la cuchara atestigua su finalidad-; dos o tres luminosas hogazas, parcialmente superpuesta la de atrás; dos cuarterones de queso muy curado; y entre estos y los panes, tres cebollas, una cabeza de ajos y dos *tomates* con intersticios acuarteronados y muy rojos.

Desde la estricta perspectiva pictórica referido a la solanácea, es preciso reconocer que las poliformas que le ofrece la naturaleza debieron de constituir para su recreación un verdadero reto, gusto y regusto del autor por la oronda indiana. Este fruto le ofrece la oportunidad, quizás como ningún otro, para “lucirse” y desplegar todo el virtuosismo de su arte. Tomates, “abarrocados”, diríase. No hay otra hortense que presente más posibilidades por sus curvas, contracurvas y contorsiones que el *tomate* amén de por su atractivo y excitante color para propiciar el disfrute del autor. A los *tomates*, los *quieren* los pinceles de Meléndez.

Pero no solo eso. La presencia y disposición de las liliáceas con la solanácea, indican la dirección de su uso culinario. El feliz maridaje entre el rizoma y el bulbo, de una parte; y la turgente indiana, por otro; está consumado. Solo falta el *pimiento*, -cuarto elemento del maridaje-; el gran ausente en los bodegones de Meléndez. Su renuncia a representarlos, quizás haya que ponerla en relación con algunos de estos dos factores: por haber sido reproducido con profusión por otros pintores ya desde los inicios de la centuria anterior -a siglo y medio de distancia-; o simplemente por su sencillez de diseño, por lo que sus pinceles, dignos de mayores complejidades, lo desdeñan. No deja de ser interesante observar que habiendo sido el bodegonista que mayor número de veces recrea el *tomate*, -cuatro que tengamos constancia y comentados en el presente trabajo- no le dedicara siquiera una mínima referencia a su inseparable compañero de guisos.

**Nº Catálogo: 25**

**BODEGÓN CON PEPINOS Y TOMATES**

Autor: Luis MELÉNDEZ (1716-1780)<sup>197</sup>

Fecha de realización: 1774

Dimensiones: 41,46 x 62,5 cm

Materiales: Óleo sobre lienzo

Localización: Madrid. Museo del Prado



**Observaciones:**

Constituye la cuarta muestra de la solanácea, con lo que viene a alcanzar un *record absoluto* entre los múltiples artistas de la Edad Moderna, tanto en el número de obras como en la cantidad de unidades reproducidas.

---

<sup>197</sup>Su nombre completo: Luis Egidio Meléndez de Rivera Durazo y Santo Padre. (1716-1780). Con tan extensa y singular onomástica resulta difícil de entender el reiterado error de la Dra. Pérez Samper al confundirlo con Juan Meléndez Valdés (Ribera del Fresno, 1754-Montpelier, 1817). PÉREZ SAMPER: “Integración”, p. 110. Década y media después en su obra *Mesas y cocinas en la España del siglo XVII I*, Somonte-Cenero, Trea, 2011, p. 137, sigue sin advertir el error.

En el caso que nos ocupa, algunos objetos de cocina: gran cuenco de barro, sobre plato inclinado como tapa entreabierto; una alcuza de latón, una redoma de barro y algunos platos apilados semiocultos, y por último un tarro a modo de salero.

El cuerpo central de la obra, sobre una mesa, en plano adelantado, llama poderosamente la atención hasta *once pepinos* en las más diferentes posiciones y *seis tomates* con el peculiar signo de identidad *melendeño* de contorsiones, curvas y contracurvas.

Llamativo resulta tal abundancia de la cucurbitácea, casi un monográfico; refrescante hortaliza que apenas se halla presente en el conjunto de su obra. Conocida desde la antigüedad y procedente de la India, consumida por los romanos -con el nombre de cohombro- y habitual en la huerta andalusí<sup>198</sup> -inequívoca estirpe del Viejo Mundo- se ofrece al espectador en unión de la indiana solanácea en plena sazón, lo que unido a la alcuza contenedora como tal de aceite y a la redoma del vinagre; y al fin, el tarro con sal, invita a la preparación de una *ensalada* y sólo una *ensalada*; ¿alguien conoce alguna otra elaboración culinaria en la que el *pepino* se ingiera de modo diferente a crudo? Los ingredientes están servidos. Su esencial acuosidad, textura y peculiar sabor lo hacen incompatible con la acción del calor; más bien su antídoto.

Desde una perspectiva histórica de la cocina el presente bodegón viene a ser una singular muestra de sobriedad y austeridad; al tiempo que de la popularidad de tales hortenses y con ello testimonio de su consumo en la estación estival por las capas bajas de la sociedad.

---

<sup>198</sup>LUNA, J. J.: “América en los bodegones de Luis Meléndez”. *Actas del Congreso Nacional “Madrid en el contexto de los Hispánicos”*, Madrid, 1994, pp. 535-540. Es sorprendente que el autor sugiera que el pepino es un producto americano. Refiriéndose al bodegón de *Pepinos, tomates y objetos* (Museo del Prado), dice textualmente: “los alimentos básicos son de inequívoca adscripción ultraatlántica, aun cuando se cultivasen ya en Europa desde décadas atrás”. (p. 537) Esta pretendida puntualización cronológica no hace más agravar el desconocimiento del ilustre especialista en Meléndez, acerca de la procedencia de los productos que éste pinta.

**Nº Catálogo: 26**

**BODEGÓN CON CHULETÓN, HIGADO Y TOMATES**

Autor: Félix LORENTE (1712-1787)

Fecha de realización: (ca. 1787)

Dimensiones: No disponible

Materiales: Óleo sobre lienzo

Localización: Desconocida



**Observaciones:**

Cierto, que después de acabar de tratar las obras del gran Meléndez los bodegones de los dos autores siguientes palidecen. Sin embargo, es preciso referirlos como testimonio de frutos de Indias, en este caso la oronda solanácea, aún en siglo XVIII

Coetáneo y paisano de Meléndez, aunque inició su carrera con pintura religiosa y de historia, nada de ello se ha conservado. Se especializó en bodegones, y aunque llegó a ingresar en la Academia de S. Fernando, su mediocridad es manifiesta. El interés radica en dejar constancia de la creciente representación de la solanácea indiana en paralelo a los

bodegones de Meléndez que la representan, lo que a la postre, viene a significar la normalización de su consumo.

Su afición a la anatomía le lleva a recrear carnes y vísceras como en el caso del presente bodegón. A su vez, en amplias hojas de hortalizas de desmesurado tamaño y por ello de difícil identificación, se posan cuatro tomates. Tres esferas rubicundas y punto brillante con pretensión de reflejar la luz; y un cuarto invertido, con el dibujo acuarteronado y pedúnculo hacia arriba, bien lejos de la naturalidad. Sin perspectiva, objetos aislados sin intercomunicación, sin dominio de la luz,... mediocridad manifiesta.



**Nº Catálogo: 27**

**BODEGÓN CON AVE ABIERTA, DOS TOMATES Y DOS PIMIENTOS VERDES**

Autor: Félix LORENTE (1712-1787)

Fecha de realización: (ca. 1787)

Dimensiones: No se dispone

Materiales: Óleo sobre lienzo

Localización: Desconocida



**Observaciones:**

Cuadro testimonio. De nuevo la anatomía, ahora centrada en un ave abierta con todas sus vísceras a la vista, para ilustrar y mostrar su supuesta habilidad con los espacios internos de los animales.

Por lo demás, unos menudillos del ave ya extraídos y sobre la mesa, un cuchillo con hoja sobresaliendo de la tabla, -tópico de cocina- varios dientes de ajo y al fondo dos hermosos tomates de mejor factura y calidad que los cuatro de la anterior obra y sobre todo, lo verdaderamente novedoso en los bodegonistas españoles, la representación de dos ejemplares pimientos verdes de considerable tamaño en lugar de las consabidas *guindillas*. Es la primera

vez que se registran tales solanáceas de tan estimable tamaño, superpuestas perpendicularmente y tangentes al envés del turgente fruto.

Desde la perspectiva documental de la obra de arte, es éste su principal valor. Reemplazar en tamaño y forma a la variedad mordicativa significa ampliar sus horizontes de consumo alimentario. Es más, significa pasar de especia a alimento; para ser consumido preferentemente asado o relleno. Ya se tiene una referencia cierta de la que no existe constancia en ningún recetario coetáneo para datar tales formas de elaboración culinaria.



**Nº Catálogo: 28**

**BODEGÓN DE FRUTAS Y TOMATE**

Autor: José López ENGUÍDANOS (1751-1812)

Fecha de realización: (ca. 1780 - 1810)

Dimensiones: No disponible

Materiales: Óleo sobre lienzo

Localización: Desconocida



**Observaciones:**

De familia de grabadores como sus hermanos Vicente y Tomás, inicia sus estudios en la Academia de S. Carlos de su ciudad natal, los que prosiguió en la Academia de S. Fernando en Madrid. Ingresó como académico de mérito en ésta y alcanzó el nombramiento de pintor de Cámara bajo la influencia de Godoy. Buen copista -Conde-Duque y Príncipe Baltasar Carlos-, acaba especializándose en el bodegón, y aunque la valoración de su arte no pueda ir más allá de “discreta”, sus obras no están exentas del necesario decoro. Sus obras, quizás más

por el círculo de influencias en el que se mueve que por su creatividad y calidad técnica, alcanzaron un notable éxito ente sus contemporáneos.

De dos lienzos disponemos con motivos alimentarios de Indias: el de frutas con tomate y el que corresponde al servicio de chocolate y que en su capítulo será objeto de comentario.

Nutrido, variado, frutas y cacharros. Manifiesto dominio de aquella particularmente uvas blancas -en un plato-; negras en una canasta de mimbre. La pieza vegetal más llamativa un melón abierto y una tajada exhibida como elemento segregado. Al fondo un jarra de cobre, quizás chocolatera, y en primer plano un primoroso jarro-florero de porcelana e inspiración clásica.

Composición yuxtapuesta de los elementos. Disciplina de dibujo, el academicismo aflora; perfección formal singularizada en cada uno de los objetos, pero al conjunto le falta vida.

En cuanto a la hortense, parece copia o inspiración de Meléndez. Los tomates de éste se disponen de similar manera: hueco del pedúnculo hacia el espectador y las rugosidades que lo rodean a la vista. Este modo de recreación es más complejo que a la inversa, tipo Vidalomat o Lorente. El autor rinde tributo testimonial a la turgente solanácea, ya a las alturas de fines del s. XVIII con un único ejemplar, como si de los inicios con Van der Hamen se tratara, sino que su presencia constituye signo de normalización de su consumo y abundante producción en la tradicional y fecunda huerta valenciana, amén de por su atractivo color que a la postre viene a ser lo más llamativo del bodegón.



# BATATA



## V.- BATATA

### V.1.- Descripción botánica de la *batata*.<sup>199</sup>

**Familia:** Convolvuláceas

**Género:** *Ipomoea*

**Especie:** *I. batatas* (L.)

**Tallo:** Rastrero, de hasta varios metros de largo y menos de 1 cm de grosor; verde o purpúreo. Planta perenne, aunque se cultiva anualmente. Algunas raíces engruesan en forma de tubérculos, variables de tamaño, de forma - fusiformes, napiformes, cilindroides, globosos, etc.- y de color rojizos, anaranjados, pardos, morados o blancos). El interior es blanco (boniato), o rojizo, anaranjado o amarillo (*batatas*)

**Hojas:** Simples, de 5-15 cm., con peciolo muy largo y forma muy diversa (acorazonadas, alabardada, enteras o con lóbulos), verdes o púrpuras. Palminervias.

**Flores:** Solitarias o en cimas; se cierran por la tarde. Cáliz con cinco sépalos que tienen cerdas cerca de la base. Corola en embudo en el que apenas se distinguen los cinco lóbulos soldados; de 2,5-5 cm de diámetro, violeta o blanca. Con cinco estambres desiguales, de anteras blancas y filamentos con pelos glandulares. Estilo filiforme, blanco. Nectario lobulado que rodea al ovario.

**Fruto:** Cápsula redondeada, de 5-8 mm, que encierra 1-4 semillas negruzcas, muy pequeñas.

## V.2.- *Batata/papa/patata*.<sup>200</sup>

Probablemente, no existan otros frutos de Indias que hayan generado desde la perspectiva histórica mayor confusión en cuanto a la denominación, tanta como para llegar a desorientar a la propia Real Academia de la Lengua (RAE). La clave del problema posee una doble vertiente: de una parte, que se trata de tres términos para denominar dos productos (*batata* y *papa*), y de otra, el rarísimo fenómeno de que el término *patata* viaja en el tiempo, siendo durante más de dos siglos (XVI-XVII y hasta bien entrado el XVIII), riguroso sinónimo de *batata* (Diccionario de Autoridades: “*patata* lo mismo que *batata*”). Desde mediados de esta última centuria hasta hoy, cambia de significado para hacerse sinónimo de *papa*; y ello queda registrado en el Diccionario de la RAE en su edición de 1817. Por consiguiente, se hace imprescindible determinar qué se designaba casi hasta mediados del s. XVIII con el nombre de *batata*, qué con el de *papa* y qué lugar ocupa el de *patata*.

La *batata* (*Ipomoea batata*, L.) botánicamente es una convolvulácea, nombrada así por los aborígenes de la isla de Haití a la que Colón bautiza con el nombre de La Española. Es el propio Colón quien la trae a la península a la vuelta de su primer viaje<sup>201</sup> Su cultivo se hallaba muy extendido por las Indias: el Caribe, Mesoamérica, México, (camote), y también en tierras bajas del Perú. De gran aceptación y pronta aclimatación en la costa sur del Mediterráneo peninsular (*batata de Málaga*). A diferencia de la *papa*, la *batata* tuvo un notable éxito desde el primer momento, particularmente por su cualidad de dulce.

*Papa* -después *patata*- (*Solanum tuberosum*, L.), botánicamente es una solanácea. Con tan peculiar bisílabo la designaban los indios peruanos. Su hallazgo tiene lugar casi cinco décadas después que la *batata*, a raíz de la conquista del imperio Inca; es una planta exclusivamente de los Andes y constituía la base de la dieta de los habitantes de esta área. Su introducción en Europa es tardía, no antes del último tercio del siglo XVI y su aceptación casi nula; carece de atractivo culinario por su insulsez y de prestigio social. Su uso se inicia muy lentamente en el siglo XVII, como alimento del ganado y sólo a mediados del XVIII aparecen los primeros indicios de su consumo en los modestos recetarios conventuales.

<sup>200</sup>MORENO GÓMEZ, J.: “De las Indias al Mediterráneo: la *batata/patata*, fruto de Málaga por antonomasia”, *Isla de Arriarán* XXXV, 2012, pp. 231-248.

<sup>201</sup>LÓPEZ DE GÓMARA: *Historia general*, Cap. XVI, p.32. Escrita ca. 1545 y publicada en 1552.

*Patata* se registra por primera vez en Andrés Bernáldez, Cura de los Palacios (1505-ca.1509)<sup>202</sup> y en Pedro Mártir de Anglería<sup>203</sup> en 1514, y este último utiliza ambos términos sin atreverse a decir que se trate de dos frutos diferentes. Se da la circunstancia de que ninguno de los dos autores estuvo en América. Escriben de oídas, de lo que les cuentan los expedicionarios de la primera hora que tornan a Sevilla tras los sucesivos viajes de Colón, y para éstos es fácil confundir la consonante bilabial sonora *b* de *batata* con la correspondiente sorda *p* de *patata*. De ahí el uso alternativo e indistinto de ambos vocablos en sus inicios en la Península, no así en Indias tras el descubrimiento de la papa en Perú. En lo sucesivo y en aquellas tierras, los naturalistas y cronistas rara vez utilizarán la palabra *patata* para designar a la *batata*.<sup>204</sup> Tienen claro que éste es el nombre de la dulce antillana en tanto el de *papa* corresponde a la insípida andina. En la península ambos *-patata/batata-* se emplean indistintamente para el mismo alimento, aunque es preciso advertir que mientras los cronistas, naturalistas y médicos frecuentan el término *batata*, la literatura del Siglo de Oro, con abundantes alusiones a la convolvulácea, a excepción de Góngora, prefieren el de *patata*.

La pregunta surge de inmediato, ¿por qué hoy y desde cuándo la palabra *patata* designa inequívocamente al tubérculo andino *papa* y en modo alguno a la edulcorante caribeña, a la que asimismo inequívocamente se designa con el término de *batata*? La explicación de este fenómeno vendría determinada por un doble argumento.

Hasta mediados del siglo XVIII la *papa*, se considera que “es comida insípida” (Autoridades), carece de atractivo culinario y de prestigio social, es para uso exclusivo del ganado. Su consumo humano va asociado a épocas de penuria y de grave crisis nutricional; su ingestión por el hombre pone de manifiesto el fracaso del sistema alimentario tradicional. Es la paupérrima clase campesina quien para mitigar su hambre recurre a la *papa*, que sólo era consumida por la cabaña. Come papas pero por decoro se resiste a admitirlo ante sí y ante los demás, por ello para revestir de dignidad la base de su mísero condumio acude al término *patata* que gozaba de gran prestigio. He aquí el argumento sociológico.

Esta otra hipótesis es de carácter religioso.<sup>205</sup> Al coincidir dos términos homófonos para designar al tubérculo andino y la máxima jerarquía de la Iglesia Católica, en los ámbitos eclesiásticos debió de promoverse la utilización del vocablo *patata* para designar a aquél, y

<sup>202</sup>BERNÁLDEZ: *Memorias*, Cap. CXVIII, p. 298. Redactado este capítulo entre 1505-1509, p. LXIII.

<sup>203</sup>ANGLERÍA: *Décadas*, pp. 150.

<sup>204</sup>FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS: *Historia general*, T. III, pp. 15 y 110.

<sup>205</sup>HAWKES, J. G.: *The potato: evolution, biodiversity and genetic resources*, London, Belhaven, 1990, en LÓPEZ LINAGE, J.: *La patata en España: historia y agroecología del tubérculo andino*, Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, Centro de Publicaciones, 2008, p. 53.



ello con el fin de preservar la dignidad de la suprema figura de la Cristiandad. Resultaba irreverente nombrar con la misma palabra al Vicario de Cristo y al tosco y desprestigiado alimento.

Esta doble concurrencia de intereses -de menesterosos y de clérigos- propició el viaje del término patata que abandona su significado de *batata* para reemplazar hasta su casi extinción por vulgaridad, al andino vocablo *papa*. Y así, la convolvulácea recupera su primigenio nombre, *batata*; en tanto que su nombre alternativo y sinónimo *patata* se aplica como gran novedad al tubérculo de los Andes. A su vez, la genuina denominación de éste, *papa*, queda relegado hasta su cuasi extinción a los ámbitos populares de Andalucía y Canarias. Durante más de ocho décadas, desde Autoridades (1726-1737) hasta la edición de 1817, la Academia registra en su diccionario, “*patata* lo mismo que *batata*”. Es el DRAE de esta última fecha el que definió por primera vez “*papa* lo mismo que *patata* por la planta y el bulbo” y de ésta se destaca que “cocida es harinosa y un alimento sano y nutritivo”, omitiéndose toda referencia a su cualidad de dulce y sabor a castañas, que tan relevante es en los cronistas. Evidentemente estamos en presencia de la solanácea andina y no de la convolvulácea antillana que utilizaba este nombre. La transmutación terminológica queda consumada. El viaje ha terminado.

La Docta Institución no es ajena a esta generalizada confusión. El DRAE - al menos en su edición 22ª-2001, y actual conmemorativa del III Centenario de la RAE- precisa el término patata como “cruce de *papa* y *batata*”. Craso error inducido por Corominas en su Diccionario Etimológico: “La forma *patata*, aplicada primero a la convolvulácea o *patata de Málaga*, y después a la solanácea, llamada por otros *papa*, parece ser debida a una alteración de *batata* por influencia de *papa*”. La razón más evidente de que no es “cruce de *papa* y *batata*”, como arguyen el DRAE y sugiere Corominas, es que el hallazgo de la papa referida con ese término, corresponde a **Pedro Cieza de León**, cronista del Perú, quien la conoció hacia 1538 en plena cordillera de los Andes, y exclusivo lugar de las Indias donde se criaba.<sup>206</sup> Asimismo, Vicente Valverde -primer obispo de Cuzco, 1539-, en carta dirigida a Carlos V deja constancia de los frutos de Perú y entre ellos expresamente cita *batatas* y

---

<sup>206</sup>CIEZA DE LEÓN, P. D.: *La crónica del Perú*. Ed. BALLESTEROS GAIBROIS, M. Madrid, Historia 16, 1984, Cap. XL, pp. 189 y 354. Fue uno de los primeros en conocer el tubérculo, hacia 1538 y probablemente quien por primera vez consigna el nombre *papa*: “... De los mantenimientos naturales ... que tienen por principal bastimento entre los indios; al [uno] llaman papas, que es a manera de turmas de la tierra, lo cual después de cocido queda tan tierno por dentro como castaña cocida ...”. En todo caso, hasta 1553, quince años después, no se imprimirá la obra.

papas.<sup>207</sup> En consecuencia, mal puede ser la palabra *patata* cruce de *papa* y *batata*, cuando el uso y consumo de ésta se hace desde el retorno de Colón de su primer viaje (1493) y el término se registra antes de 1510, apenas a tres a lustros del Descubrimiento; en tanto que para llegar a conocer la solanácea andina habría de transcurrir casi medio siglo.

### **V.3.- La *Batata* en los Cronistas.**

#### **V.3.1.- Andrés Bernáldez.** (Cura de los Palacios).

El testimonio de este clérigo de la sevillana villa de “Los Palacios” muy cercano a la capital, que nunca estuvo en Indias pero que se jacta de haber tenido trato directo con Colón, con él y por él y su entorno, alcanza información privilegiada y de primera mano de lo allá descubierto. Por su pluma, cronista en tierra y desde esta orilla, conocemos las primeras descripciones del reciente hallazgo.

“Fecho allí el asiento luego el almirante se conoció con los capitanes o reyes de aquella comarca, que ellos llaman caciques, e traianles de sus viandas... cargados de maíz... e *patatas* que son como nabos, que se crían debaxo de la tierra, de lo cual se hace muchos manjares, el qual es muy cordial manjar con que se mantienen allá las gentes”.<sup>208</sup>

#### **V.3.2.- Francisco López de Gómara.**

Al igual que Bernáldez, este cronista tampoco visita Indias. Es capellán de Hernán Cortés y un decidido defensor de la causa de la conquista, en contraposición Las Casas. En su obra *Historia general de las Indias* deja este rico documento referido a Colón en la vuelta de su primer viaje:

“... tomó diez indios, cuarenta papagayos,... *batatas*, ajíes, maíz y otras cosas extrañas diferentes de las nuestras para testimonio de lo que había descubierto...”<sup>209</sup>

#### **V.3.3.- Martín Fernández de Enciso.**

En su *Suma geographica*, el apartado correspondiente a La Española, refiere las extraordinarias cualidades de fecundidad de la tierra y de la prolífica ganadería:

---

<sup>207</sup>“Carta a Su Sacra Cesárea Católica Magestad” (20 de marzo de 1539), en LISSON CHAVES, E., ed.: *La Iglesia de España en el Perú - Documentos para la Historia de la Iglesia en el Perú*, 5 vols., Sevilla, AGI, 1943-1947, Vol. I, pp. 103-104. Al relacionar los mantenimientos en su jurisdicción episcopal, entre otros varios halla: “... rayces, ages, Batatas,... papas, que es una cosa como turmas de la tierra despaña [sic], sino que son más grandes y no tienen tan buen sabor”.

<sup>208</sup>BERNÁLDEZ: *Memorias*, p. 298.

<sup>209</sup>LÓPEZ DE GÓMARA: *Historia general*, Cap. XVI, p. 32.

“Los ganados multiplican mucho porque no ay [sic] animal ninguno que mal les haga... las vacas y las yeguas paren cada año: de año y medio se empreñan las potrancas y las becerras. La yerba está en todo tiempo verde que nunca se seca: los árboles están continuo en verdura como acá por mayo y por junio”.

En relación con los naturales y su alimentación, deja este escueto pero valioso testimonio:

“... comen pan de rayzes [sic] a que llaman *cazavi*. Hay otras raizes como nabos que se llaman *ajes* y *batatas*, pero las *batatas* son mejores: ayeredades dellas como acá de mieses...”<sup>210</sup>

Probablemente sea éste el primer testimonio de vivencia directa de un cronista, frente a los dos que le anteceden -Bernáldez y Anglería- que nunca viajaron a Indias. De sus años en la española son sus anotaciones, y desde donde pasará más tarde a Tierra Firme.

#### V.3.4.- Pedro Mártir de Anglería. (ca. 1456-1526)

“Cavan también de la tierra unas raíces que nacen naturalmente, y los indígenas las llaman *batata*; cuando yo las vi, las juzgué nabos de Lombardía o gruesas criadillas de tierra. De cualquier modo que se aderecen, asadas o cocidas, no hay pasteles ni ningún otro manjar de más suavidad y dulzura: la piel es algo más fuerte que en las *patatas* y los nabos, tienen color de tierra, pero la carne es muy blanca. También se siembran y cultivan en los huertos, como dijimos de la *yuca*... También se comen crudas, y entonces imitan el gusto de la *castaña verde*, pero son más dulces.”<sup>211</sup>

Sin duda este texto tiene la primacía en cuanto a la riqueza de contenido y valoración del fruto de Indias que tratamos, al tiempo que por su temprano testimonio (1514). Sólo le precede la simple referencia de Bernáldez (1505-1509), pero sin punto de comparación en cuanto a los detalles descriptivos, propiedades organolépticas, forma de elaboración culinaria

---

<sup>210</sup>FERNÁNDEZ DE ENCISO, M.: *Suma de geographia que trata de todas las partidas & prouincias del mundo: en especial de las Indias*, Sevilla, 1519. Existe una edición facsimil a cargo de Vincent García (Universidad de Valencia, 1999). Bachiller, de formación náutica, cartógrafo con conocimiento directo de Juan de la Cosa y Ojeda, marcha a Indias. Allí conoce a Pedrarias, a Núñez de Balboa, Pizarro, ... Nombrado “Alguacil Mayor de la tierra firme de las Indias occidentales llamada Castilla del oro”, expone su propósito dirigido al Carlos I, aún no Emperador, y en el que alude expresamente a la juventud del monarca y por tanto, no necesaria corta experiencia: “.. Deseando hacer algún servicio a vuestra alteza que le fuese agradable y no menos provechoso considerando que la poca edad de vuestra alteza no ha dado lugar a que pudiese leer libros que de la geografía hablan: acordé de poner mi trabajo en hazer una suma de las provincias y partidas del universo en nuestra lengua castellana,... E porque demás de ser agradable de leer fuese provechosa así a vuestra alteza a quien más pertenece saber las provincias y cosas del universo y lo que en cada una ay y a donde cae, como a sus pilotos y marineros a quien vuestra alteza encomienda los viajes cuando embía a descubrir tierras nuevas ...” (p. a ii)

<sup>211</sup>ANGLERÍA: *Décadas* El texto referido corresponde a la Década Segunda, la que junto con las dos siguientes dedica al Papa León X. Esta Segunda está fechada al final del Cap. IX “en la Corte del rey Católico a 4 de diciembre de 1514”. p. 150. No ubica con precisión el espacio físico donde se cultiva la batata, a diferencia del texto siguiente donde se especifica que es en la isla de Jamaica.

y, al fin, la alta valoración y estima que del fruto tiene, hasta afirmar que “no hay pasteles ni ningún otro manjar de más suavidad y dulzura”. No cabe más.

Es preciso hacer notar la impresión que tuvo el cronista cuando las conoció: “las juzgué... criadillas de la tierra”. En lo sucesivo ningún otro cronista o naturalista utilizará tales referencias de semejanza para la *batata/patata* que sí reservarán en exclusiva para la *papa* desde el primer momento de su descubrimiento y descripción (Cieza, 1538).

De otra parte, es relevante la observación de que por primera vez los dos términos - *batata* y *patata*- conviven en un mismo texto, sin que el propio autor escape a la confusión del producto y los vocablos que lo expresan. No alcanza a establecer diferencias sustanciales entre los dos supuestos distintos vegetales, si no es que “la piel de la *batata* es algo más fuerte que en las *patatas* y los nabos”. Se evidencia así los titubeos de la primera hora al describir los productos, y más aún si quienes hablan lo hacen de oídas, desde esta orilla, sin haber comprobado “in situ” la naturaleza de los mismos. Tal es el caso de este autor a lo que hay que añadir en su dubitación lo temprano de su testimonio (1514).

Dos testimonios más cabe referir: en la Década Tercera, capítulo V, cuya ubicación se estima en las costas de Santa Marta.

En el primero, se muestra ciertamente parco:

“También tienen los alimentos ordinarios: ages, yuca, maíz, *batatas*, frutas de los árboles... y pescado.”<sup>212</sup>

En el segundo, destaca la nula condición de producto panificable de la *batata*, en tanto ensalza “que las *batatas* aventajan a las mejores criadillas de la tierra” y destaca su “dulzura y suavidad maravillosas.”

“Este es [yuca] el pan principal de ellos., y le llaman *cazabi*. También dicen que hay varias especies de ages y *batatas*; pero los ages y las *batatas* las usan más como viandas o frutas que para hacer pan,... pero principalmente las *batatas*, que aventajan a las mejores criadillas de tierra, con cierta dulzura y suavidad maravillosas...”<sup>213</sup>

Aún cabe incluir una cuarta referencia, ahora en la isla de Jamaca:

“Tienen muchas clases de raíces, que con nombre común llaman *batatas*; en otra parte expliqué que hay ocho especies de aquel género,...: valen cocidas, y no menos asadas, y tampoco saben mal crudas. A la vista se parecen a nuestros

<sup>212</sup>Ibíd. Década Tercera, cap. V. p. 203

<sup>213</sup>Ibíd. p.204

nabos, rábanos, pastinacas y zanahorias; pero el gusto y la sustancia son diferentes”.<sup>214</sup>

A continuación, con naturalidad epistolar, muestra su deseo al propio Papa Clemente VII, a quien dedica la Década, de que participara de las que le han regalado, “de no impedirlo las distancia de los lugares”, -Anglería está en Toledo-; no obstante, quien sí “se las ha comido con avidez” ha sido el legado de Vuestra Beatitud en la Corte del César”.<sup>215</sup> Anécdota ciertamente divertida con la finalidad “de que [el Legado] se lo cuente de viva voz,... pues a los grandes príncipes estas conversaciones suelen muchas veces hacerles más agradables el fin de la cena.”<sup>216</sup>

Cierto que a diferencia de los textos precedentes, no aporta gran novedad: acaso, las ocho especies a que alude y la detallada relación por similitud con raíces conocidas del viejo mundo, explícitamente mencionadas.

### V.3.5.- Gonzalo Fernández de Oviedo. (1478-1557)

Sabido es que Oviedo se valora por la historiografía como el gran y primer estudioso de la naturaleza de Indias presencialmente. A lo largo de su magna obra, *Historia general y natural de las Indias*, dedica capítulos específicos a tratar de los frutos y productos de la tierra con gran minuciosidad, su consumo por los indios y por los españoles destacando preferentemente sus cualidades gustativas y provecho alimenticio. Entre los vegetales que particularmente llaman su atención se halla el correspondiente al presente capítulo:

“*Batatas* es un grand mantenimiento para los indios en aquesta isla Española e otras partes, e de los presciosos manjares que ellos tienen y muy semejantes a los ajos en la vista, y en sabor muy mejores; puesto que a mi parecer, todo me parece una cosa o cuasi, en la vista en el cultivar, y aun mucho en el sabor; salvo que la *batata* es más delicada fructa o manjar ... Una *batata* curada no es inferior, en el gusto a gentiles mazapanes ... E se comen cocidas o asadas, y en potajes e conservas, de cualquier forma son buena fructa, e se puede presentar a la Cesárea Majestad por muy presciado manjar... Para mí yo tengo creído que los ajos e *batatas* tienen mucho deudo o similitud, salvo que las *batatas* hacen mucha ventaja a los ajos, e son más delicadas e melosas; así como se aventajan unas manzanas de otras ..., así los ajos hay unos mejores que otros .... Y entre las *batatas* se hallan cinco especies o géneros dellas,...y todas son *batatas*, y a mi parecer poco se diferencian.... Y esta que llaman *aniguamar* tienen por la mejor e más preciada. Cuando las *batatas* están bien curadas, se llevan hasta España muchas veces, cuando los navíos aciertan a hacer pronto el viaje, y las más veces se pierden por la mar. Las he yo llevado desde aquesta cibdad de Santo Domingo de la isla Española hasta la cibdad de Ávila, y aunque no

---

<sup>214</sup>Ídem. p.204

<sup>215</sup>Ibíd. p. 494

<sup>216</sup>Ibíd. p. 494

llegaron tales como de acá salieron, fueron habidas por muy singular e buena fructa, e se tuvieron en mucho”.<sup>217</sup>

Cumplido testimonio de observación directa y denso contenido en la que cabe resaltar:

- Ser gran mantenimiento para los indios.
- Semejanza con los *ajes*<sup>218</sup> como ya ocurriera con Anglería, y es que en realidad todo parece indicar que *ajes* y *batatas* les parecen una misma especie y solo se trataría de variedades, si bien con manifiesta superioridad de la *batata*.
- El fruto alcanza su alta estima al compararlos “con gentiles mazapanes”.
- El modo de consumirla queda bien detallado: cocida, asada, potaje y conserva.
- Su excelencia es tanta -”muy presciado manjar”- que es digna de ser presentada nada menos que a la “Cesárea Majestad”.
- Resiste largas distancias, tanto como para llegar desde Santo Domingo a Ávila, eso sí, algo desmejoradas, pero no obstante “fueron tenidas por muy singular fructa” y alta estima.

En consecuencia difícilmente se hallará un testimonio tan vivo y elogioso de la *batata* como el de Fernández de Oviedo.

Otros dos testimonios cabe incluir del propio Oviedo de puro relato en el que de pasada cita el tubérculo, ahora denominado *patata*.

“... y es todo muy fértil, [se refiere al Caribe venezolano, Coro, Maracaibo] de mucho maíz y yuca y *patatas*...”<sup>219</sup>

“Hay muchas fructas y todas las que comúnmente hay en todas las otras partes destas Indias, así como piñas, *ajes*, *patatas*, guayabas...”<sup>220</sup>

<sup>217</sup>FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS: *Historia general*, T. I, Cap. IV, pp. 234-235. Corresponde en la obra original: Primera Parte, Libro VII, cap. IV

<sup>218</sup>Los exiguos o nulos conocimientos de botánica de los exploradores y colonizadores del s. XVI pudieron llevarles a la conclusión de su similitud e incluso identidad entre *aje* y *batata*. El estudio específico de la ciencia de los vegetales los definen como dos realidades bien diferenciadas:

*Aje*: (De or. caribe). m. Planta intertropical de la familia de las Dioscoreáceas, vivaz, sarmentosa, rastrera, de hojas opuestas y acorazonadas, flores poco visibles y rizomas tuberculosos, pardos por fuera y blanquecinos por dentro, feculentos y comestibles.

*Batata*. (De *patata*). f. Planta vivaz de la familia de las Convolvuláceas, de tallo rastrero y ramoso, hojas alternas, acorazonadas y profundamente lobuladas, flores grandes, acampanadas, rojas por dentro, blancas por fuera, y raíces como la de la patata. 2.- Tubérculo comestible de la raíz de esta planta, de color pardo por fuera y amarillento o blanco por dentro, de unos doce centímetros, cinco de diámetro y forma fusiforme.

<sup>219</sup>FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS: *Hª general*, T. III, Cap. IV, p. 15. Corresponde en la obra original: Segunda Parte, Libro XXV, Cap. IV.

En los dos textos se observa que el término *patata* sustituye al de *batata*, tratándose sin duda del mismo fruto. La causa de esta deriva fonética y ortográfica en favor de la bilabial sonora, amén de la confusión inicial ya presente en Anglería, pueda deberse a la preferencia por este término en la evolución del tiempo. El primer texto, donde glosa ampliamente las excelsas cualidades del producto, lo escribe durante su estancia en Santo Domingo corresponde a la primera parte publicada en temprana fecha (1535), en tanto las dos referencias posteriores corresponden a la segunda parte escrita hacia 1557, cuando ya se conoce y escribe de la *papa*. La aparente similitud de ambos productos y ante la certidumbre de unívoca denominación del tubérculo andino como *papa* frente a la ambivalente denominación de la dulce y estimadísima convolvulácea caribeña, se prefiriera la *p* a la *b*, sin que esta hipótesis acabe siendo definitiva, pues en el proceso de referencia se verá cómo en general, en Indias cronistas, naturalistas y tratadistas se acabarán decantando por el término *batata*, en tanto en la península se prefiere *patata*.

### V.3.6.- Pedro Cieza de León. (Llerena ca. 1520- 1554)

Aunque su reconocimiento en la historia de la alimentación y de los productos americanos le viene por haber sido el primero que registra el vocablo *papa* y *chuño* con descripción y uso por los naturales andinos; como buen observador no se le escapan otros frutos de la tierra asimismo esenciales para el mantenimiento de los indios y a la postre también por los españoles que por útiles acaban trayéndolos a la Península. En este contexto, se acotan las referencias nada menos que a cuatro alimentos en el que se incluye, amén de la omnipresente *papa*, *maíz*, la *batata* y *frísoles*:

“Por estos valles siembran los indios el maíz, y lo cogen en el año dos veces, y se da en abundancia;... y críanse muchas *batatas dulces*, que el sabor dellas es casi como de castañas; y asimismo hay algunas *papas* y muchos *frísoles*,...”<sup>221</sup>

Ratifica Cieza lo que otros cronistas, a los que probablemente no conoce ni ha leído, aprecian de la *batata/patata*: su sabor a castaña.

---

<sup>220</sup>Ibídem, T. III, Cap. XXIII, p. 110. Corresponde en la obra original: Segunda Parte, Libro XXVI.

<sup>221</sup>CIEZA DE LEÓN: *Crónica de Perú*, Cap. LXVI, p. 273.



### V.3.7.- Vicente Valverde. Primer Obispo de Cuzco (1539)

Al relacionar los mantenimientos en su jurisdicción episcopal, entre otros halla:

“... rayzes, ages, *batatas*; papas, que es una cosa como turmas de la tierra despaña...”<sup>222</sup>

La selección de este texto obedece no tanto a la glosa de la *batata*, a la que simplemente se menciona, sino a que acaso sea el primer testimonio escrito en el que en el mismo contexto de relación de frutos de la tierra en Perú, se mencionan *batatas* y *papas* como dos realidades coexistentes, a su vez perfectamente diferenciadas.

Al tratar en el presente trabajo el capítulo de la *papa*, se volverá de nuevo sobre él.

### V.3.8.- Bartolomé de Las Casas. (1474-1566)

Uno de los textos más relevantes alusivos a la *batata* por la minuciosidad con que narra particularmente las formas de cocinar y consumo en línea con Oviedo al tiempo que canta su exquisitez, la hallamos en este texto ubicado con precisión vivencial en la Española.

“Estas raíces de ajos y *batatas* de nuevo, como en Oviedo, tratadas en paralelo y semejanza, pueden comerse crudas, y asadas y cocidas, pero asadas son más buenas, y para que sean muy mucho buenas, las *batatas* especialmente que son de muy delicada naturaleza, hanlas de poner ocho o diez días al sol, ... metidas en el rescoldo del fuego ... salen enmeladas como si las sacasen de un bote de conserva ... y si las quieren cocidas ... echen dentro una escudilla de agua y cubran la olla con hojas de la planta della ... para que no salga el vaho ... y cociendo así no ha menester mucho tiempo, embébase aquella agua y sale otra tanta miel o almíbar, y ellas todas enmeladas como si fuesen una conserva, pero harto más sabrosa que otra cosa muy buena”.<sup>223</sup>

Texto suficientemente elocuente en descripción, modo de cocción y apreciación del fruto, y al fin, los indios las preparan al rescoldo o al vapor como por coincidencia o imitación se ha practicado y practica en la tradición culinaria española y particularmente en el sur y más aún en Málaga por ser ésta su mejor lugar de aclimatación y mayor producción.

### V.3.9.- Bernardino de Sahagún. (1500-1590)

Un breve texto en el que ilustra acerca de lo que venden los indios:

---

<sup>222</sup> “Carta a Su Sacra y Cesárea Católica Magestad”, 20 de marzo de 1539, en LISSON CHAVES: *Carta de Valverde*. Vol. I, pp. 103-104.

<sup>223</sup> LAS CASAS: *Apologética historia*, Cap. X, pp. 38-39.



“... una fruta como nabos, unas raíces de árboles que son como *patatas* y *patatas* silvestres, y unas raíces llamadas *tolcimatl*, y unas raíces que tienen comer de castañas ...”<sup>224</sup>

Ciertamente sirva el texto para testimoniar la presencia del fruto en México, al tiempo que llama la atención que aún no utilizara el término *camote* procedente de la lengua náhuatl, más común y generalizado en esta área.

### V.3.10.- Cervantes de Salazar. (ca.1518 - 1575)

“De las hierbas y raíces, las principales son: Las *batatas*, o *camotes*, que asadas tienen el sabor de castaña, y en muchas partes se hacen pan dellos.”<sup>225</sup>

Se incluye este breve texto en el capítulo intitulado: “De las semillas y hortalizas que se dan en la Nueva España, así de Castilla como de la tierra”.

Aunque es manifiesto que la referencia al fruto es mínima y poco de nuevo aporta, quizás lo más significativo sea el doble término *batata* / *camote* como claros sinónimos. Por lo demás reiterar su “sabor a castaña” y uso para convertirlo en pan por los indios, forzada analogía respecto de lo que los españoles entendían como elaboración de la farinácea.

### V.3.11.- Pedro de León Portocarrero.

Judío de origen portugués (ca.1576) marcha a Perú. Desenvuelve su actividad como mercader. Perseguido por la Inquisición vuelve a Sevilla y hacia 1620 residiendo en esta ciudad redacta su *Descripción del Virreinato del Perú*. Del capítulo correspondiente a las “Frutas y las cosas que se criaban en Perú...” cabe extraer el siguiente texto al que se volverá al tratar de la *papa*:

“*Camotes* son lo que nosotros llamamos *patata*. Hay muchos y muy grandes y dulces y baratos, y continuamente los hay, y los campos están llenos de ellos.”<sup>226</sup>

El término *camote* siendo de origen mexicano, como se ha dicho, prospera y dilata su nomenclatura en rigurosa sinonimia de *patata* -de origen caribeño-, hasta las latitudes del antiguo imperio Inca. Se demuestra así la labor homogeneizadora que la colonización

<sup>224</sup>SAHAGÚN: *Historia general*, p. 708.

<sup>225</sup>CERVANTES DE SALAZAR: *Crónica*, Lib. Primero, Cap. VI.

<sup>226</sup>LEÓN PORTOCARRERO: *Descripción*, Escrita en Sevilla ca. 1620.

española lleva cabo entre lugares tan distantes y desconocidos entre sí como las Antillas, México y Perú.

### V.3.12.- José Acosta. (1539-1599)

En su magna obra, dedica un capítulo a hablar “De las diversas raíces que se dan en Indias”, al tiempo que hace una sistemática comparación entre los productos que se ofrecen procedentes de las propias tierras americanas y los europeos, y particularmente los frutos subterráneos [raíces]; pondera la feracidad que la naturaleza propicia en aquellas partes.

Hace distinción entre los frutos que se dan sobre la tierra -árboles frutales y hortalizas- y declara que “es más copiosa y abundante la tierra de acá” (escribe desde España); “pero en raíces y comidas debajo de la tierra pareceme que es mayor la abundancia de allá”. (Indias) De aquí cita sólo rábanos, nabos, zanahorias, achicoria, cebolla y ajos y algunas otras raíces de provecho, mientras que “allá hay tantas que no sabré contarlas”. De entre estas cita como principal “las *papas*” e inmediatamente “*camotes y batatas*” ponderando especialmente éstas que “se han traído a Europa como son *batatas*, y se comen por cosa de buen gusto,...”<sup>227</sup>

### V.3.13.- Bernabé Cobo. (1580-1657)

De nuevo, se vuelve a la amplia y pormenorizada glosa de la *batata* como ya ocurriera con Oviedo y Las Casas.

“*La batata* es raíz muy conocida, no solo en todas la Indias, sino también en España, y una de las más regladas comidas que los indios tenían. La planta... produce cada mata muchos vástagos o tallos... Sácanse de cada mata de cuatro a doce raíces... Las *batatas* se diferencian entre sí en el tamaño y forma; lo más común es ser por medio más gruesas que por las puntas;... algunas hay prolongadas y parejas... otras redondas y aovadas o ahusadas; haylas tan gran gruesas como el brazo.... son muy tiernas y harinosas y se hallan también de diferentes colores.”

Cobo halla tres diferentes modalidades o formas, no exentas de confusión entre sí en el que juegan los tres vocablos: *batata*, *camote* y *age* con cierta gradación en su calidad pero al parecer, sin llegar a afirmarlo de modo expreso, como pertenecientes, dicho en terminología de hoy, a una misma familia botánica.

“... la una, que retiene el nombre de *batata*, la cual se aventaja a las otras como la camuesa a las manzanas; la segunda es de las que dan en el Perú, que

---

<sup>227</sup>ACOSTA: *Historia natural*, Cap. XVIII, pp. 257-258. Todos los entrecomillados corresponden al mismo apartado, de ahí que se incluyan en una única llamada.

llamamos *camotes*, que tienen el segundo, lugar en bondad, si bien en algunas partes son tan buenos estos *camotes*, que no deben nada a las mejores *batatas*... La tercera especie de *batatas* es de aquellas que en la isla Española se llaman *ages*... el *age* es desabrido y de poca estima.”

Frente a las pocas palabras dedicadas a *camotes* y *age*, en su ponderación de la *batata* se explaya en cuanto a la forma de consumo, añadiendo a las consabidas cocidas y asadas, una forma de elaboración culinaria nueva que escapa a Oviedo y a Las Casas, cual es la fritura:

“Cómense las *batatas* cocidas, y asadas por fruta, y tienen sabor a castañas asadas; y también se hacen dellas regalados potajes, *fruta de sartén* y conserva”.

Por último, este extenso texto de Cobo aporta una novedosa y llamativa lección de vocabulario en cuanto a la denominación del fruto que se trata, en las diferentes lenguas amerindias:

“Llámase la *batata* así en la lengua de la isla Española; en el Perú, se dice *apichu* en la lengua quichua, y en la aimara, *tuctuca*. Los españoles la llaman *camote*, el cual nombre es de la lengua mexicana.”<sup>228</sup>

#### V.3.14.- Francesco Carletti. (1594-1606)

En el relato acerca de su particular vuelta al mundo no podía estar ausente la *patata/batata*, y así narra cómo llegaron al puerto de Santa [provincia y corregimiento del Perú] donde los nativos en una balsa de siete u ocho maderos atados, “llevan a las naves que pasan por allí diferentes vituallas del país, pescados, gallinas, cerdos, terneros y muchos frutos del país, en particular ciertas raíces llamadas *patatas* de color blanco, las cuales cocidas o asadas ... tienen un mejor y más delicado y agradable que nuestras castañas, y pueden servir en vez de pan,...”<sup>229</sup>

Cabe destacar, como ya hiciera Oviedo la pronta aclimatación con resultado prolífico de nuestra ganadería a las nuevas tierras. De otra, quedan bien definidas las propiedades organolépticas de la convolvulácea y su sabor al fruto del castaño.

<sup>228</sup>COBO: *Historia del Nuevo Mundo*, Lib. Cuarto, Cap. VIII, p. 166.

<sup>229</sup>CARLETTI: *Razonamientos*, Cuarto razonamiento, p. 45.

## V.4.-Naturalistas

### S.XVI-XVII

#### V.4.1.- Francisco Hernández. (1517-1587)

Protomédico de las Indias, fue enviado a la Nueva España para el estudio específico de las plantas mexicanas.<sup>230</sup>

“A la hierba que los haitianos llamen *batata*, la llaman los mexicanos *camotli* por la forma de la raíz, que es la principal y más útil ... Hay algunas variedades de esta planta, distintas solo por el color de la raíz (pues tienen todas tallos volubles, hojas angulosas y redondeadas, y flores con figura de cálices blancas con púrpura) ... Todos los géneros tienen raíz oblonga, a veces voluminosas ... Dicha raíz es buena para comerse cruda o en distintas viandas que se preparan con ella: tienen sabor muy parecido al de las castañas, y suministra un alimento semejante, bueno, aunque craso y propio para producir flatulencia”.<sup>231</sup>

Cumplida descripción “in situ”. Francisco Hernández es el primer científico comisionado expresamente por la corona para el estudio de las plantas de la Nueva España, a diferencia de los demás testimonios recogidos de descubridores y cronistas. Del testimonio recogido, sigue como valor constante el consabido “sabor a castaña”.

#### V.4.2.- Nicolás de Monardes. (Sevilla, ca. 1508-1588)

Médico naturalista sevillano que mediante un fecundo intercambio con su socio Juan Núñez de Herrera conoce, estudia aclimata, experimenta y ensaya con las plantas venidas de aquellas partes, con la finalidad de su posible utilización medicinal, incluyendo *sensu lato* sus peculiaridades alimentarias.<sup>232</sup>

Referido al fruto que nos ocupa, escribe este amplio testimonio:

“Las *Batatas* que es fructa común en aquellas tierras tengo yo por mantenimiento de mucha sustancia, y que son medias entre carnes y frutas, verdad es que son ventosas pero esta se les quita con asarlas, mayormente si se

<sup>230</sup> *Las Plantas de la Nueva España* fue escrita por Francisco Hernández después de haber realizado la primera expedición en territorio mexicano de 1571 a 1576. Bajo nombramiento de Protomédico del Nuevo Mundo y con la encomienda del rey Felipe II de describir las plantas, animales y minerales útiles a la corona española, Francisco Hernández recorrió parte del territorio, describiendo más de 3000 especies de plantas y 500 de animales.

<sup>231</sup> HERNÁNDEZ, F.: *Historia de las plantas de Nueva España*. Ed. OCHOTERENA, I. México, Universidad Nacional Autónoma de México. Instituto de Biología, 1942-1946, T. II, Lib. cuarto, Cap. XXVIII: Del camotli o batata, pp.520-521.

<sup>232</sup> MONARDES: *Historia medicinal*, T. I, prólogo, p. VII.

echaren en vino fino: házense dellas conserva muy excelente, como carne de membrillos y bocadillos y cubiertas, y ralladas, y hazen potages, cozinaz, tortas dellas muy excelentes: son subiecto [sujeto] para hacer sobre ellas qualquier conserva y qualquier guisado: ay tantas en España, que traen de Vélez Málaga cada año aquí a Sevilla, diez y doze caravelas cargadas dellas: siembran dellas mismas puestas las mas chicas, o pedazos de las grandes en sus camellas de tierra labradas, y nascen muy bien, y en ocho meses están las rayzes muy gordas, que se pueden comer y usar dellas: son templadas, y guisadas, o assadas ablandan el vientre, crudas no son buenas de comer porque son muy ventosas y duras de digistión”.<sup>233</sup>

Acaso sea el relato del médico sevillano el más cumplido que de las *batatas* -opta por la bilabial sonora para denominarlas, frente a la inmensa mayoría de los tratadistas del fruto, desde esta orilla, que prefieran la correspondiente sorda- se haya hecho desde España. Fija su atención más que la descripción botánica, en sus cualidades nutritivas y de ciertos reparos en su digestibilidad, formas de preparación y sobre todo visto desde la proximidad de la Axarquía, la referencia expresa a Vélez-Málaga como temprana y gran proveedora del fruto en la capital del comercio indiano: hasta diez y doce carabelas cada año. Ya en el epígrafe 2º del guión: *batata/papa/patata* se pondera este dato en relación con testimonios coetáneos hispalenses y veleños.

#### V.4.3.- Clusius. (Arras, 1526-Leyden, 1609)

“De la *batata*, conoció en Andalucía tres variedades (tres géneros, siguiendo su lenguaje), que se cultivaban allí en los lugares costeros, diferentes por su color externo, rojizo, purpúreo o blanquecino; celebra ya la de Málaga como superior a la de Cádiz y la de Sevilla, las sembradas en Bélgica no resistieron al frío; da para ellas los nombres de *camotes*, *amotes* y *ajes* ..., y los distingue de los ñames; se ven claros con esto, los datos tomados de Fernández de Oviedo, al cual cita con este motivo”.<sup>234</sup>

<sup>233</sup>Ibídem. p. 117-117 v

<sup>234</sup>En ÁLVAREZ LÓPEZ: “Plantas de América”, p. 258. Cita (54) Cap. IV, lib. primae partis *Historiae generales et naturalis* Ferdinandi Oviedi (cita de Clusio, *Rariorum*, lib. IV, cap. 51). Interesante y profundo estudio científico el que ofrece el autor. Por él desfilan botánicos renacentistas: Fuchs, Mattiolo, Laguna, Lobelius, Monardes y el gran Clusius, todos en relación con su conocimiento de las plantas recién llegadas de las Indias y no sólo de las Occidentales, sino de las descubiertas por Portugal, con la inevitable comparación de los frutos de ambos continentes.

Los productos objeto de atención son: pimiento, maíz, chumbera, tomate, batata, aguacate y papa, por lo que este artículo será reiteradamente citado con ocasión del estudio que de ellos se haga en esta Tesis.

Referido a Clusius, el investigador autor del artículo pone de manifiesto la excepcional relevancia del botánico belga: estudia en Lovaina, viaja por Bélgica, norte de Alemania, oeste de Francia y por toda la Península Ibérica. Álvarez lo compara en el s. XVI nada menos que con Linneo del s. XVIII. En relación con los botánicos españoles, afirma: “Clusio establece el principal lazo, la más importante vía de comunicación entre aquéllos y los del resto de Europa... su obra se constituye en divulgadora de plantas, semillas y materias vegetales que él ha conocido en libros españoles, o en vivo, cultivadas en jardines de España y Portugal... cargados éstos de aromas de especias de la India y especies botánicas de Brasil”.

Persistente fijación en cuanto a la zona de producción, la costa andaluza, Cádiz, Sevilla, -dato novedoso- y Málaga, sin mencionar la ribera marítima valenciana, a la que ha visitado. En todo caso, es relevante la afirmación de la superior calidad de la malagueña frente a sus congéneres gaditanas y sevillanas. Sin duda, el clima subtropical del área axárquica constituye la clave de tal bondad constatada.

Con posterioridad a la elaboración de este capítulo, hemos tenido acceso a la publicación de la obra ya traducida de su viaje a España, en la primera edición (1576): *Descripción de algunas plantas raras encontradas en España y Portugal* [2005]. De su glosa, se extraen ya de fuentes directas algunas de las impresiones y testimonios del autor donde versa acerca de la convolvulácea:<sup>235</sup>

“Crece espontáneamente en el nuevo mundo y en las islas próximas, desde donde fue traída por primera vez a España. Ahora se planta en muchos lugares de la costa de la Bética;... pero el puesto de honor lo ostenta la cultivada en Málaga, desde donde suele exportarse a Cádiz y Sevilla. También en Bélgica la hemos tenido muy reciente,... pero no quiso prender a causa del frío de la región.

Los nativos [indios] la comen cruda o cocida y ahora también hace las delicias de los españoles a causa de su agradable sabor y de su terneza cocida [asada] entre cenizas ... se corta en rodajas y se come con un poquito de vino, ... y de azúcar; y no faltan quienes hacen conservas.”

Obsérvese la primacía de Málaga en su producción y cómo viene a ratificar lo que por las mismas fechas escribe Monardes. En cuanto el modo de ingestión, cinco siglos nos contemplan.

#### V.4.4.- Gerard. Herball (1597)

Para este eminente botánico, la confusión entre *batata/patata* es bien patente. Por la descripción, difícil aclimatación a las islas británicas -se le helaron igual que a Clusius en Bélgica- por su uso alimentario y modo de preparación parece que se refiere a la *batata*. En su glosa casi copia literalmente al botánico flamenco; cuya obra sin duda conocía Gerard al estar publicada dos décadas antes que su *Herball*.

---

Realizó largas peregrinaciones a través de la Península, “cuya variada flora era de por sí para él un atractivo suficiente”, con permanencias constatadas en Sevilla, Salamanca, Valencia y Lisboa. Su primera obra original importante está dedicada a España: *Rariorum stirpium per Hispanias observatorum historiae* (Auterp. 1576). Impresiones acerca de su flora y de los frutos exóticos, amén de la red de contactos con los botánicos ibéricos constituyen la esencia de su obra, la que junto con *Rariorum ... stirpium per Panoniam* (Autu. 1583), servirán de base para su magna obra de síntesis: *Rariorum plantarum historia* (Autu.1601).

<sup>235</sup> Clusius, *Descripción*. cap. XVIII, p. 235

Por haber elaborado este doctorando con anterioridad el capítulo de la patata/papa, al presente de *batata*/patata, unido a la dilucidación que el malagueño Cárcer Disdier realiza en su obra para demostrar que hasta el siglo XVIII la patata es *batata* y no papa, es por lo que se incluye el estudio de su *Of Potatoes* en el capítulo siguiente del presente trabajo.

#### V.4.5.- Fray Esteban de Villa. (ca. 1550-ca. principios del siglo XVII)

“Acerca de las *Batatas*, ó *Patatas* llamadas por otro nombre *Camotes* que ya se han hecho de forasteras, vezinas y moradoras de Málaga, y otras costas de nuestra España; pocos hablan, porque pocos se acordaron dellas, la Historia general, el Padre Eusebio en la suya, Lobel, Clusio y Fragosso en su librillo de aromáticos, de los cuales ninguno da virtud medicinal, antes se comen en Indias en lugar de pan y carne, porque dizen son de mucho sustento y otros las comen en conserva, y las más vezes assadas, después de limpias de la corteza exterior con vino blanco, açucar, y agua rosada; también se comen cozidas en agua y sal con vinagre y aceite, que parece mejor condimento, porque son insulsas y desabridas, aunque crudas saben como castañas; ...”<sup>236</sup>

El simple examen del texto publicado en 1643 contiene tres ideas claves:

La sinonimia *batata-patata*, junto al novedoso *camote*.

Su avecindamiento en las costas peninsulares sin especificar en cuáles al tiempo que hace expresa mención a “vezinas y moradoras” de Málaga.

Su forma de consumo la describe de forma contradictoria: de una parte, asadas, en conserva, cocidas con azúcar y vino blanco. Testimonio similares se recogen en Las Casas, Cobos,...; y de otra, “cozidas en agua y sal con vinagre y aceite,... porque son insulsas y desabridas”. Semejante contraste y disparidad en la condimentación parece sugerir que el fraile, que vive al norte de la Meseta, confunde *patata/batata* con *papas* -insulsas y desabridas, cualidades por todos reconocidas-; que escribe de oídas y que no conoce directamente ninguno de los dos frutos, lo que, a su vez, nada es de extrañar habida cuenta del clima burgalés, incompatible con la producción de *batata*, y asimismo muy lejano lugar para acreditar el acceso, aclimatación y consumo del tubérculo andino.

---

<sup>236</sup>VILLA, E.: *Libro de simples incognitos en la medicina*, Burgos, Pedro Gomez de Valdiuieso, 1643, I Parte, Cap. I, pp. 5-6. El autor es “Monge de S. Benito, Administrador de la Botica del Hospital de S. Ioan de Burgos.”



## Siglo XVIII

Entrados en esta centuria en la que se consolida el interés científico por la naturaleza, la observación, la investigación y el análisis de los fenómenos naturales cobran un valor inusitado; y obviamente el estudio de las plantas y la botánica alcanzan un interés predominante. La fisiocracia -el estudio de los recursos naturales, y el primordial es la agricultura, pues de ella depende el futuro de la humanidad- constituye el cuerpo de doctrina. La tierra, pues, es la madre nutricia que amamanta a todos. Cualquier cambio o revolución pasa por la explotación de sus recursos y ello requiere un metódico estudio de todo lo que ofrece para desde esa convicción aplicar la ciencia a la producción de alimentos. No otra cosa es la revolución agrícola y con ella, -amén de los avances en sanidad-, lo que da origen a la revolución demográfica, sustentada, como dicho queda en el progreso de la ciencia del agro.

### V.4.6.- Joseph Quer

En su voluminosa obra, -cinco tomos-, “Flora Española o Historia de las Plantas que se crían en España”, este cirujano de S.M., Consultor de sus Reales Ejércitos, Académico del Instituto de Bolonia, de la Real Médica Matritense, de la Real Chirúrgica de Oporto, y Primer Profesor de Botánica del Real Jardín de Plantas de Madrid, constituye singular ejemplo de la Ilustración española en su vertiente científica durante el reinado de Carlos III.

Referido a la planta y fruto que nos ocupa, cabe extraer lo siguiente:

*Batatas de Málaga.* “Esta planta se cría, y cultiva en Andalucía, en el circuito de la Ciudad de Málaga, de la qual hay comercio grande para todas partes”.<sup>237</sup>

Realiza un pormenorizado estudio de la convolvulácea. Tras clasificar la planta - *Convolvulus Indicus radice tuberosa eduli, cortice rubra*, describe con rigurosa precisión botánica el fruto con todo lujo de detalles en cuanto a forma, tamaño, grosor, color, textura, hoja..., así como el ámbito de su cultivo, propiedades organolépticas y aplicación culinaria:

“La *batata* es una planta que se construye de raíces desiguales con muy pocas fibras, cortadas, unidas muchas a una cabeza,... en la figura, en longitud, y grueso varían considerablemente,... de cuatro a seis pulgadas, gruesas como nabos, y otras redondas, de color algo roxo, y de blanco, o pálido por la parte exterior, llenas de carne, pulpa blanca, y succo lechoso. Salen de ellas muchos sarmientos bastantes gruesos, verdes, unidos, lisos, reptiles sobre tierra, llenos de succo, formando raíces en cada nudo, y acompañados de hojas parecidas a

<sup>237</sup>QUER Y MARTÍNEZ: *Flora española*, T. IV, p. 407.



las de la espinaca, asidas a pezones largos de dos a tres pulgadas, carnosas, blandas, y de verde blanquecino. Las flores son de figura de campanilla, de color verdoso por la parte de afuera, blancas por la interior, y en cayendo las siguen las semillas.”<sup>238</sup>

Referido a su provecho alimenticio y sus propiedades de gustosidad y textura, por lo detallado, parece que traslada su propia experiencia mostrándose, asimismo, amplio en descripción:

“La *Batata* franquea para vianda sus raíces, que cocidas, o asadas en el rescoldo son muy sabrosas; y sazonadas, o preparadas con azúcar, y vino, son comida más deliciosas, y no se pegan al paladar, como sucede por ser su carne naturalmente pegajosa, y que con facilidad empalaga. En España se consume gran porción de ellas en muchas, y varias especies de dulce.”<sup>239</sup>

#### V.4.7.- Guillermo Cullen

Ocioso es decir que si el desarrollo científico-técnico fenómeno peculiar y particularmente intenso del siglo XVIII, es Inglaterra quien lo encabeza y siempre a gran distancia de los restantes países europeos. En tal sentido, sus médicos, botánicos y naturalistas en general destacan en las investigaciones y publicaciones. A esta generación pertenece Cullen con su obra *Tratado de Materia Médica*<sup>240</sup>

Pues bien, siguiendo la tradición y la empírica ciencia médica de relacionar los alimentos con la salud, en su obra incluye un amplio sílabo de ellos. A los efectos de nuestro trabajo: “papa o patata”, sobre lo que se volverá al tocar esta raíz en el capítulo correspondiente, y la “*batata*”.

“También son panificables... las *batatas* de Málaga, principalmente el camote, especie de ellas, llamada en Torrox y otros lugares de la costa, *batata* de padrón, que es una raíz de las más excelentes para el alimento y la salud.

---

<sup>238</sup> Ibídem, pp. 407-408

<sup>239</sup> Ibídem. p. 408

<sup>240</sup>Una breve síntesis de sus títulos que figuran en la portada de su obra, da idea de la enjundia del personaje: “Primer Médico de S.M. Británica en Escocia, Socio del Real Colegio de los Médicos de Edimburgo, de las Reales Sociedades Médicas de Londres, Edimburgo, París, Madrid, Copenhague y Dublín, y de las Filosófica Americana de Filadelfia y Físico-Médica de Edimburgo”. La obra “Tratado de Materia Médica” tuvo una única edición inglesa (Edimburgo, 1789), traducida a la lengua francesa por Mr. Bosquillon y de este idioma al castellano por el Dr. D. Bartolomé Piñerat Siles, entre otros títulos, “Médico de la Real Familia de S.M.C., Profesor Real Substituto de Anatomía, Académico de la Real Academia Médica de Madrid y Médico de Número de los Reales Hospitales General y Pasión de esta Corte.” Pero la traducción del Dr. Piñerat, no se limita a la transcripción del texto inglés, sino que lo enriquece con frecuentes y extensas anotaciones a pie de página que a veces casi cubren la página completa, y así queda “acomodado a nuestros naturales, ilustrado con notas que dan una idea de los progresos de la Materia Médica en toda la Europa sabia, y enriquecido con suplementos que tratan de la Química, y Farmacia Médica modernas, y del Método arreglado de recetas”. Su traducción al español (1794) dista apenas un lustro desde que viera la luz la única edición en inglés.

Linneo llama a nuestra *batata*, *convolvulus batata* y Pienck la mira como un alimento muy nutritivo, dulce, harinoso y regalado.”<sup>241</sup>

Y prosigue en el canto de su excelencia nutritiva y gustosa:

“La *batata* cocida o asada en el rescoldo es muy sabrosa, y sazónada o preparada con azúcar y vino es comida deliciosa, y no se pega al paladar. como sucede, por ser su carne naturalmente pegajosa, y que con facilidad empalaga. *En la costa de Málaga sirve de alimento diario a la plebe*, y en España se consume grande abundancia de *batatas* en muchas y varias especies de dulces.”<sup>242</sup>

Este último párrafo guarda una extraordinaria similitud con el correspondiente de Quer. Solo inserta, como diferencia, esta novedosa expresión que sirve para dar idea de la popularidad del producto y su frecuente e intenso consumo: “En la costa de Málaga sirve de alimento diario a la plebe”. Por ello es fácil inferir que el traductor Piñerat (1794) conoce la obra de Quer (1764), tres décadas anteriores, y al que copia.

#### V.4.8.- Memorial Literario. (1790)

La Ilustración produce unas curiosas publicaciones como la presente, de contenido muy variado, en el que se insertan artículos de botánica. En el caso que nos ocupa aún botánica y lengua.

En un artículo intitulado: “Explicación de la voz *batatas* para incluir en un Diccionario de la lengua”,<sup>243</sup> ya apunta la confusión terminológica que aún se mantiene a finales del s. XVIII, entre *batata/patata/papa*.

“*Batatas, Patatas, Patacas, Batatas de la Mancha*: nombre que se dan a varias raíces comestibles de mucho uso y utilidad: se extraen de tres especies de plantas diversas en género o que en nada mas [sic] se asemejan que en la analogía que presenta entre sí las raíces por su configuración y propiedades.”<sup>244</sup>

A continuación enumera los diferentes nombres con que son conocidas estas tres raíces: *Batatas, Patatas, Patacas Papas, Patatas o Batatas de Málaga, Patatas o Batatas Manchegas; Patacas Inglesas, Castañas de Indias* y todos son nombres dados vulgarmente en

<sup>241</sup>CULLEN, W.: *Tratado de materia medica*, 4 vols., Madrid, Imprenta de Don Benito Cano, 1794, T. II, p. 132.

<sup>242</sup>Ibíd., p. 133.

<sup>243</sup>PÉREZ DE VALDÉS Y CRUZ, B.: “Explicación de la voz *batatas* para incluir en un diccionario de la lengua”, *Memorial literario* 21, 1790, pp. 358-366.

<sup>244</sup>Ibíd., p. 358.

diversas Provincias a estas tres raíces, “sin que a punto fijo se pueda asegurar sobre qual de las tres recae cada uno o varios de estos nombres.”<sup>245</sup>

Evidente es el caos denominativo y la confusión constante entre *batata*, *patata* y un nuevo término, *pataca*, vocablos a los que el autor del artículo, *Valdés*, trata como meros localismos. Seguidamente desglosa las cualidades de cada uno de los productos a que se refieren los correspondientes términos. Solo se tratará en este capítulo de lo referido a la *batata* y al redactar el tubérculo andino se volverá sobre este interesante, por la intención aclaratoria pero no menos confuso artículo.

“*Batata o Patata* es el nombre con que de más antiguo se conoce una raíz cultivada en nuestra Península hacia la Andalucía y con particularidad en el Reyno de Málaga, de donde las vino el llamarse *Batatas o Patatas de Málaga*, para poderlas distinguir de otras raíces muy parecidas... Las de Málaga se extraen de una planta del género *convolvulus* L...”<sup>246</sup>

La desinformación que sigue en cuanto a su procedencia a la altura de la última década del siglo XVIII es palmaria, al atribuir su origen a ambas Indias inclinándose el autor, dentro de la duda, por su venida de la India Oriental:

“... es peculiar de ambas indias; siendo muy natural el que de alguna de ellas (y muy probablemente la haya traído de la Oriental) la haya adquirido y conservado el terreno Malagueño, por su buena temperie, y por la fama que después adquirieron sus *Batatas*.”<sup>247</sup>

#### **V.4.9.- Semanario de Agricultura y Artes dirigido a Párrocos**

El espíritu ilustrado del siglo produce una curiosa obra impulsada por los gobiernos del reformismo borbónico con el ánimo de difundir información sobre temas relacionados con la actividad agrícola y para ello nada más a su alcance que comprometer al clero rural en la tarea.

A ello obedece el *Semanario de agricultura y artes dirigido a los párrocos*. En el nº60 de la publicación<sup>248</sup> y con el título *Extracto de una carta sobre las batatas de Málaga*, se desarrolla un extenso artículo con premiosa minuciosidad, que abarca desde la tierra recia - preferible a la ligera-, iniciación de su cultivo (mes de enero), estercolado, rejas necesarias para ablandarla, inmersión en la tierra, -”se van haciendo pedazos como de a quarta de largo

---

<sup>245</sup>Ibíd. p. 359

<sup>246</sup>Ibíd. pp. 359-360

<sup>247</sup>Ibíd. p. 360

<sup>248</sup>“Extracto de una carta sobre las batatas de Málaga”, *Semanario de agricultura y artes dirigido a los párrocos* 60, 1798, pp. 113-119

de aquella rama o vástago, ... con el cuidado de que queden tres o cuatro reyemas en cada trozo, ... que se introducen en hoyos de quatro o cinco dedos de profundo, y de distancia como de una quarta uno de otro, plantados así (que llaman *golpes viejos*) se les da el primer riego” y después, “de quince en quince días ... hasta últimos de Mayo o principios de Junio”, y por último, su recolección “en Noviembre ó Diciembre se hallara formada la *batata* de estos golpes viejos, mucho mas gorda que la ordinaria, y es la que llaman *de padrón*.”<sup>249</sup>

Prosigue el autor con la *Conservación de las batatas, sus diferencias y usos*. Dos formas se especifican de conservación:

Una, dentro de la tierra:

“Lecho o sepulcro que al formarlas les labra la naturaleza. Enterradas así pueden conservarse quatro o cinco meses para aquel fin que se propone el labrador,... el lograr venderlas fuera de tiempo a algún mayor precio;... mas para conservarlas... es forzoso que la rama se conserve verde y asida a las *batatas*,...”<sup>250</sup>

Otra, “aunque por menos tiempo que el dicho, fuera de la tierra en sitios nada húmedos, aireados, pero sí frescos”.<sup>251</sup> Y en cuanto a las distintas variedades -grosor, finura de la fibra, textura de la masa- las atribuye al esmero en su cultivo y a la calidad de la tierra, en el bien entendido de que “todas sus diferencias se comprehenden bajo una misma especie.”<sup>252</sup>

Queda, en consecuencia, meridianamente claro que las denominaciones: *batata*, *boniato*, *camote*, *batatilla de Nerja o de Motril*, no dejan de ser formas particulares de designar y todas ellas se incluyen en la misma clasificación botánica.

El cumplido texto que comentamos, y quizás sea uno de los aspectos más relevantes, nos informa de a quiénes se venden las *batatas* al por mayor y la difusión de su consumo:

“...a los patrones o capitanes mercantes de la mayor parte de las provincias marítimas de España, que las exportan en sus embarcaciones a sus puertos.”<sup>253</sup>

Del volumen comercial de su lucro y del ámbito de producción en los alrededores de Málaga capital:

---

<sup>249</sup>Ibíd. p. 114

<sup>250</sup>Ibíd. p. 116

<sup>251</sup>Ibíd. p. 116

<sup>252</sup>Ibíd. p. 117

<sup>253</sup>Ibíd. p. 117

“sólo de las *batatas* de *Ajairranal* (que es un corto término comprendido en los de esta ciudad y su jurisdicción) venden anualmente los labradores fruto que les asciende a más [sic] de 200.000 reales. También las venden a los arrieros que proveen de este fruto a alguna de las provincias interiores del reyno.”<sup>254</sup>

Igualmente, su forma de preparación y conservación así como su ingesta relacionada con la categoría social del consumidor aquí tiene su asiento:

“Los pobres por no tener facultades para otra cosa; se contentan con comerlas cocidas sencillamente en agua, a que quando mas, suelen añadir un poco de sal.”<sup>255</sup> Relevante testimonio con el uso de este condimento, entendido su uso más como sentida necesidad de equilibrio orgánico y metabólico que como gratificante al paladar; pues sabido es que el cloruro sódico se halla absolutamente ausente de los recetarios donde se versa la *batata*; antes bien, en estos predomina el azúcar y la especiación, artículos de lujo para los estamentos inferiores. Desde la Antigüedad hasta la extinción del Antiguo Régimen, los libros de cocina han sido escritos por los cocineros de la Corte y solo ellos disponen de las rentas necesarias para la adquisición de ambos deleitosos aditamentos.

Y continúa en sus formas de consumo. “Otros, sin especificar la categoría social, las comen asadas en rescoldo o en hornos. Así asadas, o las comen solas, o con leche y azúcar, o con vino, azúcar y canela, o con limón y azúcar: otros... las ponen en compota.”<sup>256</sup>

Los extranjeros, muy presentes y con gran influencia en la vida malagueña del siglo, tampoco son ajenos al gusto por la convolvulácea, pero las prefieren de esta singular manera, extraña a las costumbres locales:

“Los extranjeros, como son tan apasionados a la manteca de Flandes, suelen disponerlas en esta forma, van haciendo trozos o ruedecitas delgadas, y colocando éstas en una cazuela en diferentes lechos, después ponen sobre la *batata* una porción de manteca, y con esta disposición la ponen en una hornilla donde a fuego lento, va cociendo la *batata*, y ya cocida se rocía de azúcar y canela para comerlas.”<sup>257</sup>

Y al cabo esta sentencia universal: “Cada uno consulta con sus facultades o arbitrios para satisfacer, o a su necesidad, o a su gusto.”<sup>258</sup>

En relación con su prevalencia y proyección de consumo.

---

<sup>254</sup> Ídem. p. 117

<sup>255</sup> Ídem. p. 117

<sup>256</sup> Ibídem. pp. 117-118

<sup>257</sup> Ibídem. p. 118

<sup>258</sup> Ídem. p. 118

“... y por lo que han logrado ser conocidas no solo en las más de las provincias de nuestra España más también en otros reynos de Europa, a donde por su notable distancia no puede llegar en su natural esta delicada fruta, es el de sus almíbares y confitados. Se confitan, pues, las *batatas* enteras, dando a los almíbares que se usan en esta operación el punto respectivo para que puedan reblandecerse y recalarse. y a esta *batata* confitada así la llaman *natural*. ... se embotan o embasan en tarros u orzuelas de barro.”<sup>259</sup>

A su descripción no escapan dos modalidades de preparación, cuales son *batata cubierta* y *polvo de batata*. Respecto de la primera, con idéntica denominación figura en la Cédula de Tassación (1680) y que se trata en el apartado correspondiente en la redacción del tema. Aquí se desvela en qué consiste: “Hácese también de lo más fino de la masa de la *batata*, y del almíbar, una cierta pasta espesa, de forma que pueda dividirse en pedacitos como de dos bocados, y cada uno de éstos se baña en almíbar de mucho punto, y a esta llaman *batata cubierta*.”<sup>260</sup>. Al día de hoy diríamos *fruta escarchada*. En cuanto al *polvo de batata*, - tan frecuente en nuestra confitería actual- “consiste en la misma masa almibarada, pero más *arralada* (clarificada, sin tanta densidad o consistencia), clara y fluida que la de la *cubierta*,... se come con cuchara, y será tanto más gustosa... si se le mezcla el polvo de limón, de naranja china...”<sup>261</sup>

Concluye el anónimo autor en su entusiasmo por “esta exquisita fruta”, particularmente malagueña, con una invocación de fe en su futuro, respecto de sus cualidades medicinales - investigación y experimentación mediante- “si se hiciese con ella los experimentos que ha hecho la química con otras raíces y plantas, no dudaría enumerarla entre aquellas que beneficiando la naturaleza humana, enriquecen la medicina.”<sup>262</sup> Así concluye el más extenso y pormenorizado texto dedicado al fruto indiano, ya hecho indubitavelmente a Málaga. No cabe más.

#### V.4.10.- Adición a la Agricultura General de Herrera

Aún en los inicios de la contemporaneidad se sigue tratando de la *batata*. Trascurridas casi dos décadas desde los comienzos del siglo XIX, el botánico **Claudio Boutelou** adiciona el más antiguo texto agricultura, allá en los albores de la Edad Moderna, escrito en lengua castellana. Se trata de la significativa obra: “Agricultura General” de Gabriel Alonso de

---

<sup>259</sup> Ídem p. 118

<sup>260</sup> Ídem. p. 118

<sup>261</sup> Ídem. p. 118

<sup>262</sup> Ibídem. p.119

Herrera (1513). Su valor sigue vigente durante más de tres siglos y es entonces cuando se publica la mencionada obra adicionada.<sup>263</sup>

En el capítulo De la *batata*<sup>264</sup> realiza un amplio estudio que abarca todas las vertientes, desde su procedencia, venida a España, modalidades del fruto, formas de cultivo, recolección, utilización nutricional humana de hojas y tallos, propiedades y gustosidad del fruto en su uso culinario y por último, su utilización y apreciación como pasto.

En aras de aliviar la premiosidad del texto, y asimismo porque mucho de lo contenido en el artículo es pura reiteración, solo resaltaremos los aspectos más novedosos o significativos ausentes en otros tratadistas, con especial atención al, aunque reiterado, testimonio de identidad malagueña.

“La *batata*, conocida también en algunas partes con el nombre de *camote* (*Convolvulus batatas* Lin.), es una planta originaria de la isla de Santo Domingo y de otros parages [sic] de la América meridional, desde donde se introdujo en España, y en el día se cultiva con mucha abundancia en la costa del Mediterráneo desde Motril hasta Marbella, y mas particularmente en Torrox, Vélez-Málaga, Málaga y Mijas, en donde se hace un comercio muy considerable con raíces que produce con extraordinaria abundancia, trasportándolas desde allí a las demás provincias del reino y a los países extranjeros [sic]. Esta planta es una de las más apreciables y productivas que se conocen, y sus raíces [sic] forman la base del alimento de primera necesidad entre la gente pobre en algunas estaciones del año, sustituyendo al trigo y demás granos frumenticios.”<sup>265</sup>

Cumplido texto que viene a confirmar el contenido de otros conocidos, dicho con sencillez y claridad. Su identidad malagueña, producción abundante, exportación a otras provincias y al extranjero, todo conocido, y acaso lo novedoso y sociológicamente significativo es que entre las gentes humildes se convierte en artículo de primera necesidad y casi único de consumo llegando a reemplazar nada menos que al producto básico de la cotidianidad, es decir, a los cereales panificables: “sustituyendo al trigo y demás granos frumenticios”.

Continúa el texto con información estrictamente agrícola en cuanto a técnica de cultivo, laboreo,... “su recolección se hace desde 15 de octubre hasta últimos de noviembre, que es cuando se hallan bien formadas y sazonadas”.... “planta muy sensible al frío, y así es preciso reservarla de los hielos y escarchas.”<sup>266</sup>

---

<sup>263</sup> HERRERA: *Agricultura adicionada*.

<sup>264</sup> *Ibidem*, T. III, pp. 229-233.

<sup>265</sup> *Ibidem*. p. 229

<sup>266</sup> *Ibidem*. p. 232



En cuanto a su provecho humano, aporta una información hasta ahora no recogida en ningún otro texto: “Las hojas y los tallos tiernos... se comen después de cocidos en lugar de verdura.”<sup>267</sup>

Referido a sus propiedades organolépticas y formas de preparación culinaria:

“Son muy dulces, sabrosas, harinosas y de mucho alimento: se comen asadas en el horno al tiempo que el pan, o bien en las cocinas entre el rescoldo; y son muy sabrosas si se les echa un poco de manteca de vacas fresca; también se comen cocidas en agua y sal,... alguno las hacen trozos y luego las echan en leche con un poco de azúcar y de canela. También se hacen varias especies de dulce con la *batata*, que son muy apreciados.”<sup>268</sup>

Alusivo al provecho económico para el agricultor propietario, -pues sus trabajadores mientras dura la cosecha comen la *batata* como alimento básico con el consiguiente ahorro para el productor- y uso para el ganado, informa:

“Además de la gran utilidad que le resulta al labrador de la venta de esta raíz, y de ser una de las cosechas mas [sic] productivas por el pronto y grande despacho que tienen... logra también la ventaja de que ínterin duran se ahorra mucho en el mantenimiento de los trabajadores, que comen mas principalmente *batatas* cocidas con agua y sal.”<sup>269</sup>

Tampoco escapa a **Boutelou** el provecho que hace la *batata* a los animales que ayudan al hombre, desde los domésticos como el perro, pasando por el cerdo y el restante ganado:

“Los perros se mantienen muy bien con las cáscaras y demas desperdicios de las *batatas* que se cuecen en agua. A toda especie de aves domésticas se les da también este mismo alimento, que lo apetecen mucho, y engordan muy bien con él.”<sup>270</sup>

“También se ceba el ganado de cerda con las hojas, tallos y rayzes de esta planta... pues ozando [sic] la tierra encuentran sobrada comida y apuran y se comen todas las raíces y desperdicios de las *batatas*... con lo que engordan mucho.”<sup>271</sup>

Por último el restante ganado:

“Los bueyes, caballos, mulas, y los ganados lanar y cabrío comen muy bien los tallos y hojas de esta planta... cuando están mojadas... les causan torozones; pero marchitas..., son excelente alimento.”<sup>272</sup>

---

<sup>267</sup> *Ibidem.* p. 233

<sup>268</sup> *Ídem.* p. 233

<sup>269</sup> *Ídem.* p. 233

<sup>270</sup> *Ídem.* p. 233

<sup>271</sup> *Ídem.* p. 233

<sup>272</sup> *Ídem.* p. 233



En síntesis, que la *batata* a humanos y animales domésticos a todos gusta y hace bien, y en el área malacitana costera, en no pocas ocasiones, se constituye en el eje del sistema alimentario, particularmente con ocasión de las frecuentes crisis del cereal.

## V.5.- Viajeros que nos visitan

Ciertamente son muy escasos los testimonios de viajeros hasta finales del s. XVIII. Quizás porque la explicitación del desarrollo de la *batata* y su consiguiente valor comercial no sea un fenómeno hasta bien entrada la centuria diecinueve, quizás por su limitada temporalidad, apenas dos meses, quizás por lo limitado del espacio de cultivo, la Málaga costera y aledaños, lo constatable es que hasta los viajeros románticos - Richard Ford, Davillier,...- no se observa presencia en sus relatos de la dulce convolvulácea.

De los albores de su llegada a España, solo cabe mencionar al político, embajador veneciano ante la Corte del Emperador, durante su estancia en Sevilla, apenas a tres décadas del Descubrimiento.<sup>273</sup>

### V.5.1.- Andrea Navaggero. (Venecia, 1483-Blois, 1529)

“Vi en Sevilla muchas cosas de las Indias y tuve y comí las raíces que llaman *batatas*, que tienen sabor de castañas”...<sup>274</sup>

Similar referencia deja constancia en carta a su amigo Juan Bautista Ramusio:

“Yo he visto muchas cosas de las Indias, y entre ellas las raíces que llaman *batatas*, las he comido y saben como las castañas.”<sup>275</sup>

---

<sup>273</sup>Embajador de la República de Venecia en la Corte de Carlos V. Durante su presencia en España (1525-1528), viajó acompañando a la Corte en su largo viaje por Andalucía. Conoce Sevilla, donde había contraído matrimonio el Emperador con Isabel de Portugal (1525) y posteriormente Granada, en cuyo palacio de la Alhambra habita la egregia pareja durante la tornaboda. Es en esta ciudad en la que Navaggero entra en contacto con el poeta Juan Boscán, a quien le induce para que aclimate e introduzca el endecasílabo en sus composiciones, como así fue. De su vivencia Sevillana proceden sus anotaciones sobre la batata, reseñada en la presente esta cita y la alusión al fruto indiano en la cuarta carta que dirige a su amigo, a quien denomina hermano, Juan B. Ramusio.

<sup>274</sup>“Viaje por España” (1525); GARCÍA MERCADAL: *Viajes de extranjeros*, T. I, p. 851. De su vivencia Sevillana proceden las anotaciones sobre la batata, reseñadas en la presente cita y la alusión al fruto indiano en la cuarta carta que dirige a su amigo, a quien denomina hermano, Juan B. Ramusio.

<sup>275</sup>“Andrés Navaggero.-Cartas a Juan Bautista Ramusio” (Sevilla, 12 de mayo de 1526); *ibídem*, p. 886.

### V.5.2.- John Talbot Dillon. (Dublín, 1739-1805)

En su ya conocida obra redactada en forma epistolar, expone este testimonio en el que aún a la altura de la década de los setenta de la centuria, la confusión denominativa entre ambos tubérculos, *patata* para la dulce y *patata común* para la *papa*, sin nombrarla. Otro tópico sin demostrar es que la *común* llega a Galicia antes que a ningún otro lugar del Viejo Mundo y desde ahí a Irlanda. ¿Será por lo del arzobispo Blanco de Santiago que retorna a su tierra gallega tras siete años en Málaga, las sembró y “se dieron muchas pero muy bastardas”? Llama la atención igualmente, que la *común* sólo sea conocida en Madrid desde hace poco tiempo, amén de Galicia, lo que contrasta con lo documentado por Cienfuegos (1627-1631) siglo y medio antes. En todo caso, lo que evidencia Dillon es el caos denominativo que aún en las casi postrimerías del s. XVIII existe para designar ambas especies de tubérculos.

Por lo demás, notable elogio del irlandés hacia la *patata dulce* como fruto peculiar de Málaga, de delicioso sabor y apreciada en otras áreas de la península lo que viene a confirmar el grado de difusión y conocimiento entre las gentes.

“Pero antes de marchar de Málaga, no puedo dejar de hablar de las excelentes y notables *patatas* de aquella zona y asimismo de gran estima en otras partes de España; son dulces y deliciosas, de forma oblonga y color amarillo como el oro, y cuando se asan se comen muy bien con vino y azúcar. Son un productos de origen americano, diferente de la *patata común* que solo son conocidas desde hace poco tiempo en Madrid y no en cualquier otra parte del reino excepto en Galicia que son habituales por ser el primer lugar donde arribaron desde Indias y desde allí transportadas a Irlanda como primer país fuera de España.”<sup>276</sup>

### V.5.3.- Richard Ford. (1796-1858)

“Otro fruto que es particularmente bueno en Málaga es la *batata*, o *patata dulce*, el *Convolvulus Batatas* de Linneo, que fue introducido aquí desde *las Américas del Sur*; se usa como dulce y se vende hervido por las calles.”<sup>277</sup>

### V.5.4.- Charles Davillier. (1823-1883) y Gustavo Doré. (1832-1883)

En su obra *Viaje por España* (1874), tras referirse a “Vélez-Málaga como verdadero paraíso de la costa meridional de España... Además del algodón y la caña de azúcar... la *batata*

---

<sup>276</sup>DILLON: *Travels*, p. 352.

<sup>277</sup>“Manual para viajeros por Andalucía”, en MAJADA NEILA, J.: *Viajeros románticos en Málaga*, Salamanca, Librería Cervantes, 1986, p. 81.

y otras plantas de los trópicos crecen allí maravillosamente”<sup>278</sup>, prosigue su viaje a Málaga capital donde deja un testimonio más expresivo del fruto:

“El clima de Málaga difiere poco del de Vélez y es uno de los más suaves de España. Compramos en la calle unas cañas de azúcar y *batatas* dulces. Estas últimas son un importante recurso para las gentes del pueblo, que por unos cuartos pueden hartarse de ellas. En las esquinas de las calles y en el puerto se ven *batateros* que hacen cocer su mercancía atrayendo a los compradores al grito de “*Batatas* ricas y gordas.”<sup>279</sup>

## V.6.- Documentos inéditos: Málaga, Vélez-Málaga y Sevilla.

### V.6.1.- Málaga.

Visto queda la excelente valoración que los cronistas y naturalistas de Indias hacen de la convolvulácea, al tiempo que su pronta venida a España, desde el retorno de Colón en su primer viaje y de su presencia en Sevilla por testimonio de Navagero en 1525. Pero para que un fruto tan novedoso alcance notoriedad y popularidad requiere además de su bondad y estima, su aclimatación y producción en cantidad suficiente y así lograr valor de mercado; y este hecho, sin duda, se origina en Málaga. Es en las Actas Capitulares de esta ciudad donde se da entrada al muy considerable volumen de hasta seis testimonios de su presencia y cotización en las tempranas fechas de los seis años que trascurren desde 1557 hasta 1563.<sup>280</sup>

Así leemos:

La Ciudad mandó que por el tiempo que fuere su voluntad se vendan las *batatas* a 3 mrv. la libra.<sup>281</sup>

Se acuerda se visiten las tierras que están sembradas de *batatales* cerca de Torremolinos.<sup>282</sup>

... y la Ciudad mandó que se ponga una persona que ponga en cobro las *batatas* y ajonjolí se recoja.<sup>283</sup>

Se hizo postura en la *batata* a 2 marav., la libra.<sup>284</sup>

Que la leche valga a 12 mrv. el azumbre y las *patatas* a 2 mrv. la libra [...] <sup>285</sup>

La libra de las *patatas* a 5 blancas y los nabos a 2 mrv.<sup>286</sup>

<sup>278</sup> *Viajes por España*, en ibídem, p. 151.

<sup>279</sup> Ibídem., p. 153

<sup>280</sup> Cfr. MORENO GÓMEZ: “La batata” En el transcurso de elaboración de la Tesis, se ha publicado el mencionado artículo con lo que en puridad lo que en aquel texto es rigurosamente inédito, en el presente trabajo es cita de aquél.

<sup>281</sup> (A)rchivo (M)unicipal de (M)álaga, AACC, vol. 13, fol. 259-259v. 1557, octubre, 26.

<sup>282</sup> AMM, AACC, vol. 14, fol. 137v-138v. 1558, octubre, 17

<sup>283</sup> AMM, AACC, vol. 15, fol. 227-227v. 1560, septiembre, 16

<sup>284</sup> AMM, AACC, vol. 16, fol. 28-28v. 1561, diciembre, 19

<sup>285</sup> AMM, AACC, vol. 16, fol. 254v-255. 1563, octubre, 29

<sup>286</sup> AMM, AACC, vol., 16, fol. 255v-256. 1563, noviembre, 8

Obsérvese en las dos últimas citas mediante el subrayado de *patata*, el umbral del cambio en cuanto a la denominación del fruto, que reemplaza al de *batata*, propio de las vacilaciones y titubeos de la primera hora. En lo sucesivo, el término dominante particularmente en la literatura creativa será el de *patata*.

### V.6.2.- Vélez-Málaga

Pese a la relevancia de su cultivo y exportación, particularmente a Sevilla, como ha quedado reflejado en referencia expresa de **Monardes**, “... traen de Vélez-Málaga cada año aquí a Sevilla, diez y doce carabelas cargadas dellas...”, y a la posterior que se tratará del Cronista de la ciudad, Vázquez Rengifo, en fuente directa del Archivo Municipal de Vélez, sólo un asiento ha sido posible hallar:

“Luego los dichos señores dijeron que por cuanto por petición que hubo en el cabildo que dio Martín Sánchez para que se pida por entra y saca de vino, vinagre y *batata* y otras legumbres, la ciudad para que lo hagan los vecinos libremente y todo en tanto la ciudad provea otra cosa.”<sup>287</sup>

Contrasta la unicidad de la cita, no solo por el volumen de su producción comprobado en otras fuentes, sino con los hasta seis registros comprobados en el Concejo de la capital.

### V.6.3.- Hospital de la Sangre de Sevilla.

Desde que el binomio *batata/patata* se utilizara indistintamente, para designar a la dulce convolvulácea, ya en los inicios del s. XVI, según ha quedado aclarado en el capítulo inicial, el segundo de los términos ha inducido sistemáticamente a confusión a cuantos han querido datar la introducción y el uso normalizado del tubérculo andino en occidente y particularmente en España.

Cuando en los documentos primigenios de archivo han visto la palabra *patata*, de inmediato han creído que de la solanácea de los Andes se trataba, sin percatarse de que éste no es designado con la bilabial sorda *p* hasta bien entrado el s. XVIII. En su afán por anticipar la primera referencia cronológica, todos los tratadistas, empezando por los anglosajones y seguidos acriticamente por los españoles, sin excepción, dan como referencia presencial más temprana para el tubérculo peruano, primeramente 1576 y afinando el dato, 1573. La fuente es el Libro de Cuentas del Hospital de la Sangre de Sevilla y quien antes aporta la cita es Earl J.

<sup>287</sup> AMVM-AACC., fol. 199 v. 24-diciembre de 1563

Hamilton, 1976<sup>288</sup>, al que siguen y copian E. Parmalee<sup>289</sup>, Martínez Llopis<sup>290</sup>, Pérez Samper<sup>291</sup>,... articulistas, periodismo especializado en cocina y gastronomía. Es el malagueño Mariano Cárcer Disdier<sup>292 293</sup> quien demuestra en su obra que en el siglo XVI nadie al tubérculo andino lo denomina *patata*, y por lo tanto cuando se escribe tal término de lo que se trata es de *batata*. En consecuencia, la pretensión de datar el consumo de la insulsa solanácea andina, primeramente en 1576 y en artículo posterior en 1573, cae por su propia base. Se volverá a insistir al tratar de la *papa*, pero lo cierto es que a día de hoy sigue siendo un enigma por falta de pruebas concluyentes la precisa datación de la presencia y consumo en Europa del más trascendental y revolucionario producto venido de aquellas partes.

### V.6.3.1.- Mariano Cárcer Disdier.

Con base en los datos aportados por **Parmalee**, este malagueño que marcha a México en 1905, decide venir expresamente desde la capital novohispana a Sevilla para comprobar la veracidad de la cita y para de una vez por todas, tras exhaustiva investigación, demostrar que lo que se consumía en el sevillano Hospital de la Sangre eran *patatas=batatas* y no *patatas=papas*, como erróneamente creía Hamilton y con él todos los autores que lo han copiado.

Así registra:

---

<sup>288</sup>HAMILTON: "What the New World..." Aunque la referencia cronológica de la publicación es del último cuarto del siglo XX, el dato alusivo a *patatas* del año 1576, lo obtiene Hamilton del "Hospital de la Sangre", *Libros de recibos y gastos*, legajo 455, a su vez inserto en su magna y clarificadora obra: *American treasure and the price revolution in Spain, 1501-1650*, Cambridge, Mass, Harvard University Press, 1934.

<sup>289</sup>PARMALEE, P.: *El Hambre en la Historia*, Buenos Aires, Espasa-Calpe, 1946, p. 149. Es aquí donde el autor da noticia de que Hamilton ha escrito un artículo, del que no cita la fecha, en el que demuestra que ya tres años antes (1573) existe compra de *patatas* durante el cuarto trimestre de esta última referencia.

<sup>290</sup>MARTÍNEZ LLOPIS, M.: *Historia de la Gastronomía Española*. Madrid, 1974. p. 176. En reedición de la obra, Val de Onsera, 1995, p. 193 insiste en el error.

<sup>291</sup>PÉREZ SAMPER: "Integración", p. 127. Es de significar que en la cita (183) "HAMILTON, ob.cit. p. 858", no figura el año 1573, como se afirma en el texto del artículo.

<sup>292</sup>CÁRCER Y DISDIER, M.: *Disertaciones sobre la papa (patata) y la batata (patata), rectificación histórica*, México, UNAM, 1955, p. 52. Apenas se conocen datos de la vida de este malagueño que emigra a México en 1905 y que intrigado por la confusión terminológica del trinomio *batata/patata/papa*, realiza sus investigaciones y partiendo del dato de Hamilton de que en el Libro de Cuentas del Hospital de la Sangre de Sevilla ya en 1573 se compran *patatas*, decide viajar, ex profeso, en 1953 desde la capital azteca hasta la hispalense en busca de su comprobación, para desde ahí confirmar su hipótesis de que lo se consumía en el centro hospitalario no eran *patatas=papas*, como el propio Hamilton afirma en 1933, y con él todos los que lo copian, sino *patatas=batatas*. La datación precisa de la venida de la solanácea andina a Europa sigue siendo una incógnita.

Cfr. CÁRCER Y DISDIER, M.: *Apuntes para la historia de la transculturación indoespañola*, México, UNAM, 1953.

<sup>293</sup>CÁRCER Y DISDIER, M.: "¿Se llamó alguna vez patata a la papa en el siglo XVI?", *Archivo Hispalense* 20.63, 1954, pp. 73-77.

Libro de Cuentas del Hospital de la Sangre de Sevilla, “Gastos extra hordinario, [sic] enero 1573 años. Mes de diciembre, domingo veintisiete: “Dedies y nuevelibras de patatas ciento e seis mrs”. [sic] <sup>294</sup>

Sin duda, la investigación de Disdier constituye la más extensa y documentada aportación para dilucidar de modo terminante, el significado de los vocablos *patata/batata* y *patata/papa*, al tiempo que para desmentir que la *patata=papa* se conociera, produjera, consumiera y comercializara, en apenas tres décadas de su descubrimiento (1538), en cantidades suficientes como para su registro en el libro de cuentas de un centro público.

Asimismo, se han documentado referido al año 1608, diferentes registros, por semanas encabezadas en el domingo correspondiente, fechado de día y mes. La jornada en cada semana en que se efectúa el apunte de la compra carece de anotación numérica. Tales son de los que hemos podido dejar constancia:<sup>295</sup> según copia literal y grafía de la época:

Semana que se inicia el domingo veinte de enero. Sábado: “dedos libras de *patatas* a catorce mrs la Libra”.

Semana, Domingo veintisiete de enero. Lunes: De una @ (arroba) de patatas ocho Rs.

Semana, Domingotres de febrero. Deuna @ de patatas siete Rs.

Semana, Domingo dies defebrero. Lunes: Deuna @ de patatas seis Rs.

Semana, Domingo dies y siete de febrero. Martes: Deseis libras de papatas a dies mrv la libra. Viernes: De quatro libras de patatas a adies y seis mrv. la libra.

Semana, Domingo veintey quatro de febrero. Miércoles: De seis libras de papatas adies y seis mrs. la libra.

Semana, Domingo dos de marzo. Miércoles: Deseis libras a dies y ocho mrs. la libra.

Cabe reseñar, de una parte, que los ocho asientos se corresponden con la temporada -otoño-invierno- de la cosecha y consumo de la *patata=batata*; y de otra, la frecuente ingesta del tubérculo que por su abundancia, habida cuenta del considerable volumen que de ellas se importan de Vélez-Málaga -Monardes dixit- y gustosidad, son muy apreciadas y presumiblemente a precio asequible.

<sup>294</sup>ADPS. H.-II-455. Moderna signatura 295.

<sup>295</sup>Ibidem.

## V.7.- Cronistas e Historiadores locales.

### V.7.1.- Henríquez de Jorquera. (1594 - ca.1646)

Pero amén de estas valiosísimas referencias directas de archivo, que por primera vez ven la luz con esta Tesis, existe una rica bibliografía alusiva al reino de Granada y obviamente a la ciudad de Málaga y pueblos de lo que hoy denominaríamos la provincia. Aquí se hará relación de referencias a la *patata/batata* en los ámbitos granadino y malagueño que por razones de aclimatación y cultivo morisco es donde ciertamente tiene un considerable peso de producción y reputación.

Fuente historiográfica fundamenta es la obra de **Henrique de Jorquera**.<sup>296</sup> En su descripción del reino de Granada a mediados del s. XVII, trata las más importantes poblaciones y recursos naturales. Empezando por la capital del reino, Granada, exalta su fecunda vega, abundante agua y variedad de hortalizas:

"... naranjas dulces y agrias, ... limones, cidras, toronjas, ... ay [sic] generosos frutos para verano en invierno [sic], como son estimados níperos, castañas y vellotas [sic], nueces, membrillos, ... granada, ... lindas aceitunas, *patatas* y almendras de la costa, ..." <sup>297</sup>

Prosigue en su largo elenco de frutos y hortalizas, y a los efectos de los productos americanos, da noticia del cultivo del *tomate*, lo que es muy digno de reseñar por las exiguas referencias que de él se tienen, y sobre lo que se volverá al tratar el capítulo correspondiente a esta solanácea:

"... hasta las moras ... son de gran estima, ... avellanas y madroños del Dauro, ... el almençina, la zarzamora dulce como la niel que hasta las zarzas dan fruto en este paraíso; el algarroba, alcachofas y alcansiles [alcauciles], sandías, *tomates para ensalada*, ..." <sup>298</sup>

Al hablar de nuestra ciudad, se inicia con semejante elogio:

"En lo más deleitoso de la Costa del Mediterráneo, a veinte leguas de Granada [...] tiene asiento la antiquísima ciudad de Málaga." <sup>299</sup>

Respecto a su quebrada orografía, río y recursos agroalimentarios:

---

<sup>296</sup> HENRÍQUEZ DE JORQUERA: *Anales de Granada*, p. 86.

<sup>297</sup> Ídem. p. 86

<sup>298</sup> Ídem. p. 86

<sup>299</sup> Ibídem. p. 97



“...regándola el agua del Medina Uadarabiga que suena Río de la ciudad, que trae su corriente entre montes y collados y quebrados territorios, si bien vestidos de fructíferas arboleda, olivos, huertas y jardines y dilatadas viñas que su cosecha de mosto se embarca para varias partes; abundancia de dulce almendra, *patata* y regaladas pasas que rinden al año una gran riqueza...”<sup>300</sup>

Refiriendo las localidades donde se halla presente la *patata/batata* como frecuente recurso alimenticio anota las de mayor relevancia.

Vélez-Málaga:

“... coge pan,... cría de ganados, vino, pasas y higos y regaladas frutas, con mucho dulce de agrio de limones y naranjas las mejores del Reino,... alguna açucar y preciadas *batatas*.”<sup>301</sup>

Es de advertir que en todas las citas que se hacen de la convolvulácea tanto en Granada como en Málaga, la única que escribe *batata* es esta de Vélez, en las demás siempre será con *p*. Dicho sea, una vez más, como prueba de sinonimia y equivalencia, al tiempo que de titubeo por los propios escritores.

Villa de Churriana:

“La villa de Churriana de la Hoya, respecto de otra que ay [sic] n la vega de Granada,... en fértil campiña que la hace abundante de todo mantenimiento y buena cosecha de pasas y *patatas*,...”<sup>302</sup>

Villa de Pupiana:

“Tiene sitio en la misma hoya de Málaga,... goçando de territorio fértil y abundante cría de seda, pan vino y azeite [sic], pasas *patatas*,... y buenas frutas bañadas en aguas dulces...”<sup>303</sup>

Villa de Aloçayna:

“Hoya de Málaga, la Xarquía y la Serranía de Ronda aterminan la villa... Goza de territorio abundante y regalado con que sus naturales no carecen de todo lo necesario para la vida humana, siendo su mayor cultura, la seda y pasa con algunas *patatas*.”<sup>304</sup>

---

<sup>300</sup> *Ibíd.* p. 97

<sup>301</sup> *Ibíd.* p. 112

<sup>302</sup> *Ibíd.* p.139

<sup>303</sup> *Ídem.* p. 139

<sup>304</sup> *Ibíd.* p. 140



Villa de Fadala:

“En el territorio de la misma Jarquía de Málaga, a dos leguas y media de Málaga...en sitio ameno, goçando de dulces aguas que la hace fértil y regalada... Su mayor cosecha es de pasas, seda y *patatas*.”<sup>305</sup>

Villa de Guaro:

“... con buenas aguas y saludables ayres, cría de seda, pasas y *patatas*.”<sup>306</sup>

Tras tan cumplida relación de localidades y las ocho referencias a la producción de *patata/batata*, cabe concluir que la obra de Jorquera constituye el testimonio más valioso tocante a la difusión y consumo del fruto indiano, al tiempo que da fuste a la afirmación de que es fruto de Málaga por antonomasia.

### V.7.2.- Vázquez Rengifo.

Oriundo de Ávila y afincado en la ciudad desde 1560, pone término a su obra en 1615, es sin duda, quien aporta la más valiosa vivencia acerca de la abundancia y calidad de la *patata*, en Vélez-Málaga y algunas villas aledañas, así como de la exportación a la ciudad que tiene el privilegio de ser *puerta y puerto* de América.

Tras un amplio recorrido sobre las características y fertilidad de la tierra, sus frutos se extiende en la “almendra que hace ventaja a la de Valencia,... y es tanta cantidad que se embarca por el puerto... para Francia, Flandes, Alemania, Inglaterra y otras partes, algunos años doce mil arrobas; y de pasa de lejía, veinte y dos mil cargas de a siete arrobas; y otras doce mil arrobas de pasa de sol...”<sup>307</sup>

Asimismo, ensalza la caña dulce y “para fábrica de los azúcares dellas, hay cinco ingenios.”<sup>308</sup>

En cuanto a la *patata*, se extiende con informaciones coincidentes con Monardes, lo que hace surgir la duda de si Rengifo ratifica, desde su vivencia, lo dicho por el médico sevillano o lo copia. La obra del hispalense se publica en 1574, en tanto el veleño da término a la suya

---

<sup>305</sup> *Ibíd.* pp. 140-141

<sup>306</sup> *Ibíd.* p. 141

<sup>307</sup> VÁZQUEZ RENGIFO, J.: *Grandeza de la ciudad de Vélez-Málaga y hechos notables de sus naturales*. Ayto. Vélez-Málaga, 1998, p. 65

<sup>308</sup> *Ibíd.* p. 66

en 1615. En todo caso, pone especial cuidado en afirmar la cuasi exclusividad de su cultivo en el área axárquica en relación con el resto de España:

“Cógese tanta cantidad de *patata* que, demás de la que se gasta en esta ciudad y la que se saca por tierra, se embarca mucha por mar, de que cargan navíos que se llevan a Sevilla y otras partes. Esta fruta es particularmente de esta tierra, porque en pocas partes de España la hay, y su planta se trujo de Indias [...] Cómense cocidas, asadas y en cocinas y otros guisados, y crudas; y siempre tienen gusto de castañas. También se hacen conservas dellas como durazno y membrillo.”<sup>309</sup>

Resonancias de estos términos se hallan en otros tratadistas y naturalistas cuyos testimonios le anteceden, tanto en Indias como en la Península.

Hay otro producto indiano *-maíz-* al que menciona y cuya valoración se hará en el capítulo correspondiente pero que ahora ya queda apuntado.

También de Nerja y Maro anota su producción, de nuevo *patata* y *maíz*:

“... tienen abundantes riegos para... lo que siembran, que es mucha cantidad de trigo, panizo, *maíz* y otras semillas, *patatas* y cañas dulces...”<sup>310</sup>

De nuevo la asociación sistemática del cultivo de la caña dulce y el de la *patata* única raíz dulce, consistente y duradera, sin parangón con ninguna otra del Viejo Mundo. El factor potenciador del azúcar la acabará haciendo exquisita.

### V.7.3.- Juan Fragoso. (Toledo, 1530-Madrid, 1597)

Estudia en la Universidad de Alcalá. Ejerció la profesión en Sevilla hasta, finales de 1570, fecha en la que se traslada a Madrid como cirujano de la Casa Real.

Como naturalista estudia la flora peninsular y entre sus publicaciones a los efectos que interesan a la Tesis, *Discurso de las cosas aromáticas, árboles y frutales... que traen de la India Oriental* (1572); nombre por lo demás confuso, pues con base en autores que no cita, como Monardes, incluye medio centenar de productos de Nueva España o Indias Occidentales.<sup>311</sup>

---

<sup>309</sup> *Ibíd.* pp. 66-67

<sup>310</sup> *Ibíd.* p. 89

<sup>311</sup> Cfr. FRAGOSO, J.: “Discurso de las cosas aromáticas (1572)”. En: LÓPEZ PIÑERO, J. (ed.). *Medicinas, drogas y alimentos vegetales del Nuevo Mundo*, Madrid, Ministerio de sanidad y consumo, 1992, p. 357.

En cuanto al fruto que nos ocupa, con el nombre de *camote*, le dedica las siguientes palabras:

“Los camotes de nuestras Indias, que por otro nombre se dicen *Batatas* saben tan bien a castañas... Son unas raíces grandes y nudosas que suelen comer los indios en lugar de pan y de carne. Hay gran copia de ellas en México y Mechuacán, de donde se trajeron a España, donde se cultivan por el orden de las cañas de azúcar, en Málaga, Vélez-Málaga, y otros lugares de Andalucía... Cómense crudas y asadas; y también se hace conserva de ellas cuando están verdes, por ser la raíz muy aparejada para ello.”<sup>312</sup>

Tanto por la denominación que usa -camote- como por la afirmación de que procede de México, muestra que su fuente de información es cercana a Francisco Hernández con quien tiene una relación de amistad.

Por la fecha de la publicación, probablemente es la primera vez que caña de azúcar y *batata* quedan asociados al mismo territorio, -Málaga, Vélez-Málaga- ambos como productos subtropicales. Similar afirmación se refleja en Vázquez Rengifo.

#### **V.7.4.- Juan Antonio de Estrada. (Melilla, 1695-ca.1760)**

De larga progenie en la ciudad norteafricana y nacencia en la misma, Oficio de Pagador, durante la mayor parte de su vida destinado en la misma, escribe una obra “Población General de España, sus Reynos y Provincias, ciudades, villas y pueblos, islas adjacentes y Presidios de África” (1746).

Para el caso de Málaga, describe la historia de la propia capital y las distintas comarcas con un amplio inventario de habitantes, defensas, recursos naturales<sup>313</sup>,...

En tres poblaciones registra el reiterado fruto de Indias:

Málaga capital:

“Se hallan hermosas huertas, algunos jardines, almendras, naranjos y limones; abunda el pan, pescado, cazas, aves y de todo género de regalo... Estiéndense sus términos entre montes, valles y vega llamada el Arrahijanal, donde se crían *afamadas batatas*, con que hacen varios géneros de dulce,...”<sup>314</sup>

---

<sup>312</sup> *Ibidem.* pp. 169-170

<sup>313</sup> ESTRADA, J. A.: *Málaga y su provincia en los siglos XVII y XVIII*. Ed. SALAFRANCA, J. F. Málaga, Algazara, 1991.

<sup>314</sup> *Ibidem.* pp. 44 y 48

La referencia expresa a la zona en los alrededores de la capital, asimismo citada en el “Seminario de Agricultura”, no hace más que confirmar la excelencia del terrero y del clima; y su abundante producción lo que es causa para que se las califique de *afamadas batatas*.

Vélez-Málaga:

Confirma la abundancia de su pesca, “Habítanla [la torre del mar] barrileros con labranza de toneles para las embarcaciones que llegan aquí a cargar para el Norte, de pasa, vino, aceyte, limón y naranja, y otros frutos de la campiña. Es fértil de pan, frutas, higos, y *apreciadas batatas*”<sup>315</sup>

Alahurinejo:

“En la vega de Málaga,... es abundante en granos y *batatas*.”<sup>316</sup>

#### V.7.5.- Medina Conde.

Glosa ampliamente la *batata*. Tras dilucidar para evitar equívocos, entre *Patatas, Papas, ó Patatas de Caña y batatas* centra su atención en las propias de nuestra tierra:

“Distintas de estas raíces son nuestras *batatas* Malagueñas, originarias también de América<sup>317</sup> [...] en donde se crían. Es un género de *Convolvulus* que se compone de raíces desiguales,... cortadas y unidas muchas a una cabeza, variando considerablemente en figura, longitud y grueso... Parece se vincularon desde Motril hasta Marbella y Estepona, en donde se crían en abundancia: siendo las de mejores en tamaño y gusto las de Torrox, Nerja, Frigiliana, Vélez-Málaga, Málaga, Mijas, Marbella y Estepona, siendo quasi todas de calidad muy excelente por estos partidos.”<sup>318</sup>

Tras esta valoración de excelencia de las malacitanas, informa de algún otro lugar peninsular donde se producen, hay que decir que a día de hoy (2014) también, es Valencia, es Gandía, “pero no tienen del delicado sabor de las nuestras, aunque no son malas para confitura. En Valencia no prueban, y pierden del todo su buena calidad”.<sup>319</sup>

En línea con lo apuntado en “Agricultura de Herrera Adicionada”<sup>320</sup>

---

<sup>315</sup> *Ibidem*. p. 66

<sup>316</sup> *Ibidem*. p. 69

<sup>317</sup> Llama la atención el grave error en que incurre Medina Conde, al afirmar que “... [las *batatas* de Málaga] son originarias también de América, traídas de *Terranova* por los españoles cuando eran dueños de aquel país”, GARCÍA DE LA LEÑA, C.: *Conversaciones históricas malagueñas*, 4 vols., Málaga, Sta. Iglesia Catedral, 1789-1793, Parte I, pp. 171.

<sup>318</sup> *Ibidem*, pp. 171-172.

<sup>319</sup> *Ibidem*. p.172

<sup>320</sup> T.III pp. 229 y 233

“Nuestra planta es de gran utilidad, que en los meses que dura substituye en mucha gente pobre por el grano de primera necesidad, ... A más de la venta que tiene el Labrador, halla otras utilidades; pues mientras dura, que suele ser de septiembre hasta Febrero, se gasta en los cortijos y viñas una tercer parte de pan menos, porque su comida satisface y mantiene mucho, siendo de cortísimo valor lo que les da a los trabajadores de este fruto, por ser del *batatín* gordo cocido con agua y sal.”<sup>321</sup>

La *batata* malagueña tiene gran atractivo y fuerte demanda fuera de la provincia y al tiempo, García de la Leña (Medina Conde), confirma su sabrosura, particularmente del delicioso polvo de *batata*:

“... hay comercio fortísimo para lo interior del Reyno, donde no se crían, como Madrid, Cádiz, Sevilla, Granada, Córdoba, Jaén, y otros Pueblos... La comida de ella es muy gustosa, y sus dulces muy especiales, siendo codiciado el *polvo de batata de Málaga*, y otros dulces suyos.”<sup>322</sup>

#### V.7.6.- Agustín Moreno Rodríguez.

Ya en la segunda mitad del siglo XIX este autor de Vélez-Málaga publica su obra *Historia de Vélez-Málaga* y en ella hace un amplio recorrido por la propia capital de la Axarquía y pueblos comarcanos dando noticia de los recursos naturales y productos más significativos.

La *batata* también tiene aquí su asiento y la presenta como un fruto de poco prestigio aunque bien alimenticio para “la clase pobre” y muy provechosa para el ganado, particularmente vacuno. Tal es su testimonio:

También figura entre los apreciables frutos de esta ciudad la *batata*, dulce tubérculo traído de América, y que puede asegurarse constituye uno de los principales alimentos de la clase pobre en ciertos meses del año... Su rama fresca se da a toda clase de ganado y principalmente al vacuno.<sup>323</sup>

Queda lejos el prestigio de que gozó otrora. Con frecuencia el hambre reina en la zona y la *batata* acaba siendo un buen sucedáneo para satisfacer las más elementales necesidades de la población con escasos recursos. Su testimonio dista poco de lo dicho ya por Boutelou medio siglo antes.

---

<sup>321</sup>GARCÍA DE LA LEÑA: *Conversaciones históricas*, pp. 172-173.

<sup>322</sup> *Ibidem*. 173

<sup>323</sup>MORENO RODRÍGUEZ, A.: *Historia de Vélez-Málaga*. Ed. MONTORO FERNÁNDEZ, F. Vélez-Málaga, Concejalía de Educación y Ciencia, 2006, p. 91.

## V.8.- En Canarias, ¿y en Galicia?

La polémica historiográfica acerca de la introducción del tubérculo andino *papa* en Europa y particularmente en España, se halla contaminada por la denominación actual que de ese fruto se hace- *patata*-, y cuando la mayoría de los historiadores estudian los documentos originales manuscritos y leen el término *patata*, de inmediato, les evoca el preciado tubérculo, sin percatarse de que en los siglos XVI y XVII tal vocablo se atribuía inequívocamente a la dulce convolvulácea y no a la insulsa solanácea andina; en consecuencia, la pretensión de datar el advenimiento de ésta -sin duda de mucha mayor trascendencia en la historia de la alimentación- al Viejo Mundo, se desmorona en sus propios cimiento. A estos efectos, particularmente relevantes son las fuentes canarias y gallegas sobre las que se intenta fundar la cronología de su asentamiento en España.

### V.8.1.- Canarias

#### V.8.1.1.- Tomás Nichols. *Descripción de las Islas Afortunadas*

A nadie escapa la particular relevancia que el archipiélago tiene desde los inicios mismos del viaje de descubrimiento de las Indias continuada ininterrumpidamente durante siglos y ello por su privilegiada situación geográfica, y así tanto por avanzada y adelantada de la mar oceánica, como por su clima tropical y en consecuencia lugar de aclimatación de productos del Nuevo Mundo hacia la ruta comercial peninsular y europea.

En el caso del archipiélago, el primer testimonio de la *batata* cabe fijarlo en 1556 de la mano de Thomas Nichols, año de su llegada a Gran Canaria, con veinticuatro de edad:

“Esta isla [Gran Canaria] tiene muy buen vino... y varias clases de buena fruta, tales como *batatas*, melones, manzanas, naranjas, limones, higos, melocotones,... pero sobre todo plátanos.”<sup>324</sup>

Acerca de la exportación de este producto, Lobo Cabrera la data en 1590 a Sevilla:

“El maestre de carabela Juan González, vecino de Setúbal, recibía del mercader Francisco de Molina, un barril de *batatas* para entregar en la ciudad hispalense al mercader Juan de Molina.”<sup>325</sup>

---

<sup>324</sup>CIORANESCU, A.: *Thomas Nichols, mercader de azúcar, hispanista y hereje. Con la edición y traducción de su Descripción de las Islas Afortunadas*, La Laguna, CSIC - Instituto de Estudios Canarios, 1963, p. 110.

<sup>325</sup>LOBO CABRERA, M.: *El comercio canario europeo bajo Felipe II*, Santa Cruz de Tenerife, Idea, 2008, p. 130. Obsérvese la expresa referencia a Sevilla en cuando al destino de la convolvulácea siendo así que la capital

Obsérvese la expresa referencia a Sevilla en cuando al destino de la convolvulácea siendo así que la capital bética recibía por esos años un contingente de diez-doce carabelas procedentes de Vélez-Málaga, según los ya aludidos testimonios de Monardes y de Rengifo.

### V.8.1.2.- De Canarias a Flandes y Francia.

El mismo autor<sup>326</sup> al analizar los documentos de 1567<sup>327</sup>, -exportación a Amberes- y 1574<sup>328</sup> - a Ruan, Francia- y en ambos figura entre otros productos envíos de “tres barriles y medios de *patatas*” y “dos barriles de *patatas*” respectivamente, el Dr. Lobo sin vacilar, traduce *patata* por *papa* lo que le lleva a deducir como fecha del inicio del cultivo de la solanácea andina en Canarias “desde donde se extendió al continente, en torno a 1560 debía ya estar plantada en Gran Canaria, desde el momento en que en 1567 se exporta a Flandes; en 1574 se continúa con el envío de este producto, en esta ocasión a Francia”.<sup>329</sup> Craso error.

Como reiteradamente venimos manteniendo con argumentación documentada, en los siglos XVI y XVII, siempre *patata* es *batata*, sin perjuicio de que ocasionalmente y casi de modo residual en España (Península y Canarias) se siga utilizando el término *batata* para la convolvulácea; y por contra, jamás *patata* es *papa*. Aún es prematuro. Habría de trascurrir al menos siglo y medio para que tal trasmutación denominativa tuviera lugar.

### V.8.2.- ¿Y en Galicia? *Memorias del Arzobispado de Santiago y el Obispo Blanco Salcedo.*

En el caso gallego, la *batata* ni se menciona. Carece del clima adecuado para ello, y viene a ocurrir un fenómeno similar al canario; es decir, cuando el investigador se encuentra con el vocablo *patata*, de inmediato lo valora como el gran hallazgo que le autoriza, sin ningún género de dudas, a poder datar el advenimiento del tubérculo andino al área del noroeste peninsular. Es lugar común en la historiografía particularmente gallega que la

---

bética recibía por esos años un contingente de diez-doce carabelas procedentes de Vélez-Málaga, según testimonios de Monardes y de Rengifo, ya aludidos.

<sup>326</sup>Ibídem, p. 131: “En este año [1567] el mercader Juan de Molina enviaba a su hermano, Luis de Quesada, residente en Amberes, junto con cantidades importantes de azúcar, remiel y vino, tres barriles medianos con *patatas*, limones verdes y naranjas” A.H.P.L.P., Lorenzo de Palenzuela n° 826, f.1563 r. Contrastada la veracidad de la cita en documento original.

<sup>327</sup>MACÍAS HERNÁNDEZ, A. M.: “La papa en la economía canaria. Aproximación histórica”, *Cuadernos Phytoma* 3, 1990, pp. 4-6: p. 4. Incurre en el mismo error que Lobo Cabrera al que probablemente copia y no cita.

<sup>328</sup>LOBO CABRERA: *Comercio canario*, p. 131: “Dos barriles de *patatas* son remitidos por Juan de Molina al mercader burgalés, asentado en Ruan (Francia), Hernando de Quintanadueñas”: A.H.P.L.P., Luis de Balboa, n° 860, f. 115 v. Contrasta la veracidad de la cita en documento original.

<sup>329</sup> Ibídem. pp. 130-131



introducción de la solanácea en España se hace precisamente a través de esa zona. El argumento viene avalado, desde el *a posteriori*. Visto al día de hoy la excelente calidad y reputación de la *patata gallega*, la conclusión en el imaginario colectivo al que no escapa el propio investigador, es que el territorio de esta región de España es especialmente apto para el cultivo de tan básico alimento y por ello aunque con ciertas dificultades de arraigo en sus inicios, fueron pronto superadas sin especificar más explicaciones.<sup>330</sup>

El documento clave y punto de partida del supuesto acceso de la patata a Galicia y por ella a otras zonas de España e Irlanda, son las “Memorias del Arzobispado de Santiago” del cardenal Jerónimo del Hoyo (1607):

“En esta huerta [del Monasterio de San Antonio de Herbón, Monasterio de Recoletos] hizo plantar *patatas* el Sr. Arzobispo don Francisco Blanco; diéronse muchas pero muy bastardas”<sup>331</sup> Tal es el argumento supremo y definitivo.

Al indagar en las propias *Memorias* que recogen el archiepiscopologio santiaguino, en el apartado dedicado al Arzobispo Blanco en sede compostelana (1574-1581), aparecen datos muy interesantes que a nuestro entender ponen en entredicho la referencia cronológica en relación con el producto indiano. Resulta que D. Francisco Blanco fue obispo de Orense durante nueve años (1556-1565), participó en el Concilio de Trento (1545-1563), “y después de que vino del santo Concilio le sacó el rey Philipe segundo de obispo de Orense y le hizo obispo de Málaga, donde fue obispo ocho años (1565-1574) y en dicho obispado de Málaga fundó y doctó otro collegio de la Compañía de Jesús. De obispo de Málaga le sacó el mismo rey Philipe segundo para el arzobispado de Santiago.”<sup>332</sup>

Habida cuenta de que su estancia en la diócesis malacitana coincide con el aprecio y la pujanza constatada de la convolvulácea, con el nombre de *patata* en Málaga y Vélez-Málaga, exportada de diez y doce carabelas a Sevilla (Monardes y Rengifo), ¿no es acaso lógico pensar que las *patatas* que hizo plantar Su Eminencia fueron llevadas por él mismo desde Málaga y que en realidad eran *batatas* y que como no se aclimataron “diéronse muchas pero

<sup>330</sup>PÉREZ SAMPER: “Integración”, p. 127, RODRÍGUEZ GALDO, M. X.: “Introducción y difusión del cultivo de la patata en España (siglos XVI-XVIII)”. En: LÓPEZ LINAGE, J. (ed.). *La patata en España: historia y agroecología del tubérculo andino*, Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, Centro de Publicaciones, 2008, pp. 101-123, p. 107, MEIJIDE PARDO, A.: *Testimonios históricos sobre la antigüedad del cultivo de la patata en Galicia*, A Coruña, Ediciós do Castro, 1984, p.8.

<sup>331</sup>HOYO, J.: *Memorias del Arzobispado de Santiago: transcripción del manuscrito original del año 1607 que se guarda en el Archivo de la Mitra Compostelana*. Ed. RODRÍGUEZ GONZÁLEZ, Á. y B. VARELA JÁCOME. Santiago de Compostela, Porto y Cie. Editores, 1949, p. 172.

<sup>332</sup>Ibidem, p. 27. Cfr. GARCÍA DE LA LEÑA: *Conversaciones históricas*, Descanso VI, Conversación XXXIII, pp. 3-8. Asimismo: LORDÉN, A.: *Historia de Málaga: anales del cabildo eclesiástico malagueño*, Málaga, Colegio “Los Olivos”, D.L., 1988, p. 41.



muy bastardas”? Lo “de muchas” cuadra perfectamente con la naturaleza misma -”volvulus”- de esta raíz. Tal reflexión vendría, una vez más a corroborar que durante los siglos XVI XVII, nadie a la *papa* le llama *patata* y que este vocablo es sinónimo de *batata*, ya reiteradamente constatado.

## V.9.- Libros de cocina y confitería. La *batata* en Palacio

### V.9.1.- Diego Granado.

“Oficial de Cocina Residente en esta Corte”, así se presenta en su obra de las postrimerías del s. XVI, intitulada *Arte de cocina*<sup>333</sup>. A los efectos del fruto de Indias que se trata, incluye dos rectas en el apartado “Para hacer diversas maneras de conservas” con la particularidad de que en la primera utiliza el término *batata: Carne de limón y batatas* y en la segunda *patata: Cidra y patata*, ambas con similar composición.<sup>334</sup> El uso alternativo de ambos términos en similares recetas, indica a nuestro parecer, que del mismo producto se trata: la convolvulácea.

Su confección como referencia estimada contiene el doble de azúcar<sup>335</sup> que del principal ingrediente, pues la edulcoración, como es sabido, es un método antiquísimo y muy eficaz de conservar alimentos. Añádese a ello como especias o aromatizantes, almizcle o agua de azahar.

### V.9.2.- Martínez Montañó. Cocinero Mayor del Rey nuestro Señor (1611)

Es, sin duda, el artífice prototipo de éxito de la cocina de palacio durante los reinados de Felipe III y Felipe IV. Su obra *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería* se publica por primera vez en 1611 y hasta el siglo XVIII se hicieron la muy relevante cifra de veintiséis

<sup>333</sup>El título de la obra extenso y prolijo: *Libro del arte de cocina en el qual se contiene el modo de guisar y de comer en cualquier tiempo, así de carne, como de pescados, para sanos, enfermos, y convalecientes: así de pasteles, tortas, y salsas, como de conservas al uso Español, Italiano y Tudesco de nuestros tiempos*. Se declara “Oficial de cocina, residente en esta Corte”. Una recopilación de recetas de cocineros notables o libros de cocina: Ruperto de Nola, *Arte cisoria* de Enrique de Villena, Bartolomeo Scappi, cocinero del Papa Pío V (1570)... Fuerte influencia italiana, por tanto. Tres ediciones de su obra: 1599, 1609 y la tercera 1614 en Lérida. Esta última, en una moderna reedición (GRANADO, D.: *Libro del arte de cocina*, Lérida, Pàges Editors, 1991), es la consultada en el presente trabajo. Cfr. PÉREZ SAMPER, M. A., ed.: *La alimentación en la España del Siglo de Oro*, Huesca, La Val de Onsera, 1998, pp. 23-26.

Cfr.: PÉREZ SAMPER, M<sup>a</sup> A.: *La Alimentación en la España del Siglo de Oro*, 1998, pp. 23-26

<sup>334</sup>GRANADO: *Arte de cocina*, pp. 383 y 389.

<sup>335</sup>Cfr. PÉREZ SAMPER: *Mesas y cocinas*, p. 120: “... en toda la Edad Moderna existía pasión por el dulce. Se consideraba el sabor más excelente, noble y refinado. Y parecía una evidencia que todo lo dulce resultaba especialmente energético, nutritivo, saludable y reparador. Al dulce se le atribuían además, significados de nobleza, prestigio y erotismo”.

ediciones. “La obra, una típica representación de la cocina cortesana barroca, se convirtió en la España moderna en el libro de cocina clásico por excelencia”<sup>336</sup>

“Tradicionalista e innovadora, la cocina de la Corte de los Austrias españoles que refleja el libro de Martínez Montañó se caracterizaba por su magnificencia y esplendor, manifestación del poder y la gloria del monarca. Menús abundantísimos en los que se mezclaba la carne con el pescado, lo salado con lo dulce los asados con los cocidos y los fritos. Menús desbordantes...”<sup>337</sup>

Tal es el perfil y arquetipo de la cocina barroca en la Corte.

Es de destacar que tan singular cocinero en sus quinientas siete recetas, el único producto americano que incluye es el pavo en reiteradas ocasiones, y de cuya presencia se atestigua en el capítulo de esta Tesis referido al ave americana. Por contra, ningún vegetal de aquella procedencia tiene cabida en sus fogones.

La *patata* solo se halla citada en el prólogo al reprocharle Montañó a Granados, sin citarlo, que haya incluido en su libro *-Arte de Cocina-* “en el capítulo de las Tortas,... que no solo no son buenas, ni deben hacer, mas ántes [sic] es impertinente escribirlas, como son las de higos, y de turmas de tierra, y de nabos, y de zanahorias, y de *patatas*, ni de cerezas...”<sup>338</sup>. Ciertamente, Montañó se excede en su nada amable relación con el “Oficial de Cocina”, pues de hecho no figura ninguna torta de *patata* en su recetario sino, como se ha dicho, las dos recetas son de conserva. Su crítica a la posibilidad de la *patata* sea materia prima de una “torta”, cabe pensar que se deba a su natural textura pastosa y en consecuencia poco o nada apta para tal forma de elaboración culinaria. De hecho, en las recetas o formas de preparación reseñadas en los diferentes cronistas, naturalistas, médicos, botánicos,... en ninguna de ellas se contempla la *torta* como forma de cocinar la *patata*.

Estos dos autores de la Corte muestran su conocimiento del nuevo producto americano, particularmente Diego Granados con sus dos recetas, y Montañó con su despiadada crítica al primero.

Pero no sólo en el siglo XVII, en el siguiente la apreciación de tan popular y gustoso producto se continúa en la Corte, a decir de Pérez Samper:

---

<sup>336</sup> PÉREZ SAMPER: *Alimentación*. p. 27.

<sup>337</sup> *Ibidem*. p. 30

<sup>338</sup> MARTÍNEZ MONTIÑO, F.: *Arte de cocina, pastelería, vizcochería [sic], y conservería*, Barcelona, Tusquets, 1982. Prólogo sin numeración de página.

“Las *batatas* se hallaban presentes en la alimentación de la familia real española en el siglos XVIII. Eran plato preferido de Doña Bárbara de Braganza, esposa de Fernando VI, y se le servían diariamente.”<sup>339</sup>

### V.9.3.- Antonio Salsete.

Con este divertido pseudónimo, se halla un recetario de reciente edición que corresponde al autor reseñado como: *El cocinero religioso instruido en aprestar las comidas de Carne, Pescado, Yervas y Potages a su comunidad*.

Carece de datación y en la introducción a cargo de Sarobe, por el estudio de la letra, tipo de papel verjurado, se trata de una copia de un original de fines del s. XVII o primeras décadas del XVIII y quizás perteneciente a la orden de los agustinos, con base en que al hablar de la cebolla: “estas son el hálleme en todo, y como no ay [sic] sermón sin Agustino, apenas ay guiso de carne ni de pescado en que no entre la cebolla.”<sup>340</sup>

Por las abundantes citas que hace de productos americanos: pimiento, (10), habichuelas/fríjoles, (1) y sobre todo los tomates (19), podría ser un argumento más en favor de que su autoría corresponda al siglos XVIII, centuria en la que se generaliza su uso consumo en todas sus formas: crudo en ensalada, fritos, salsa, etc.

Referido a nuestro producto, *-la batata-* un apartado y tres formas de preparación:<sup>341</sup>

“Son muy buenas asadas entre las cenizas.  
Y también cocidas con vino tinto y azúcar.  
Para escudilla: cocidas en vino con rebanada de pan frito molido con especia fina -canela, clavo, pimienta, azafrán nuez moscada- y desleída en el propio vino, y que saquen poco caldo”.

Al margen del producto que nos ocupa, es preciso hacer observar desde una perspectiva exclusiva de cultura gastronómica que este recetario contiene dos llamativas elaboraciones de profunda raigambre en la Bética: gazpacho y ajoblanco impropias de la tradición culinaria navarra. La causa de que estos platos tan andaluces, más aún malagueño el segundo, tiene su fundamento en la fácil movilidad de los frailes entre las distintas provincias de la Orden, y nada es de extrañar que algún hermano sirviera en el sur peninsular o fuera originario de esta área y acabara destinado al convento pamplonica donde Salsete la anotó en su libreta de cocina.

<sup>339</sup> PÉREZ SAMPER: “Integración”, p. 135. La autora no facilita la fuente.

<sup>340</sup> SALSETE, A.: *El cocinero religioso* (2ª ed.). Ed. SAROBE PUEYO, V. M. 2 vols, p. XV

<sup>341</sup> *Ibíd.* f. 119-119 v

#### V.9.4.- Juan de la Mata.

Entre los numerosos recetarios tanto eclesiásticos como seculares del siglo XVIII, perteneciente a este último ocupa lugar relevante aunque poco sepamos de él, por la especificidad de su oficio y su obra monográfica: *Arte de repostería*.<sup>342</sup>

Por declaración del propio autor se alcanza a conocer el perfil mínimo de su oficio:

“Juan de la Mata, Repostero en esta Corte, natural del Lugar de Matalavilla, Concejo del Sil de Arriba, Montañas y Reyno de León y Obispado de Oviedo, quien le dedica al Excmo., Señor Don Rodolfo Acquaviva y Aragón, Duque de Atri, etc.”, de quien había sido criado.

En el Prólogo declara que no era su intención “sacar a la luz esta obra... sujetos muy peritos me han instado diera un principio sobre el cual ponga las cosas mas del caso, asegurándome ser muy convenientes y necesarias”. A continuación informa de empeño, su escuela y maestros: “He puesto cuanto mi corto ingenio pudo alcanzar, teniendo la experiencia en las muchas funciones en que me he hallado y el haver [sic] sido discípulo de los mejores Maestros, que han sido, assi [sic] Franceses, como Italianos y de otras Naciones”. Finaliza “el motivo de no haver salido antes esta Obra ha sido el haver estado quatro años fuera de Madrid”.

Aunque no ve la luz hasta 1747, en realidad la obra se halla ya concluida con todas licencias y parabienes seis años antes. Amén de la consabida licencia eclesiástica, la probación de calidad la otorga alguien tan cualificado como Domingo Fernández en 1741, a la sazón “repostero de Su Majestad”, quien dispensa el siguiente encomio alusivo a la obra:... donde se halla varia diversidad de todas reglas, que le constituyen Pensil hermoso, no menos agradable a la vista, que al labio, sin permitir en él la sombra bastarda de la ignorancia.”<sup>343</sup>

Su obra tiene una extensión considerable hasta ciento noventa y seis páginas, XLI capítulos y 359 recetas y un curioso apéndice de diez láminas de cómo han de disponerse los cubiertos para un número comensales múltiplos de diez hasta cien.

Respecto de su precedente a fines del siglo XVI -Miguel de Baeza, *Los quatro Libros del Arte de Confitería* (1592) -dedica un capítulo más amplio aún al azúcar y su clarificación,

---

<sup>342</sup>El título completo es: *Arte de Repostería, en que se contiene todo género de hacer Dulces secos, y en líquido, Vizcocho [sic], Turriones, y Natas*. 1747. Hay edición facsímil (MATA: *Arte de repostería*).

<sup>343</sup> Ibídem. p. sin numeración.

pero sin duda lo más novedoso es la decidida incorporación de los frutos de origen americanos en la repostería: cidra de Indias, pimiento, tomate, chocolate con profusión, - productos que se incluyen con la debida extensión en los correspondientes capítulos de la Tesis- y la *batata* a la que dedica dos recetas.

En el Capítulo XII: *De diferentes frutas, Batatas de Málaga de seco y en líquido*.<sup>344</sup> Llama la atención la precisa nomenclatura “*batatas* de Málaga”, como fruto por antonomasia de esta tierra. Se trata de una preparación modelo para confitar en el correspondiente almíbar, a la que siguen un sin fin de hortalizas y frutas tales como berenjenas, pepinitos, tallos de lechuga, pimientos,... calabaza, sandías, melones,... que también se disponen para su mantenimiento y conservación en azúcar.

El Capítulo XIV dedicado a las compotas, de nuevo especifica a la convolvulácea con el gentilicio malagueña. Se cuecen en azúcar clarificado, en hervor hasta ligera densidad del líquido -”pequeña pluma”- “y después se servirá en compoteras frías”.<sup>345</sup>

#### **V.9.5.- La cocina de los Jesuitas de Andalucía.**

Es este uno de los dos recetarios del siglo XVIII con que Andalucía contribuye a la historia de la gastronomía. El presente de carácter religioso, específicamente escrito por la Compañía ignaciana y el otro que se tratará de inmediato, el de Rosa M<sup>a</sup> Calvillo de Teruel, *Libro de apuntaciones de guisos y dulces*. Será interesante cierto cotejo de ambos en el que se comprobará su misma procedencia bética en cuanto a ciertos platos y su nomenclatura, particularmente relevante en los productos y denominación: *batata, papa, patata*.

El título de la obra en su primera edición es bien extenso y bien expresivo: *Común modo de guisar en las casas y colegios de esta Provincia, que con cuidado deben aprender los hermanos coadjutores novicios*.<sup>346</sup> Se trata de una obra para uso interno de la Compañía de

---

<sup>344</sup> *Ibidem*, pp. 48-54

<sup>345</sup> *Ibidem*, p. 67

<sup>346</sup> Opúsculo de sólo 72 p., publicado por la misma Compañía. Sevilla, 1754. Con idéntico título se reedita [facsimil] en la capital bética (1985). Otras ediciones con ligera variación del título: *La cocina de los jesuitas. Común modo de guisar, que observaban en las casas de los regulares de la Compañía de Jesús*. Imprenta de Don Bartolomé Manuel Caro. Sevilla (1818); y reedición facsímil de ésta, en la misma ciudad. Esta última es la seguida para la elaboración de la investigación en curso. Ciento veinticinco recetas distribuidas por capítulos con cierto orden en cuanto a las viandas: “Guisos de carne”, “Cenas de carne”; “Extraordinario”; Guisos de pescado para Viernes y Cuaresma”; y”Potages [sic] para escudillas”.

Jesús y con clara finalidad expuesta en el título: enseñar a los novicios coadjutores, lo que equivaldría a legos dedicados a los fogones.<sup>347</sup>

Se inicia con un capítulo de “Advertencias al que leyere del aseo de la Cocina, y su limpieza”. Ciertamente es generalizado en los recetarios históricos que unas primeras página de recomendación higiénica a los lectores y aprendices de los propios textos. Tal es el caso. En este opúsculo, se recomienda además, el tiempo de cochura y sazón, asimismo que el caldo es preferible “que falte un poco que sobre mucho, porque le quitarás la sustancia, y no sacarás el gusto que había de tener”.

En cuanto a las cualidades que ha de tener un buen cocinero, fija estas tres: “limpieza, gusto y prontitud”. Con ello queda resaltada la virtud de quienes offician en los fogones, al tiempo que precisa guía didáctica para aprendices.

A diferencia de los recetarios precedentes, éste no es que se valga de seudónimo como cabe presumir en Antonio Salsete, con su *Cocinero Religioso* o el *Nuevo Arte de Cocina* en otro lugar de este trabajo referido a Fray Raimundo Gómez, alias Juan de Altamiras, sino que el autor es colectivo y anónimo: Compañía de Jesús (S.I.)

En cuanto a los productos americanos, se hallan presentes y plenamente incorporados en sus recetas: pimiento, tomate, habichuelas, *batata* y *papas*, (inequívocamente la solanácea andina) y pavo. En los capítulos correspondientes a cada uno de los productos, se volverá a tratar de modo singular la respectiva receta.

Referido al caso que nos ocupa, una receta contiene: “Escudilla de *Batatas*”. Ingredientes: la propia convolvulácea cocida, “cortezón de pan frito”, vino, especia, sal, miel, azúcar,... A vista de los gustos y hábitos alimentarios de hoy, nos hallamos ante una composición compacta, nutritiva y saciante, como para un final de almuerzo o cena. Pues no. Para sombro de los presentes “estas escudillas se sirven después de los postres.”<sup>348</sup>

#### **V.9.6.- María Rosa Calvillo de Teruel**

La más reciente obra de recetarios de época trascrita, comentada y publicada<sup>349</sup> es el *Libro de apuntaciones de guisos dulces* de la citada autora.

---

<sup>347</sup>Cfr. PÉREZ SAMPER: “Recetarios manuscritos”, p. 51, PÉREZ SAMPER: “Recetarios de cocina”, p. 170.

<sup>348</sup>*Cocina de los jesuitas*, p. 52.

<sup>349</sup>CALVILLO DE TERUEL: *Libro de apuntaciones*

Se trata, según el estudio de su presentador, Víctor Infante, de un cuaderno personal perteneciente a una cocinera de casa burguesa donde iría anotando como propio recordatorio las recetas de la gastronomía cotidiana, y sin ninguna pretensión de reconocimiento en la posteridad, lo concluye en el anonimato. Será otra mano también anónima, probablemente fallecida la autora, quien la rescate del olvido consignando en el manuscrito el nombre de quien entre los diarios fogones, pucheros, lebrillos y tarteras hacía *sus anotaciones*.

Para el analista de la obra no hay duda de que su procedencia es andaluza y más concretamente sevillana, dominada en su expresión por términos del dialecto andaluz: continuos seseos, [“morsillas”, “sedaso”, “pedaso”, “casuela”, vocablos como “candela” por lumbre,<sup>350</sup> que pasa desapercibido para el introductor, y lo que para el autor de estas líneas es prueba concluyente, la utilización del vocablo *papa*. “Como se guisan las *papas*”,<sup>351</sup> “En la manteca se fríen algunas *papas* que están muy buenas”]<sup>352</sup>. Al tratar del tubérculo andino, se volverá sobre ello.

De cien recetas -99 de la autora y una añadida- consta la obra, sin ningún orden de platos, pues anotaciones son sobre la marcha: fiambres, carnes, carnes de caza es lo que más abunda; pescados y verduras, menos. También incluye: masas, salsas, huevos, conservas,... postres y dulces. En palabras de Infante: “Estamos ante una gastronomía variada, sin excesivos refinamientos, que responde las características y a los hábitos culinarios de una época y una clase social burguesa, que recoge la tradición culinaria de Andalucía.”<sup>353</sup> Y añade en cuanto a ponderar la obra en su valoración cronológica, respecto de otros recetarios de cocina con autoría exclusivamente femenina: “... en la historia de nuestra gastronomía femenina no existe ninguna obra editada con anterioridad a esas fechas de 1740/1745”, en que Infante, tras concienzudo estudio paleográfico, data el manuscrito.

Parece ocioso indicar a estas alturas del siglo XVIII que los productos americanos se hallan cumplidamente insertos en la cocina: tomate, pimiento, con muy abundante presencia en las recetas; *papa*, con identidad denominativa andaluza o canaria y la *batata/patata*.

De la convolvulácea incluye una receta con el nombre de *patata: Pudín de patatas*.<sup>354</sup> El fruto como materia prima, mitad de azúcar, yemas de huevo, zumo de limón y manteca son sus ingredientes. Lumbre moderada por arriba y por abajo de la tartera, y ya está hecho.

---

<sup>350</sup>Ibíd., Receta nº 27, p.38

<sup>351</sup>Ibíd., Receta nº 24, p.37

<sup>352</sup>Ibíd., Receta nº 45, p.44

<sup>353</sup>Ibíd., p. 13

<sup>354</sup>Ibíd., Receta nº 62, p.50



Aplicado a la solanácea su natural nombre, *papa*, es evidente que el término *patata* de la receta, amén de por el modo de cocinar, se refiera la *batata*. En esas misma fechas (ca. 1745) Altamiras, utiliza el término *patata* para aludir por primera vez al tubérculo peruano. *Nos hallamos exactamente en la encrucijada del cambio. El mismo vocablo patata sirve para designar a un tiempo a la papa y a la batata.*

## V.10.- La Real Cédula de Tassación. (1680)

Es este un curioso documento del reinado de Carlos II (27 de noviembre de 1680) en el que con causa en el “premio tan subido que llegó a tener la plata, y oro, y desestimación de la moneda de la fábrica de Molino, por haberse introducido mucha cantidad de esta de fuera de estos reynos ... y siendo motivo de la alteración del precio de los alquileres de las Casas y de todos géneros de mantenimientos, y mercaderías ... mandamos extinguir toda la dicha moneda de la Fábrica de Molino, y reducir el precio de la Plata a razón de cincuenta por ciento.”<sup>355</sup>

Se trata en definitiva, de una devaluación por depreciación de la moneda, y la consiguiente tasación de los productos y oficios a fin de contener los precios y evitar la especulación. Para ello el propio texto en previsión, establece una relación de sanciones y penas graduales para los infractores, que abarcan desde la incautación de las mercancías, multas, destierro, hasta galeras.

En cincuenta y dos folios anverso-reverso, total ciento cuatro páginas, se contiene la relación de precios para oficios y mercaderías. Así se reseñan: caldereros, zapateros, torneros, cuchilleros, maestros, oficiales, peones y criados, latoneros, cedaceros, torneros..., pasteleros, confiteros y tenderos.

Se registra un amplísimo elenco alusivo a dulces y confites, fuente histórica de gran interés para conocer los gustos y preferencias de las gentes a través de los productos y sus precios.

En lo referido a la *Patata*, dos asientos se registran. En el epígrafe: *Memoria de los precios a que han de vender los Confiteros, y Tenderos desta Villa*, se dice: ... [Cada libra] “La de caxas de *patatas*, y cidra, a cinco reales.”<sup>356</sup>

---

<sup>355</sup>El título completo del documento reza así: *Cédula Real en que Su Magestad manda se observe, y guarde la moderación de alquileres de casas, y precios de todos géneros comerciables, etc.* (1680). Con Licencia. En Madrid: por Julián Paredes, Impresor de libros, en la Plaçuela del Angel.

<sup>356</sup>*Cédula real*, fol. 48.



“... la [libra] de *patatas* cubiertas, a seis reales y medio.”<sup>357</sup>

Esta última es la que menciona *Autoridades*, en tanto que la primera la omite.

La diferencia de precio es bien ostensible. El significado en confitería de *cubiertas*, es decir, rebozadas, escarchadas en azúcar. El superior precio de este producto hace elevar el coste de la “*patata* cubierta” respecto a la que no lo es.

## V.11.- Diccionarios.

Las colecciones lexicográficas o diccionarios, obvio es, constituyen el punto de partida imprescindible para conocer la definición de los términos, en el caso que nos ocupa de los productos de Indias, su evolución y progresiva incorporación, particularmente significativa y enriquecedora si se coteja con la presencia del producto y su denominación en otras fuentes: crónicas, tratados de higiene y medicina, recetarios, literatura, etc...

De general conocimiento es el primero de estos repertorios terminológicos: *Tesoro de la Lengua Castellana o Española* -Covarrubias, 1611- y que solo registra entre los ya muy probados en otras fuentes productos americanos, el pimiento. En el capítulo correspondiente a esta especia/hortaliza se volverá sobre ella. Sin duda es la más popular y de rápida difusión, aclimatación y consumo en toda España; de ahí, su inclusión en exclusiva en este primer *diccionario* En consecuencia, ni *batata/patata/papa* tienen aquí acogida.

### V.11.1.- Autoridades.

Habrá que llegar a *Autoridades* (1726-1737), como una de las primeras y actividades y obra capital de la recién creada Real Academia Española (1714), característica del academicismo borbónico y a la postre expresión en el área lingüística del reformismo del siglo XVIII, para que los frutos del nuevo mundo tengan cabida entre sus páginas.

En efecto, con muy tardío registro respecto de su frecuente uso y general conocimiento ya se incluyen desde *pavo*, *pimiento*, *tomate*, *cacao*, *chocolate*, *judía* hasta *batata/patata/papa*.

---

<sup>357</sup>Ibídem. fol. 49

Referido a este último trinomio, el primer diccionario de la RAE define el término *batata*, sin llegar la clasificación botánica de *Ipomoea batata* (L), por ser la obra de Linneo, *Species Plantarum* (1753) posterior a la edición de *Autoridades*, y de otra parte, porque la ciencia del reino vegetal aún no ha creado el vocablo “convolvulácea”, con lo que en la definición se halla ausente el término. Asimismo es de destacar su relación definitoria con “las que llaman Papas”

“Planta que cultivada y sembrada echa una raíz algo mayor de las que llaman Papas...”.

Es la primera presencia constatada del tubérculo andino, si bien como término comparativo en el glosario recién editado de 1726 por la propia RAE.<sup>358</sup>

De sus cualidades y lugar de producción quedan bien patentes:

“... es mui sabrosa y dulce, y aunque de ella se hacen diversos dulces y almíbares mui delicados, con especialidad es mas grata al paladar assada, y rociada despues con vino y azúcar. *En España se crían muchas en las cercanías de Málaga.*”

Y en lo referido a su grafía, *p/b* es consciente de la doble forma y se pronuncia sin ambages: “Algunos la llaman Patata, y assi se halla tambien escrito; pero lo común es con *b*.” Por ello al registrar el vocablo *Patata* lo define: “Lo mismo que *Batata*”. Y para ilustrar su uso con *p* lo ejemplifica con la Pragmática de Tassación de 1680.

### V.11.2.- DRAE. (1817)

Hasta aquí llega la confusión terminológica del trinomio *batata/patata/papa*. Es este el primero en el que se distingue claramente la *batata* de la *patata*.

Por *batata*, se entiende tanto la planta como el fruto.

a) La descripción de la planta:

“Planta indígena de América y del Asia, y cultivada en España. El tallo es rastrero y ramoso, las hojas de figura de corazón, y la flor de hechura de campanilla, grande y de color encarnado. *Convolvulus batata.*”

<sup>358</sup>Las referencias y citas a *Autoridades* aluden a la edición facsímil. (Madrid, Gredos, 2002).

Por primera vez aparece el término científico nuevo *convolvulus* alusivo a la formación de su fruto.

b) Descripción del fruto.

“Se da este nombre a los bulbos que acompañan las raíces de las plantas del mismo nombre. Estos son cilíndricos, rectos de color de castaña, claro por defuera y amarillo o blanco por dentro. Cocidos tienen un gusto dulce muy agradable”.<sup>359</sup>

El cotejo de las definiciones, que distan nueve décadas entre las ediciones de ambos DRAEs., ponen de manifiesto un registro más amplio y complejo en la de *Autoridades* con la consabida información de textos literarios o crónicas históricas donde se contiene el vocablo; y una explícita descripción de su mejor forma de cocinarla, al tiempo que el lugar específico de su cultivo: Málaga.

Por contra, la edición de la segunda década del s. XIX presenta concisión definitoria, más científica con la consignación del vocablo *convolvulus*, ya en lo sucesivo irreversiblemente incorporado a su clasificación botánica.

En cuanto a su hasta ahora sinónimo *patata* que *Autoridades* apunta como término que decae en beneficio del uso de la bilabial sonora *b*, en la quinta edición de la RAE, tal colisión terminológica desaparece al reafirmarse inequívocamente ya la palabra *batata* para la convolvulácea, en tanto que el término con la bilabial sorda *p* pasa a definir al tubérculo andino: *solanum tuberosum*.

Ello implica un cambio de sinónimo: *papas* que *Autoridades* define como “raíces que se crían debaxo de la tierra, sin hojas y sin tallo, pardas por de fuera y blancas por de dentro. Es comida insípida”. A tenor de lo descrito, no parece que la RAE sobreabundara en el conocimiento de la planta y apenas del fruto. Lo único que se acerca a la realidad científica de tal definición, es la condición empírica de insulsa.

En lo sucesivo, desde la quinta edición la sinonimia se establece entre *patata*, bien definida como *solanum tuberosum*, con todo su perfil científico, en tanto que *papa* pasa a ser su sinónimo. Escuetamente registra: “*papa* lo mismo que *patata*”.

---

<sup>359</sup> *Diccionario de la Lengua Castellana por La Real Academia Española*. Quinta edición, 1817, p. 123

### V.11.3.- Ramón Cabrera. *Diccionario de Etimologías*

Un extenso artículo le dedica este prócer de las Letras, “Director que fue de la Real Academia Española, individuo de la de la Historia y de Honor de la de S. Fernando”, según reza en la página de presentación del propio Diccionario.<sup>360</sup>

Cierto que no es fácil encontrar algo nuevo que no se haya sido expresado ya en el tratamiento del producto. Comienza con la descripción de la planta, incluyendo en ella, a diferencia de *Autoridades*, la planta y el fruto:

“Planta vivaz que echa un tallo delgadillo, cilíndrico, ramoso, rastrero, y cargado de hojas, las cuales son angulosas y redondas con un vaso de color purpúreo: sus flores son pequeñas, de la hechura de una campanilla, y de blancas se vuelven purpúreas: las raíces que son cabelludas y lechosas producen una especie de *nabo* oblongo, más o menos gordo según la calidad del terreno en que se cría, el cual en unas plantas se muestra den color, y en otras de otro. Este *nabo* es lo que se come, y en él percibe el gusto un sabor de castaña.”<sup>361</sup>

Hasta ahora nadie había denominado al *convolvulus* como *nabo* y por la definición, no parece que el autor estuviera particularmente informado con la calidad suficiente como para dedicarle tan dilatado texto. Y es que, en efecto, buena parte de lo recogido por Cabrera es copia literal de la obra en latín, lengua en la que fue redactada por su autor Francisco Hernández: *Historia Plantarum Novae Hispaniae*, autor y obra ya referidas en el presente trabajo.

Informa de que

“una de las cosas que en los primeros años de la conquista de América se trajeron a España desde la Isla Española... fue el *nabo* o tubérculo de esta planta. Tanto el *nabo* cuanto la planta se denominaban allá *Batatas* como además de nuestro Hernández lo dicen los cultos y curiosos italianos Pedro mártir de Anglería y el Navagerio, que a la sazón se hallaban en este reino, el primero con la plaza de consejero de Indias, y el segundo de embajador de la República de Venecia ...”<sup>362</sup>

Seguidamente, también en latín, copia el testimonio de Anglería (Década 2, cap. 9), y la carta a Ramusio en lengua italiana.

Sigue con los testimonio reproduciendo a Monardes con la valoración de éste en cuanto a la abundancia, procedencia -Vélez-Málaga- y consumo en Sevilla.

<sup>360</sup> CABRERA, R.: *Diccionario de etimologías de la lengua castellana*, Madrid, s.n., 1837, T. II, pp. 99-102.

<sup>361</sup> *Ibidem*. p. 99

<sup>362</sup> *Ibidem*. pp. 100-101

Continúa con una alusión a autores como Fray Esteban Villa, el Padre Eusebio [sin mencionar de Nuremberg], Clusio y Fragoso, donde con mayor o menor especificidad o extensión, se menciona la *batata*.

A tenor de las informaciones recogidas de los cronistas, no olvida precisar la procedencia del producto: “Por lo dicho aparece que de la Isla Española nos vino juntamente con la planta el nombre de *Batata*, que allí tenía.”<sup>363</sup>

Por último, entra en la doble denominación con *b* y *p* sin que su explicación sea precisa ni convincente: “Hubo tiempos en que por la natural mudanza de la *b* en *p* se daba a esta planta además de *batata* el nombre de *patata*”.<sup>364</sup>

A esta afirmación hay que replicar señalando el error en que incurre tan eminente lingüista. No se da la “natural mudanza de *b* en *p*”. Si se trata de intervocálicas, la natural mudanza es a la inversa, de *p* a *b* (p.e, *lupus*>*lobo*, *apícola*>*abeja*); y si es en inicio de palabra, sólo tres excepciones conocemos: *patata/batata*; *pudding/budin*; *potage/bote*, y en tales casos no por “natural evolución fonética” del latín al castellano, sino por confusión de la bilabial sorda *p* por la correspondiente sonora *b*.

En resumen, la inclusión de *batata* entre las etimologías de Cabrera tiene más valor por las referencias a autores que de ella tratan o citan, y por tanto como referencias para la búsqueda bibliográfica del investigador, que como aportación científica digna de consideración, incluido el descuido de la errónea evolución de las dos bilabiales.

## V.12.- Literatura y Gastronomía.

Sin la fundamental aportación de las fuentes literarias la Historia de la Gastronomía no existe, pues donde los libros de cocina -bien escasos, por cierto- y los cronistas -casi siempre dedicados a relatos y hechos de la Corte y en general de la clase dirigente- no llegan, la literatura manifiesta el pulso alimentario de la sociedad, esto es: productos de consumo desde los que construir un modelo nutricional, el hambre y la abundancia, los ritos en derredor de la mesa, sus cuitas morales y religiosas en torno a los alimentos, la gula como pecado capital y a su vez determinante de otro pecado capital la lujuria; la obsesión por satisfacer las más elementales necesidades del sustento, ... de todo eso deja constancia la creación literaria. Es

---

<sup>363</sup> *Ibidem*. p. 101

<sup>364</sup> *Ibidem*. p. 102

pues manifiesta la relación existente entre la cocina -sensu lato entendida- y su reflejo en las letras, lo que al propio tiempo constituye una fuente insustituible para aproximarse al perfil sociológico en un determinado período del acontecer humano.

De otra parte, la literatura en su vertiente sociológica, no sólo no permanece ajena a tal fenómeno, sino que lo refleja y exalta viniendo a conformarse -desde el ingenio del autor y la belleza en la palabra- como una fuente insustituible de datos y análisis para la historia de la gastronomía. Al tiempo que la literatura da testimonio de la realidad alimentaria, provoca al investigador para la indagación y profundización en el perfil de la sociedad en un determinado período. La pluma expresa la realidad de los fogones y éstos, a su vez, sobre todo a partir del s. XIX y hasta nuestros días estimulan y alientan la imaginación de no pocos autores, quienes con independencia de la preferente temática y género literario de sus obras, -desde el ensayo, el relato y la novela hasta la poesía-, no dudan en abordar e incluir en su producción los valores de deleite, sociabilidad y convivialidad que la gastronomía conlleva.

Se trata, en suma, en el marco de la investigación en curso, de propiciar siquiera sucintamente, algunas reflexiones acerca del vínculo entre la literatura y la gastronomía y de ésta con aquélla. Qué ha hecho la literatura por la gastronomía y qué ha aportado la gastronomía al bellissimo arte de la palabra, testimonio, al fin, de sentimientos, ingenio y creación.

Escapa a la extensión del presente trabajo hacer referencia exhaustiva de los textos literarios que aluden a la naturaleza comestible, tanto vegetales como animales, o a sus elaboraciones culinarias desde las primitivas civilizaciones, particularmente del área mediterránea, presentes en los relatos mitológicos grecorromanos o en la Biblia, siendo en ésta, sin duda, donde se halla el mayor número de alusiones.

Se omite asimismo de modo expreso, por entender que excede a los márgenes temporales acotados a esta tesis, las valoraciones pertinentes alusivas a los escritores medievales en relación con el hecho alimentario, la ingestión de alimentos, su transformación en la cocina y sus preocupaciones moralizantes. No obstante se ofrece en reducido florilegio, como muestra de cuánto debe la gastronomía al texto literario, una sumaria relación de autores que refieren en sus obras alimentos y guisos. Entre la extensa nómina cabe citar: **Alfonso X el Sabio**, *Las Partidas*; **Enrique de Villena**, *Arte cistoria*; **Arcipreste de Talavera**, *Corbacho o reprobación del amor mundano*, **Marqués de Santillana**, *Proverbios*; **Hernán Pérez del Pulgar**, *Coplas de vicios y virtudes*; **Suero de Rivera**, *Coplas sobre la gula*; **Juan**

**de Mena**, *Coplas sobre los siete pecados capitales*; **Jorge Manrique**, *Un convite que hizo a su madrasta...*; y cómo no al más imaginativo, creador, resuelto y desenvuelto, y una de las primeras plumas del Medievo español **Juan Ruiz, el Arcipreste de Hita**. El denominador común en todos ellos es, amén de la referencia a alimentos y guisos, la obsesiva preocupación moralizante: el abuso de su consumo, el pecado capital de la gula y el a menudo asociado de la lujuria para desde ambos advertir del grave perjuicio para la salud de alma y cuerpo que la desmesura de su práctica depara. La glotonería es un tema de preferencia literaria con sus connotaciones morales a lo largo de la E. Media, asunto éste que se prolongará hasta el barroco.

Valorada la deuda que la gastronomía tiene contraída con la literatura medieval, es preciso abordar el mismo asunto en el más deslumbrante período la literatura universal: nuestro siglo de oro.

Es ocioso venir a valorar aquí la pléyade de autores y obras, sin par en la historia, que abarca esta brillante etapa. Pero desde luego es imprescindible insistir en las numerosísimas referencias y citas que en sus textos se nos presentan alusivos a la alimentación, a la cocina, a los platos y también, cómo no, a la negación de todo ello: el hambre. Desde la enumeración de un amplio repertorio de platos -*La Lozana Andaluza*- (**Francisco Delicado**, 1524), de singular valor por ilustrarnos en los umbrales de la E. Moderna acerca de la cocina andaluza con una veintena de elaboraciones culinarias particularmente de repostería; pasando por la novela picaresca. Cómo no tener presente los episodios de hambre de Lázaro con el ciego, el clérigo o en casa del famélico y presuntuoso hidalgo; y por otra parte, cómo no referirnos a la mejor página de humor negro de la literatura universal relacionada con la escasez extrema, cuando el Buscón ante aquel “clérigo cerbatana entra en poder del hambre viva”. Y cómo soslayar la riquísima fuente de información de la vida cotidiana que nos proporcionan el *Guzmán de Alfarache*, *Estebanillo González* o *Marcos de Obregón*.

En la estelar obra del *Quijote*, plagada de términos y expresiones del condumio, es particularmente significativo el capítulo de las *Bodas de Camacho* (2ª parte. Cap. XX), en el envés de la indigencia, en el que Sancho con inusitada fruición da buena cuenta de tres gallinas y dos gansos. Autores como **Quevedo**, **Góngora**, **Lope y Calderón**, sin eludir que “entre los fogones también se halla Dios” de la **Santa de Ávila** o “la cena que recrea y enamora”, del místico de Fontiveros; hasta poetas de segundo orden como **Quiñones de Benavente**, **Agustín de Rojas Villandrando (1572-1635)** o **Baltasar del Alcázar**; todos se ocupan en mayor o menor medida en sus creaciones, sean poemas, comedias o relatos

específicos, y frecuentemente con un espíritu satírico a la vez que moralizante - a menudo, el pecado de gula sigue presente-, se ocupan, digo, de los productos de consumo alimentario o de platos ya elaborados. Todos a una, desde nuestra mayor novela hasta obras breves particularmente del género teatral - sainetes, entremeses, loas, jácaras y mojigangas- dejan testimonio de referencias a la alimentación y a los fogones, de ahí que constituyan una fuente irremplazable para el investigador de la gastronomía. Donde los demás no alcanzan -cronistas de época, recetarios de cocina u obra pictórica- la literatura con gentil o ácido estilo; con ironía y en ocasiones hasta el sarcasmo, recoge el intenso latido de la sociedad de la época. La atenta lectura de estas obras suministra al investigador un cúmulo de sugerentes datos, los que debidamente contrastados con las mencionadas fuentes y prístinos diccionarios de *Covarrubias* y *Autoridades*, constituyen la base de cualquier indagación seria que se pretenda en orden a la elaboración de una historia de la cocina. Los alimentos, el hambre, como protagonista de la inmensa mayoría, el deseo de satisfacción por la famélica masa social, y la evasión ante la cruel realidad cotidiana; todo ello queda reflejado en la literatura.

Pero desde las revoluciones agrícola, demográfica, la industrial y las revoluciones burguesas, en suma; con el paso a la contemporaneidad, en el orden culinario surge un concepto nuevo: la gastronomía y una institución social, asimismo sin precedentes: el restaurante. Obvio es, la literatura no podía ser ajena a la nueva realidad del disfrute compartido de la comida.

La cultura gastronómica es bastante más que la cultura culinaria. Por decirlo en expresión del conocido crítico en la materia, **Rafael García Santos**: “La gastronomía se sitúa en las antípodas del hambre; la cocina se ubica más allá de la necesidad. Los sentidos están muy por encima del urgente requerimiento alimentario”. Por tanto, se halla en un plano superior, se trata de otra dimensión en la que, desde la seguridad en la satisfacción de la vital necesidad, se priman los sentidos, se valora la calidad del servicio, el agrado del entorno y, cómo no, la convivialidad.

Para el eminente publicista en el tema que nos ocupa, **Serafín Quero**: “la cultura que ha sabido hacer del hambre como apremiante necesidad fisiológica un razonado y apasionado discernimiento sobre las cosas que nos alegran el paladar”, da un paso más con la creación gastronómica y así se nos presenta y así la sentimos como “la alegría de todas las edades y situaciones que aporta belleza, mansedumbre y galantería”. (Charles Monselet). Gracias a la gastronomía, prosigue Quero, “el hambre como pulsión se racionaliza y se somete a un





control social que la transforma en producto cultural, en el que ya no sólo cuenta la dimensión dietética de los alimentos, sino también la estética.”<sup>365</sup>

De otra parte, la revolución francesa pone en la calle a los cocineros de la aristocracia y son ellos quienes para sobrevivir fundan establecimientos de comida: nace el restaurante.

La nueva clase burguesa encontró en el restaurante el templo sagrado en el que se popularizó la refinada y abundante cocina que hasta entonces se practicaba en los salones nobiliarios, convirtiendo la gastronomía en relevante hecho social y propiciando así el nacimiento del gastrónomo.<sup>366</sup>

Cabría establecer ciertas diferencias entre la literatura en la culinaria tradicional y la gastronómica actual. La primera da noticia, informa de los alimentos y platos, describe su consumo y con él nos aporta una fuente de datos de los que cabe deducir la popularidad de un determinado producto o de una elaboración, así como y el grado de aceptación por el conjunto social, al tiempo que nos advierte de los riesgos que conlleva para la salud del alma del cuerpo su consumo. Es lo que observamos en los escritores medievales o de la edad moderna.

En la moderna gastronomía que como dicho queda, es un fenómeno característico de la contemporaneidad; en cambio, liberados ya de los prejuicios morales que sobre los alimentos habían recaído, con la gula eliminada de la conciencia del comensal por mor de las modas estéticas y con el progreso de la dietética, la creación literaria fija su atención ya sea relato, ensayo o poesía en ponderar y exaltar los valores de delectación, refinamiento, gusto y regusto, jocundidad, al cabo, que definen a la buena mesa.

Ocurre además, que el auge de la restauración y considerable afición a una coquinaria de calidad corre paralela a la proliferación literaria, y los creadores del arte de las letras, obvio es decirlo, se hallan dotados de una especial sensibilidad para captar y expresar con su pluma las sensaciones de fruición que la gastronomía comporta. Ello explicaría que autores en los que su mayoritaria producción se sitúa lejos del tema culinario también hayan hecho sus incursiones en tal asunto. A ello es preciso añadir que muchos de los tratadistas de la coquinaria proceden del campo del periodismo y del ensayo, lo que favorece tanto la cantidad producida como su divulgación entre el gran público.

---

<sup>365</sup> QUERO TORIBIO, S.: *Litoral. Poesía a la carta. La gastronomía en el arte y la literatura*, Málaga, Revista Litoral, 2006, pp. 6-7.

<sup>366</sup> *Ibidem.*, p.8

Sería prolijo entrar ahora a relacionar los autores que de una u otra manera festejan el hecho gastronómico. Baste como muestra de autores en lengua española esta sucinta referencia:

**Julio Camba**, *La casa de Lúculo*; **Alvaro Cunqueiro**, *La cocina cristiana de occidente*, **Luis Antonio de Vega**, *Viaje por la cocina española*; **Víctor de la Serna**, *Parada y Fonda*, y sin duda el más relevante literato y gastrónomo confeso, **Manuel Vázquez Montalbán**, *Contra los Gourmets* y *Carvaghó Gastronómico*, sin olvidar a **José María Pemán** y al excelente gourmet y Premio Nobel, **Camilo José Cela**.

Entre los poetas, sea suficiente citar a Pablo Neruda, con sus famosas odas dedicadas a la cuchara, al tomate y a la alcachofa, todo el genio y el ingenio de un Premio Nobel vertido en tan sencillos productos y elementos culinarios. Los grandes entre los grandes: **Alberti**, **Lorca**, **Miguel Hernández** tampoco renuncian a poner su sensibilidad al servicio de los alimentos. Y ya entre los malagueños, el prolífico poeta costumbrista **Salvador Rueda** y el exquisito, **Alfonso Canales**.

En la actualidad, en fin, como en ningún otro momento de la historia, la *pluma y los fogones se aman*. La gastronomía está de moda, los cocineros han escalado las más altas cotas de consideración y estima en la escala social y los autores sea cual fuere el género de su preferencia, se rinden ante sus creaciones. El texto literario resultante, desde la creatividad con base en la palabra, acrecienta aún más el valor de la gastronomía.

Pero volvamos al eje de nuestro tema.

Hecha esta imprescindible digresión para insinuar siquiera la valoración de la literatura en su vertiente gastronómica de nuestros días, procede retrotraernos para entroncar con la etapa en que nuestro producto, la *batata*, viene a la Península, estilísticamente hablando, en el tránsito del renacimiento al barroco e históricamente en el contexto de la modernidad.

Coincidiendo con los albores de nuestras letras áureas, se da en regalo de plenitud la gozosa y singular circunstancia del trascendental, descubrimiento, conquista, colonización y evangelización del Nuevo Mundo, lo que en feliz expresión del cronista Gómara constituye, *la mayor cosa después de la Criación del Mundo, sacando la Encarnación y muerte del que lo crió*.

Obvio es decir que nuestros autores fueron plenamente conscientes de la magnitud de aquella gesta - *El Descubrimiento del Nuevo Mundo* - (**Lope de Vega**); *La trilogía de los Pizarro* (**Tirso de Molina**), por citar sólo estas dos, y quien mejor ha estudiado el asunto es el erudito, M.A. Morínigo,<sup>367</sup> quien incluye amplísima relación de citas y testimonios de la época, y no sólo del Fénix de los Ingenios, referidas al trascendental fenómeno de lo indiano.

En cuanto al hecho que nos ocupa de lo alimentario los escritores permanecieron bien atentos a los nuevos productos que de aquellas partes llegan: *batata/patata*, *pimiento*, *tomate*, *maíz*, *chocolate* y *pavo*; pudiendo deducirse del contexto y de la cantidad y calidad de las citas el grado de conocimiento, difusión, aceptación y prestigio por parte de la mayoría, de que goza el alimento. Pero no sólo eso, las nuevas tierras sirven para alentar la ensoñación de la opulencia. La penuria en que vive la mayoría propicia la idealización de su contrario, esto es: la sobre abundancia, cuya satisfacción estaría en las tierras recién descubiertas. Títulos como *Tierra de Jauja* (**Lope de Rueda**, 1547), las octavas anónimas (1582), referidas a Jauja o el romance *Isla Chacona* (1621) muestran bien a las claras el paraíso de riqueza y prosperidad que se ofrecía allende el atlántico. El anhelo, la imaginación, la desbordante fantasía hasta el embeleco y el embeleso constituyen un denominador común al tiempo que trasluce “la fuga y evasión” hacia paraísos de la copiosidad de los más diversos manjares y mesas atiborradas de sabrosísimos platos. Todo ello constituye en sí mismo una fuente sociológica de primer orden que el historiador de la gastronomía en modo alguno puede desdeñar.

Tres vectores confluyen, pues, en la reflexión que venimos glosando: de una parte, el culmen de las letras españolas; de otra el interés por reflejar la naturaleza y sus frutos, traducidos en la cotidianidad del binomio cocina/hambre; y por último, la atención, como parte de esa misma cotidianidad hacia los productos nutritivos venidos de Indias. Todo ello explica, al fin, que el siglo de oro -merced a sus textos - sea también, desde la perspectiva alimentaria, una “fuente de oro” para historiar la gastronomía.

Se trata a continuación de relacionar los autores y los textos, según un cierto orden cronológico, donde se cita expresamente *batata/patata*, lo que por sus abundantes referencias, cabe deducir la estima, difusión y popularidad el producto.<sup>368</sup>

---

<sup>367</sup> MORÍNIGO, M.A. *América en el teatro de Lope de Vega* (B. Aires, 1946)

<sup>368</sup> Cfr. AMADO DOBLAS, M. I.: “La batata de Málaga, fruto de Indias preferido por la Literatura del Siglo de Oro”. En: GUTIÉRREZ ESCUDERO, A. (ed.). *Estudios sobre América, siglos XVI-XX*, Sevilla, Asociación Española de Americanistas, 2005, pp. 929-944. Es de significar que la titular de la publicación y el autor de la Tesis han investigado, elaborado y redactado de consuno el texto del artículo.

## V.12. 1.- Santa Teresa de Jesús. (1515-1582)

En toda su obra el único fruto americano que menciona es la *patata/batata* y a su vez es también el primer alimento de Indias que está presente en la Literatura española.<sup>369</sup>

Específicamente la Santa de Ávila la cita en dos cartas dirigidas a la Madre M<sup>a</sup> de San José de Sevilla; en ambas le agradece los regalos que ha recibido, entre ellos *la patata*. La primera desde Toledo, (27-1-1577), refiere en los siguientes términos:

“Del bálsamo se tomó acá un poco -porque Isabelita dice que allá tenían mucho- y tres brinquiños [...] y las *patatas* que vinieron a un tiempo que tengo harto mala gana de comer, y muy buenas llegaron...”

En la segunda desde Ávila, el 19 de diciembre del mismo año se puede leer:

“Jesús sea con vuestra reverencia siempre, mi hija. La suya recibí y con ella las *patatas* y el pipote y siete limones. Todo vino muy bueno; mas cuesta tanto el comer, que no hay para qué me envíe vuestra reverencia más cosa ninguna que es conciencia”.

De la contemplación de ambas misivas cabe deducir las excelencias de este alimento, sobre todo parece que resultan muy gratas cuando falta el apetito, pues al considerarlas golosinas, se ingieren fácilmente. Por tanto, lo que le envía la madre San José, y ella alaba es *batata*.

Se reseña su uso en Andalucía y particularmente en la capital bética, ratificado en las mismas fechas (1574) por el médico y naturalista, **Nicolás de Monardes**, nacido y vecindado en esta ciudad: “las *batatas*... que traen de Vélez Málaga cada año aquí a Sevilla diez y doce carabelas cargadas dellas”<sup>370</sup> y en el Hospital de La Sangre<sup>371</sup>. En la capital andaluza residía la monja carmelita y las enviaba como buen regalo a Toledo y Ávila -ciudades castellanas- lugares de imposible aclimatación del producto antillano. Por consiguiente, el dulce manjar que recibe Santa Teresa y que tanto pondera son *batatas* de Málaga, remitidas a la Meseta, vía Sevilla.

<sup>369</sup>TERESA DE JESÚS: *Obras completas* (8ª ed.). Ed. MADRE DE DIOS, E. y O. STEGGINK. Madrid, Editorial Católica, 1986, pp. 1079 y 1127 respectivamente.

<sup>370</sup>MONARDES: *Historia medicinal*, pp. 117 -117 v

<sup>371</sup>CÁRCER Y DISDIER: *Disertaciones*, p. 52

### V.12.2.- Góngora. (1561-1627)

En una décima de carácter burlesco, según el manuscrito *Chacón* titulada *A otra monja que le avía pedido unas castañas y batatas* (1611)

No me pidáis hermanas,  
Castañas con este frío,  
Que enxertas os las embío  
Las bolveis regoldonas,  
Fruta, que por las mañanas,  
Aviendo *batatas* bellas,  
Haze parir a las doncellas,  
Milagros de monjas son;  
Que sin obra de varón  
Paren hijos para ellas.<sup>372</sup>

De estos versos cabe deducir el valor afrodisíaco y provocador del deseo sexual de esta planta, en consonancia con los testimonios de cronistas y naturalistas y en propia creencia popular<sup>373</sup>. Es de reseñar, que al igual que Santa Teresa, de la totalidad de los vegetales americanos sólo alude a éste, y que es el único escritor que lo expresa con el término *batata*.

### V.12.3.- Mateo Alemán. (1547 - 1615)

#### *Guzmán de Alfarache*

La primera parte de la obra debió de ser escrita en 1597, y no se puso a la venta hasta 1599. En 1604 se publica la segunda.

A los efectos del tema que nos ocupa es necesario destacar el capítulo: *Cómo Guzmán de Alfarache sirvió de paje a Monseñor Ilustrísimo Cardenal y lo que le sucedió*, en la que aparece el término *patata*:

Tenía monseñor un arcón grande, que usan en Italia, de pino blanco: Aun en España he visto muchos de los, que suelen traer de allá con mercaderías, especialmente con vidrios o barros. Este estaba en la recámara para su regalo, con muchos géneros de conservas azucaradas, digo secas. Allí estaba la pera bergamota de Aranjuez, la ciruela ginovisca, melón de Granada, cidra sevillana, naranja y toronja de Plasencia, limón de Murcia, pepino de Valencia, Tallos de las Islas, berenjena de Toledo, orejones de Aragón, *patata* de Málaga.<sup>374</sup>

<sup>372</sup>GÓNGORA Y ARGOTE, L.: *Manuscrito Chacón*, Málaga, Caja de Ahorros de Ronda, 1991, p. 291

<sup>373</sup>TERRÓN: *España, encrucijada*, p. 118.

<sup>374</sup>MATEO ALEMÁN: *Guzmán de Alfarache* (4ª ed.). Ed. MICÓ, J. M. Madrid, Cátedra, 1997, Vol. I, Primera parte III, 7, p. 439.

Preciosa e inestimable cita no sólo para la literatura sino para todo historiador de la alimentación y de la cocina que se precie, por la relación de productos típicos de las distintas regiones o ciudades españolas y andaluzas; particularmente por la específica referencia a la *patata de Málaga*, con valor de *batata* (Corominas).

#### V.12.4.- Vicente Espinel (1550-1624)

En su novela *Marcos de Obregón*, (1618) nuevamente dentro del género picaresco que tan bien ha reflejado el problema del hambre en nuestra literatura, incluye igualmente una cita de la *patata*:

Lleguéme a la ventera, que era una mujer coja y mal tallada, tenía las narices tan raras, que si se reía quedaba sin ellas; los ojos parecían de capirote de disciplinante; echaba un tufo de ajos y vino, por unos dientes entresacados y pardos, bastante a ahuyentar todas las víboras de Sierra Morena, las manos parecían manojos de *patatas*.<sup>375</sup>

El autor compara las sucias manos de una ventera con manojos de *patatas* refiriéndose a la forma abultada, sinuosa y poco estilizada, así como al color que tienen éstas debido a la oscuridad del barro que suele acompañarlas. En este caso la gustosa convolvulácea no le sirve para cantar sus excelencias nutritivas ni gustativas, sino como expresión de nula estética.

#### V.12.5.- Lope de Vega. (1562-1635).

Con tan prolífica creación literaria no podía serle ajeno el tema indiano. En varias de sus obras tenemos constancia de la presencia de plantas o alimentos venidos de aquellas partes.

Hasta cuatro referencias a la *patata* figuran en sus obras y con ello es el autor que más veces la menciona, una por cada comedia:<sup>376</sup> *La esclava de su galán* [h. 1605] y *El galán Castrucho* [ca. 1614];<sup>377</sup> *Las bazarrias de Belisa* [1634] y<sup>378</sup> *El arenal de Sevilla* [1603]

En la primera de ellas, he aquí los versos que nos lo muestran en boca de uno de los personajes:

---

<sup>375</sup>ESPINEL, V.: *Relaciones de la vida del escudero Marcos de Obregon*, Madrid, Iuan de la Cuesta, 1618.

<sup>376</sup>LOPE DE VEGA: *La esclava de su galan*, Barcelona, Pedro Escudèr, ca. 1605.

<sup>377</sup>LOPE DE VEGA: *Las bazarrias de Belisa*. Ed. GARCÍA SANTO-TOMÁS, E. Madrid, Cátedra, 2004

<sup>378</sup>LOPE DE VEGA: *El perro del hortelano y El Arenal de Sevilla*, Madrid, Espasa-Calpe, 1943.

Pedro.- No creas en esas furias;  
pídele la mano, y saca  
por fuerza una lagrimilla  
que se la moje al tomalla  
que tú le verás más tierno  
que una cocida *patata*..

(Acto I, Escena VI)

Parece que a Lope le es muy querido el recurso *más tierno que una cocida patata/ tierna como una patata*, expresiones ambas casi coincidentes en *La esclava...* y en esta otra:

*El galán Castrucho*. (ca. 1614)

En elogio de la belleza, ternura y sabrosura de una joven acude de nuevo a la *patata/batata*:

Estaba entonces gozando  
esta muchacha en flor.  
enamorado al amor,  
y en lugar de amor matando.  
Tierna como una *patata*  
más colorada que rosa,  
más que el azúcar sabrosa  
y más limpia que la plata

Acto segundo, [versos 117-124]

Reitera **Lope** el conocimiento del citado tubérculo en la comedia titulada *Las Bizarrias de Belisa* presente en esta jugosa plática:

Tello.- Y yo me agarro a Finea.  
Perdone, señora Fabia;  
que he menester esta alcorza.  
(A Finea) Con esta mano te llama  
mi amor. ¿Qué aguardas?  
Finea.-¡Ay Tello!  
¿Esa es mano, o es *patata*?

(Acto III. Escena XI)

Sabroso diálogo por el contenido de significados alimentarios: alcorza y *patata*, a la vez que lleno de sentido figurado. Se identifica a Finea con la delicada textura y blancor del dulce, suave y apetitoso; y que Tello solicita con la mano extendida para poseerla y degustarla, en tanto que ella en provocativo gesto de seductor desdén, consciente de su propia finura y delicadeza, frente a la rudeza del galán, equipara la mano de éste a la tosquedad formal de la *patata*, al tiempo que nos sugiere la exquisitez al paladar y por lo tanto susceptible de degustación.

De nuevo hay otra alusión a la convolvulácea mediante el vocablo *patata* en la comedia *El Arenal de Sevilla* desarrollada en el marco del ambiente de la época con todo su trasiego de barcos y gentes: ladrones, rufianes, gentes de color,... hacia el Nuevo Mundo.

Mulata.- Estoy  
de rabia, fuera de mí.  
Servando.- Quedo, señora mulata.  
Mul.- ¡Con mil honras!, seó bergante,  
No venga quien le quebrante  
los huesos.  
Serv.- Diga, *patata*:  
¿será el membrillo cocido  
lacayo del Veinticuatro?:  
porque de éstos no hay en cuatro  
si le desnudo el vestido  
a la de “me fecit Ioannes”  
para hacer cribas.

(Acto I. Escena IV)

En este contexto cabe insertar el coloquio entre varios personajes y particularmente el diálogo de la mulata y un criado (Servando). Una tensa plática se mantiene entre ambos con lenguaje irónico, en la que se cruzan términos como “bergante” (pícaro) y *patata* por el color de la piel de la mulata y quizás también por la abultada y sinuosa orondez de su figura.

A diferencia de las connotaciones expresadas en *La esclava* (blandura-ternura) o las alimentarias en *Las bizzarrías*; en *El Arenal*, las de color y forma reemplazan a las anteriores, pero en los tres casos el tubérculo antillano goza de suficientes propiedades y de conocimiento popular como para ser captadas en su lenguaje figurado por el espectador.

#### V.12.6.- Quevedo. (1580-1645)

En el poema heroico *De las necesidades y locuras de Orlando*.<sup>379</sup> Con el subtítulo: *Dirigido al hombre más maldito del mundo*, alude al fruto que nos ocupa:

Portugueses, hirviendo de guitarras  
arrastrando capuces, vienen listos,  
compitiendo la solfa a las chicharras,  
y todos con las botas muy bienquistos;  
vinieron, muy preciados de sus garras,  
los castellanos con sus voto a Cristo;  
los andaluces de valientes, feos,  
cargados de *patatas* y ceceos.

(Canto I Estrofas 41-45)

<sup>379</sup>QUEVEDO Y VILLEGAS, F.: *Poema heroico de las necesidades y locuras D. Orlando el Enamorado*. Ed. Malfatti, M. E. Barcelona, Sociedades Alianza de Artes Gráficas, 1964, Canto I, Estrofas 41-45.



Merece una breve reflexión los dos últimos versos tanto por los epítetos que dirige a los andaluces como por la mención de la *patata*.

A los habitantes de esta tierra les atribuye la cualidad de “valientes” al tiempo que resalta su “ceceo” como peculiaridad de su habla. “El valor”, acaso les venga reconocida por su participación en la gesta del Descubrimiento, conquista y colonización del Nuevo Mundo llevada a cabo mayoritariamente por los habitantes del sur peninsular. El adjetivo feo, de acuerdo con el sentido que recoge **Autoridades** y que utiliza **Quevedo** en otras composiciones, vendría a rebajar la reconocida valentía y a adquirir la acepción peyorativa de *farolero* o *baladrón*, cuyo fondo de verdad estaría asimismo en la gesta americana.

Con el reconocimiento explícito del “ceceo” establece una relación de similitud cuantitativa y de identidad entre la pronunciación característica de los andaluces, de convertir [s] en [c], y la abundancia e identidad andaluza de la *patata*.

#### V.12.7.- Agustín Moreto. (1618-1669)

Dentro del género dramático y en su comedia titulada *No puede ser el guardar una mujer*<sup>380</sup> cita la *patata*. En la escena intervienen Alberto (el caballero), Sancho (un viejo criado) y Tarugo (otro criado, el gracioso):

Alberto.- Extraño es el don Crisanto  
Sancho.- ¡Mal año y cuál se regala!  
Medio Madrid me hizo ayer  
andar buscando *patatas*..

(Jornada III. Escena XVI)

Junto a este alimento, en la obra se encuentran alusiones a otros artículos procedentes del Descubrimiento, como son: el chocolate y el tabaco. En esta ocasión la convolvulácea se presenta como un bien y como tal deseado, al tiempo que escaso en la capital del Reino. Había que ir a buscarlo intencionadamente, de ahí la expresión: “Medio Madrid me hizo andar buscando *patatas*”.

---

<sup>380</sup>MORETO, A.: *No puede ser el guardar una mujer*, Madrid, s.n., ca.1650, Jornada III, escena XVI.

### V.12.8.- Estebanillo González. (1646. De autor desconocido)

El título completo es: *Biografía, vida y hechos de Estebanillo González, hombre de buen humor*. En su Capítulo V podemos leer:

Habiéndome asegurado que en la ciudad de Málaga hacían levas de mozos de jábega unos pescadores antiguos con patentes de armadores, y que daban cincuenta reales a cualquier bisoño que se alistase debajo de sus redes, dejé la Sabinilla, y me fui al promontorio de la pasa y la almendra y al piélagos de la *patata*.<sup>381</sup>

Extraordinario fragmento, sin par en nuestra literatura áureo-secular por la cantidad de alusiones precisas que configuran el perfil de la Málaga del siglo XVII: jábega, testimonia la tradición milenaria pesquera desde los fenicios; pasa y almendra, en abundancia y cultivadas en terreno montuoso de la Axarquía, de legado andalusí; la Sabinilla, topónimo que designa a las tierras y litoral próximos, al Oeste de Estepona; y la *patata*, en la abundancia que sugiere la inmensidad del mar, y aunque de reciente incorporación tras el Descubrimiento, en paridad con productos milenarios. A tal punto Málaga y la *patata* son reconocidas en su relación de identidad recíproca.

En todo caso, es preciso constatar que *Estebanillo* por los detalles que aporta en sus narraciones constituye un buen documento geográfico, histórico y alimentario de la época a la luz de la información que desgrana, alusiva a los lugares que visita y a las situaciones en que se ve envuelto; y en cuanto a nuestra zona demuestra un gran conocimiento de las actividades y de los recursos económicos de la Málaga costera

### V.12.9.- Pedro Soto de Rojas. (Granada, 1584-1658)

Porque el gusto recrea  
traeré la caña del azúcar madre:  
el palmito de muchos hijos padre,  
y la *patata* fea,  
que ha menester comerla quien la crea.<sup>382</sup>

En un contexto en el que el enamorado Marcelo ofrece a su amada en un paraje junto al Betis un sin fin de gustosos y apetecibles frutos entre ellos incluye en estos versos la *patata* y el azúcar, ambos asociados en elaboraciones culinarias y recetas.

<sup>381</sup> *Estebanillo González*, V. I, Cap. V, p. 253.

<sup>382</sup> *Desengaño de amor en rimas*. (1623), fol. 177 (SOTO DE ROJAS, P.: *Obras*. Ed. GALLEGO MORELL, A. Madrid, CSIC, Instituto Miguel de Cervantes, 1950). Es preciso apuntar que tanto este autor como Quiñones de Benavente y Shakespeare son tres aportaciones sobrevenidas que no se contienen en el estudio de Amado Doblas.

### V.12.10.- Quiñones de Benavente. (1581-1586)

En similar juego de asociar cualidades, productos, ciclo estacional y lugares, glosa estos versos:

Tendré el invierno en Sevilla,  
Y el veranito en Granada.  
En Motril la caña dulce.  
(Invierno) Y en Málaga la *patata*.<sup>383</sup>

### V.12.11.- Shakespeare. (1564- 1616)

*Las alegres Comadres de Windsor* (1601)

Falstaff:

“Sí, cervatilla de la cola negra. Ahora que lluevan *patatas*, truene al compás de la canción de *Las mangas verdes*, que caiga un pedrisco de confituras de besos, que nieven eringes (cardo corredor) y venga una tempestad de tentaciones, que aquí me abrigo”<sup>384</sup>

Precedido de un contexto de invocación erótico-sexual a Júpiter con que comienza la escena V, preparadora del lance amoroso, el fragmento donde se cita el fruto indiano tiene pleno sentido. De cinco fenómenos climatológicos, en principio adversos, -llueva, truene, nieve, pedrisco y tempestad- se vale el autor para, por contraste, mediante las correspondientes oraciones desiderativas crear un ambiente de sensualidad y confort: “que aquí me quedo”; y al fin, sugerir la posesión sexual de “cervatilla”. La dulce convolvulácea contribuye al cuadro de delectación para la seducción, junto con la “confitura de besos” y “la tempestad de tentaciones”; con el plus de reputación que de afrodisíaco el fruto tiene en el imaginario colectivo.

Quienes han querido ver en el término *patata* de la obra un dato fundamental para fechar la llegada de la insípida solanácea andina a Inglaterra, -la *papa* con el nombre *patata* - poco han reparado en el contexto que venimos comentando.

Por otra parte, si la *patata/batata* era conocida por exportación desde Canarias, en Ruán y en Amberes (1567), ¿por qué no iba a serlo tras las correrías de Drake, Hawkins y algo más tarde Raleigh; y a su vez tanto más estimada y deseada cuanto más difícil era su aclimatación?

<sup>383</sup>En COTARELO Y MORI, E.: *Colección de entremeses, loas, bailes, jácaras y mojigangas: desde fines del siglo XVI a mediados del XVIII*. Ed. SUÁREZ GARCÍA, J. L. y A. MADROÑAL DURÁN. 2 vols. Granada, Universidad de Granada, 2000, Vol. II, pp. 787-788.

<sup>384</sup>SHAKESPEARE, W.: *Las alegres comadres de Windsor*, Barcelona, Planeta, 1981, Acto V, escena V, p. 148. “Las batatas y las raíces de eringio tenían fama de afrodisíacos” [nota del traductor, Luis Astrana Marín].

Asimismo, no cabe desdeñar como argumento para su conocimiento y aprecio en la Corte de St. James el matrimonio de Felipe II con María de Tudor (1554-1558), aunque carezcamos de datos precisos que lo testifiquen.

Por último, desde el punto de vista lingüístico, el término *batata/patata* en inglés, *potato*. Cuando la *papa*, sin duda de más tardío conocimiento e ínfima valoración empieza a apreciarse, no antes de finales de mediados del siglo XVII, para distinguir ambos productos había dos posibles soluciones: o a la solanácea andina se la denominaba “insulsa o insípida potato”; o se le cedía este nombre sin ninguna adjetivación; y en tal caso, se añadía a la convolvulácea el agradable -clave de su peculiaridad- epíteto de “sweet”. Y así ha quedado hasta nuestros días: *potato*, lo mismo que *patata* y *sweet potato*, lo mismo que *batata*.

### V.13.- Recapitulación.

Desde su hallazgo y venida a España a la vuelta de Colón de su primer viaje, 1493 (Gómara, cap. XVI) dos términos ambivalentes aparecen para el mismo producto: *batata/patata*. Esta raíz goza de todas las complacencias y publicidad desde el momento mismo de su hallazgo. Numerosísimos testimonios hablan de ella: “Sabor a castañas” (Anglería, Andrea Navaggiero, Francisco Hernández, ...), “gusto a gentiles mazapanes” (Oviedo); “metidas en rescoldo ... salen enmeladas como si las sacasen en bote de conserva”; “cocidas [en su jugo, diríamos hoy] sale otra tanta miel o almíbar, ... todas enmeladas como si fuesen una conserva” (Las Casas); “ las *batatas* ... se han traído a Europa y se comen por cosa de buen gusto” (Acosta); “muy conocida no sólo en todas las Indias, sino también en España, y una de las más regaladas comidas que los indios tenían,... cómense cocidas y asadas por fruta y tienen sabor de castañas asadas,... se hacen de ellas regalados potajes, fruta de sartén y conserva” (Cobos). Muchos más testimonios cabría añadir y en todo caso su calidad de alimento que sacia y tiene sabor a dulce en el contexto de las hambrunas de la época, son las claves de su éxito. Hasta su advenimiento a la península, el Viejo Mundo la única raíz tenuemente dulce y muy acuosa que conocía era la zanahoria y ello en sí ya es una rareza porque aquella cualidad es ajena a las raíces, y sólo propia de árboles específicos. La llegada de la *batata* colma las aspiraciones populares por su triple condición de nutritiva, satisfactoria y agradable dulzor, bien lejos las calidades de la herbácea pastinaca. He aquí las claves de su éxito.

Su presencia en la península queda perfectamente datada (1493) y como fuente directa en el Archivo Municipal de Málaga en 1557 se registra por primera vez su cultivo y precio, y cinco citas más entre 1557-1563; y un año antes en Canarias.

El uso ambivalente de los términos *batata/patata* tiene su inflexión en las dos décadas comprendidas entre 1560-1580. Hasta mediados del s.XVI el predominio del vocablo *batata* es manifiesto. Salvo en Andrés Bernáldez y Anglería -primeras referencias de la convolutácea con el nombre de *patata*-, las demás alusiones prefieren la *b* a la *p*. Sin embargo, es a partir de la década sexta del siglo cuando, en la península, se consolida la preferencia del término *patata* frente al de *batata*, referido, sin duda al mismo fruto. Existen abundantes referencias que así lo ponen de manifiesto.

En los anunciados seis asientos en las AACC de AMM (1557-1563), en las cuatro primeras [*batata*], en las dos últimas, 1563 [*patata*]. Pero hay más, la literatura del siglo de

oro, que no podía ser ajena a tan popular fruto indiano, registra entre 1577 -cartas de Santa Teresa- y 1651 -**Quiñones de Benavente**- nada menos que trece referencias a este producto y en todas ellas -excepto **Góngora** (1611), que persevera en *batata*- utilizan el término *patata*.

Fuera de la literatura, también en su *Arte de Cocina*, **Martínez Montañón** (1611) y la *Pragmática de Tasación* de 1680, ésta por dos veces, usan *patata*. **Diego Granados**, *Libro de cocina* (1599), elabora sendas recetas con el término diferente para cada una de ellas, lo que ratifica la identidad del producto.

Lo mismo cabe decir de los testimonios en el lugar de su producción, Málaga y Vélez Málaga. Las obras de **Vázquez Rengifo** (Vélez-Málaga y Nerja, siempre *patata*) y **Henríquez de Jorquera** (8 veces mencionada con *patata*, sólo una *batata*, Vélez-Málaga).

Alusión aparte y excepción notable es la de **Monardes** (1574), que glosa con amplitud desde Sevilla el fruto de Indias: *batata*.

Por último para la valoración histórica del arraigo de la “*batata-patata*”, en nuestra zona subtropical, se hace imprescindible resaltar la singularidad que significa el hecho de que su pronto advenimiento a la península y su rápida aclimatación en Málaga y particularmente en su área oriental -tierra de moriscos aún, cultivadores de la caña de azúcar y amantes de manjares dulces- favorecen el feliz maridaje - lo que se traslada inmediatamente a los platos-, entre el fruto americano recién llegado y la veterana y edulcorante gramínea índica. Moriscos, caña de azúcar y *batata* acaban compartiendo el mismo territorio.

#### **V.14.- La *batata* veleña: fidelidad a la tradición y expectativas para el siglo XXI.**

Por último y para finalizar este apartado con valor de presente y vigoroso impulso de futuro, no podemos dejar de referir el estado real de la *batata* veleña-malagueña en el ámbito nacional y proyección europea.

En la actualidad, como antaño, *batata* y boniato, ambos en la práctica sinónimos,<sup>385</sup> tienen su eje de producción en Andalucía y particularmente en la costa subtropical. Es preciso

---

<sup>385</sup> Aunque desde una perspectiva botánica e incluso lingüística corresponden a la misma especie y definición, se observa, incluida el área donde tradicionalmente se viene cultivando y se consume, la progresiva sustitución del vocablo “*batata*” por el de “*boniato*”. Probablemente, haya que poner este cambio de nomenclatura en relación con el desprestigio social que la *batata* acarrea por las frecuentes hambrunas y ser alimento principal de las

decir, no obstante, que desde hace unas décadas su implantación se ha extendido hacia el área gaditana Jerez-Sanlúcar, aquí con el nombre de boniato. Según la estadística comparativa más reciente referida a 2009,<sup>386</sup> la producción malagueña de *batata* sobrepasa las 8.500 Tm. En Andalucía entre *batata* y boniato, 15.000 Tm.; Canarias, en torno a 5.000; región de Valencia alrededor de 3.000 y en el conjunto de España 25.000 Tm. Esto evidencia que una de cada dos *batatas*/boniatos de la Comunidad Andaluza y una de cada tres del conjunto nacional, es malagueña o se registra en Vélez como gran centro de distribución. Pese a la presión inmobiliaria y mayor rentabilidad de otros cultivos subtropicales con más amplio mercado, la *batata* de Málaga centrada en la Axarquía, -Torrox, Nerja, Algarrobo, Benamocarra, por este orden son los municipios de mayor producción-, hoy como ayer, mantiene su preeminencia y aunque no en el propio término de Vélez, sí en su comarca, en cuyo puerto, cuatros siglos ha, se acopiaban para su expendición en Sevilla, donde **Monardes** constata con rigurosa precisión la abundancia de su consumo y el punto de origen.

Pero hay más. En la actualidad, fiel a sí misma, y mejorando la especie de la convolvulácea con la experimentación, innovación y métodos ecológicos, *la Axarquía es la principal productora de plantas de bonitos de Europa*.<sup>387</sup> Con sus doce millones de plantones, doce Ha. y cuatrocientos mil € de facturación (2013), Vélez y el Morche han sabido hacer de la tradición una fuente de riqueza con proyección internacional, liderando la cantidad, calidad, y variedad de plantones para la exportación no sólo a Cádiz, Huelva o Sevilla, sino a otros países europeos (Francia, Italia, Austria, G.B., Portugal) o africanos (Senegal y Marruecos). Es de significar el auge del consumo de la *batata*/boniato, pese a los reparos estéticos de su ingesta. Tal incremento hay que ponerlo en relación no solo con el mantenimiento de su uso culinario tradicional -asada o cocida- sino como materia prima o aderezo, tanto en la elaboración de preparados alimenticios farmacéuticos, particularmente para niños, como por su creciente presencia en la restauración, repostería y pastelería.

---

clases populares y menesterosas, como testifican las fuentes particularmente de finales del siglo XVIII y hasta mediados del XX, post-guerra civil incluida. Superadas ya las causas de su forzada ingesta, a la regeneración de su uso con las innovaciones pertinente tanto en la mejora de la plantación y cultivo como en la innovación culinaria y repostería, le viene bien la utilización del nombre alternativo que aleja del imaginario común las épocas de penuria, y por contra solo sirve para gratificar el paladar de consumidores con sus necesidades alimentarias satisfechas.

<sup>386</sup>Cfr. MORENO GÓMEZ: “La batata”, p. 246.

<sup>387</sup>“Diario SUR de Málaga”. Suplemento “Dinero y Empleo”. Domingo, 6-04-2014.

## V.15.- Conclusiones

1.- La *batata* es el producto de Indias del que mayor número de referencias se registran en cuanto a su pronta venida, aclimatación y consumo en la Península.

2.- Sus calidades nutricionales y de sabor -saciedad y dulzor- la hacen preferida y deseada por la población en su conjunto. Único producto de Indias que en apenas décadas, su ingesta abarca toda la escala social. Desde los humildes fogones campesinos a los recetarios de la Corte, pasando por las cocinas conventuales, *la batata es un producto trasversal que a todos gusta, a todos apetece y a todos nutre*, sin distinción de estamentos. *No es un condimento, como el pimiento, es un alimento*, y además muy grato al paladar, lo que en la famélica sociedad del s.XVI explica su unánime apreciación y disposición para consumo.

3.- Es probablemente, y en temprano momento, el único fruto indiano que por su abundancia y popularidad alcanza valor de mercado, tanto como para intervenir la autoridad del Concejo en la regulación de su precio.

4.- Con su venida, Málaga y la Axarquía alcanzan un protagonismo inusitado en cuanto centro de producción no sólo peninsular, sino del viejo mundo. Desde 1557, en un tiempo record apenas a seis décadas del Descubrimiento, consta su plena implantación, abultada producción, generalizado consumo y excedente para la exportación.

5.- El hoy denominado *tropico de Europa* acoge, apenas llegado cinco siglos ha, como primero de sus frutos la *batata*, muy por delante en el tiempo de los reputados aguacates y chirimoyas de ahora, también como sabido es, de origen americano.

6.- Su pronta aclimatación y su calidad de dulce es celebrada por los moriscos, aún presentes en estas tierras, que encuentran en ella un extraordinario aliado para sus elaboraciones: cocidas, asadas, en compota y en otras fórmulas de confitería.

7.- Vélez-Málaga y con ella la Axarquía, se constituyen en el gran centro productor y exportador, tanto como para hacer llegar a la gran urbe sevillana de la época *-puerta y puerto de América-*, la ingente cantidad de doce carabelas anuales.

8.- Habida cuenta de su rica historia, amplia y noble progenie literaria, inclusión en recetarios de Palacio, conventuales y de repostería -fruto malagueño por antonomasia-, excelente manjar; presencia tradicional e ininterrumpida en nuestra dulcería y aún hoy, fidelidad y perseverancia de la Axarquía y Vélez-Málaga en su cultivo con enriquecedora proyección internacional; constituyen títulos suficientes como para rendir un homenaje a la *batata* que tanto beneficio y gloria ha dado y sigue dando a la ciudad.





# **AUTOR, OBRA Y OBSERVACIONES**



## V.15.- Catálogo Batata

Nº Catálogo: 29

BODEGÓN CON FLORES, FRUTAS Y VERDURAS

Autor: Maestro de HARTFORD

Fecha de realización: (ca. 1607)

Dimensiones: No se dispone

Materiales: Óleo sobre lienzo

Localización: Roma. Galería Borghese



### Observaciones:

Ya cumplidamente tratado este bodegón en el comentario del *pimiento* y *tomate*, vuelve por tercera vez. En esta ocasión para glosar la presencia de la convolvulácea.

Conviene recordar la excepcionalidad que supone esta obra desde la perspectiva documentalista, por ser este el único caso en toda la historia de la pintura de la edad moderna en que tres productos alimentarios americanos se dan cita en un mismo lienzo.

En el reiteradamente mencionado *rincón indiano*, figura la que podríase denominar *trilogía del Nuevo Mundo*. Estas dos solanáceas hicieron fortuna -*pimiento* desde la primera

hora; *tomate* de más tardía aceptación- y en correspondencia el arte se ocupó de ellas y las incluyó en sus cuadros con la valoración inserta en los comentarios.

Lo insólito es el caso de la *batata/patata*. Venida en el primer tornaviaje. Aceptada desde el momento mismo de su hallazgo por su condición de dulce y saciante. Tempranera aclimatación en el ámbito de la costa malagueña; abundante producción hasta ser regulado su precio por el Concejo malacitano; consumida por Santa. Teresa; insistentemente citada y alabada por la literatura áurea; inserta en los libros de cocina y hasta en la Cédula de Tassación (1680),... y sin embargo, sólo una única muestra alcanza en la pintura. Hela aquí.

La explicación a tan singular fenómeno no puede ser otra que lo escasamente agraciado de su imagen. No es suficiente con que un producto alimentario sea nutritivo, sabroso, novedoso y a su vez conocido e incluso admirado,... se requiere que su estampa sea digna de estimación estética, y ciertamente su abultado y compacto perfil, de una parte; y de otra, su terroso y pardo colorido no ayudan a obtener el favor de los pinceles. Tal es el caso.

Es de destacar el interés que posee desde el punto de vista de *cuadro-documento*; pues habla de su presencia y consumo en la península itálica ya en los inicios del s. XVII, - desconocemos si por importación desde Málaga o por aclimatación en el reino de Nápoles- en tanto las fuentes escritas callan.





UNIVERSIDAD  
DE MÁLAGA



UNIVERSIDAD  
DE MÁLAGA

# PAPA





## VI.- PAPAS

### VI.1.- Descripción botánica de la papa/patata<sup>388</sup>

1.1.- **Familia:** *Solanáceas*

1.2.- **Género:** *Solanum*

1.3.- **Especie:** *S. tuberosum*

1.4.- **Tallo:** De 25-90 cm y aún más alto, ramificado, peloso, y anual. Bajo tierra los estolones, que parecen raíces, llevan unos tubérculos que constituyen la parte comestible

1.5.- **Hojas:** Compuestas de 3 a 7 partes de foliolos (imparipinnadas). Los foliolos son ovales con el extremo en punta, y llevan entre ellos otros muchos más pequeños y desiguales.

1.6.- **Flores:** Dispuestas en grupitos con pedúnculos ramificados. Cáliz acampanado, de 5-0 mm con sépalos lanceolados. La corola, de has 4 cm de anchura, de color variable: blanco, rosado, azulado o purpúreo. Con 5 estambres cuyas anteras, amarillas o anaranjadas, de más de 5 mm, forman una columna que rodea al estilo.

1.7.- **Fruto:** Son bayas de 2-4 cm de diámetro, globosas y carnosas. Contienen numerosas semillas ovoideas aplastadas.

## VI.2.- Cronistas y Naturalistas.

### VI.2.1.- Juan de Castellanos. (*Alanís, Sevilla, 1522-Tunja, 1606*)

#### *La papa sin su nombre*

Soldado y Cronista de la *Conquista del Nuevo Reino de Granada*, iniciada ésta por Gonzalo Jiménez de Quesada en 1536. En la zona de Sorocota, camino de Bogotá, relata los víveres que encuentran en las casas, lo que da pie a Castellanos para glosar con cierta amplitud el tubérculo recién descubierto y primera descripción que de él se hace, aunque no figure el término *papa*. Minuciosa explicación sin registrar el vocablo propio, las confunde con las turmas, como ocurrirá comúnmente por el conjunto de los cronistas, conocedores habituales de las “criadillas de la tierra” o “turmas”, por su similitud con los testículos, sin reparar claro está, en la abismal diferencia de ambos productos. Mientras lo por ellos conocido y experimentado como alimento en su peninsular lugar de procedencia corresponde en la clasificación botánica al género *fungus* (hongo), lo que encuentran en el Nuevo Mundo es una *fanerógama* sin parentesco alguno entre los dos vegetales. Pero obvio es, los descubridores, conquistadores y naturalistas no son botánicos -esta ciencia no se inicia hasta mediados del s. XVIII- y denominan las nuevas plantas por la semejanza de su experiencia, según los patrones culturales de origen:

“... aunque las casas todas proveídas / de su maíz, fríjoles y de *turmas*,<sup>389</sup> / redondillas raíces que se siembra/y producen un tallo con sus ramas, / y hojas y unas flores , aunque raras, / de purpúreo color amortiguado; / y a las raíces desta dicha hierba, / que será de tres palmos el altura, / están asidas ellas so la tierra, / del tamaño de un huevo más y menos, / unas redondas y otras perlongadas: / son blancas y moradas y amarillas, / harinosas raíces de buen gusto, / regalo de los indios bien acepto, / y aun de los españoles golosina.”<sup>390</sup>

Es preciso, asimismo, dilucidar la confusa referencia bibliográfica. Juan de Castellanos escribe su obra principal *Elegías de Varones Ilustres de Indias* entre 1570-1592. La redacta inicialmente en prosa pero sus amigos influidos por la obra precedente de Alonso de Ercilla de la conquista de Chile, hecha en verso, alientan a Castellanos a reescribirla en estrofas y éste opta por la octava rima; lo que le ocupa diez años. *El resultado fue 145.000 versos, el más extenso poema de todos los tiempos*. El título genérico de *Elegías...* abarca la totalidad de

<sup>389</sup>LÓPEZ LINAGE: *La patata en España*, p. 41. Al transcribir el texto, incurre en error y utiliza el término “trufa” en lugar de “turma”, al tiempo que efectúa la descripción todo seguido, sin separación de versos como así efectivamente figura en el texto originario de Castellanos.

<sup>390</sup>CASTELLANOS, J. D.: *Historia del nuevo reino de Granada*. Ed. PAZ Y MELIÁ, A. Madrid, BAE, 1886, T. I, Canto II (camino de Bogotá), p. 88.

su relato pero con una variable significativa de la que se ha de dejar constancia. Las tres primeras partes de la obra se publican con tal título de *Elegías de Varones Ilustres de Indias*, escritas en octava rima, y publicadas en la BAE (1847), en tanto que la cuarta parte introduce dos modificaciones: por un lado, la nomina con el específico título de *Historia del Nuevo Reino de Granada* (Madrid, 1886), y de otro, manteniendo el endecasílabo como único metro, elige la rima libre. El texto supra transcrito verifica lo que se viene afirmando.

#### VI.2.2.-Pedro Cieza de León. (Llerena, ca. 1520- Sevilla, 1554)

Muy joven pasa a Indias, con trece o quince años. Estuvo al servicio de La Gasca contra Gonzalo Pizarro. El propio *obispo pacificador* lo nombra Cronista. Viaja entre 1535 y 1550 por el amplio territorio del Perú - Collao, Cuzco,...- recabando información para su *Crónica*. “Muchas veces -dice- cuando los otros soldados descansaban, cansaba yo escribiendo”. En 1550 tenía terminada la obra y regresa a Sevilla. En esta su ciudad se imprime por primera vez (1553). El éxito fue tal que al año siguiente se registran dos ediciones en Amberes. Joven aún, sin haber alcanzado siquiera la mitad de la treintena, fallece en 1554. Sin perjuicio de otras valoraciones de su meritoria *Crónica*, el nombre de Pedro de Cieza pasará definitivamente a la Historia y particularmente de la alimentación, cocina y gastronomía por haber sido el primero en describir la papa con su propio nombre.

Tres textos bien cumplidos de los que dos de ellos dan cuenta de su encuentro y explicación del singular tubérculo por los españoles:

“De los mantenimientos naturales fuera del maíz, hay otros dos que tienen por principal bastimento entre los indios; al uno llaman *papas*, que es a manera de turmas de la tierra, el cual después de cocido que da tan tierno por dentro como castaña cocida; no tienen cáscara ni cuesco más que lo que tiene la turma de la tierra; porque también nace debajo de la tierra, como ella; produce esta fruta una hierba ni más ni menos que la amapola,...<sup>391</sup>

El principal mantenimiento dellos es *papas*, que son como turmas de tierra, según otras veces he declarado en esta historia, y éstas las secan al sol y guardan de una cosecha para otra; y llaman a esta *papa*, después de estar seca *chuño*, y entre ellos es estimada y tenida en gran precio, porque no tienen agua de acequias, como otros muchos deste reino, para hacer las sementeras padecen necesidad y trabajo si no se hallan con este mantenimiento de las *papas secas*.

<sup>391</sup>CIEZA DE LEÓN: *Crónica de Perú*, Cap. XL, p. 189. La obra fue editada por primera vez en Sevilla, 1553

Y muchos españoles enriquecieron y fueron a España prósperos con solamente llevar deste *chuno* a vender a las minas de Potosí.”<sup>392</sup>

Estos dos textos ciertamente de gran valor testimonial son fundamentales en toda referencia al inicial contacto de los europeos con la exclusiva planta, a saber:

- Acreditan por primera vez expresamente el vocablo *papa*.
- Acorde con la experiencia vital de sus orígenes, se utiliza la similitud: “turmas de la tierra” que es lo que le interesa, ignorando los demás elementos de la planta: raíces, tallos, hojas flores..., ausentes en la experiencia pre-colonial.
- En su descripción gustativa tras la cocción, la asemeja a “castaña” y de nuevo insiste en la semejanza: “no tiene cáscara ni cuesco [hueso],... y la presencia de la flor como “amapola”, no le hace sospechar que de realidades botánicas bien diferentes se trata.”
- Facilita una información de gran trascendencia para la conservación de la *papa* y su valor económico, y con ello un nuevo término. Se trata del *chuño*. Es la *papa* misma desecada, conjugando los hielos andinos y el calor solar. La posibilidad de su conservación, almacenamiento y transporte son las claves para la subsistencia en años de malas cosechas, al tiempo que factor determinante de su potencialidad y rentabilidad, particularmente en las minas de Potosí, negocio con el que “muchos españoles enriquecieron y fueron a España prósperos”.

Llama la atención que en el corto período transcurrido entre 1538 en que da fe del encuentro con el desconocido tubérculo y 1550 en que regresa a España con la obra concluida, ya diera testimonio de españoles enriquecidos con el tráfico del *chuño*.

Un tercer fragmento alude de nuevo a la *papa* y acaso su mayor valor resida en que en el mismo texto se hallan presentes otros frutos y entre ellos la *batata*, así escrita con *b*. No hay confusión.

“... por estos valles siembran los indios el maíz y lo cogen en el año dos veces, y se da en abundancia; y en algunas partes ponen raíces de yuca, que son provechosas para hacer pan y brebaje [sic] a falta de maíz, y críanse muchas

---

<sup>392</sup>Ibídem, Cap. XCIX, pp. 353-354. En nota (417), el autor de la edición incurre en grave error: “Cieza emplea la palabra *papa* que ha perdurado en América. En 1540, a la papa se la llama patata en España, por asimilación con *batata*, tubérculo también”. Ballesteros desconoce que en la fecha a que se refiere (1540), es prácticamente imposible que a sólo tres o cuatro años de su descubrimiento, el tan insulso tubérculo andino ya hubiese llegado a España y difundido tanto como para cambiarle el nombre por el de *patata*, sin embargo, lo que sí queda constatado es que al tubérculo antillano se le denomina indistintamente *batata* o *patata*, como demostrado queda en el capítulo dedicado a la dulce convolvulácea.

*batatas* dulces, que el sabor dellas es casi como castañas; y asimismo hay algunas *papas* y muchos fríjoles, y otras raíces gustosas”.<sup>393</sup>

Se desconoce por la descripción en qué paraje geográfico ubica el relato, sólo sabemos que, como reza en el texto, se trata “de la fertilidad de la tierra en los llanos”, no en las tierras altas de los Andes. Esto contribuye a explicar la “abundancia de *batatas* dulces”, tubérculo de clima tropical y muy presente en el común de las Indias, como ha queda expuesto en capítulo correspondiente; de difícil producción en altitudes muy elevadas; en tanto que en ese mismo espacio hay solo *algunas papas*. A igual latitud, a medida que desciende la altitud, se incrementa la producción de *batata* y por contra la papa amante de los fríos andinos en valles cálidos o cotas inferiores aminora su presencia hasta desaparecer.

De otra parte, obsérvese que Cieza matiza muy bien la diferencia entre *papa* y *batata*, basándose en este caso en sus respectivas propiedades organolépticas, aun tomando como término de comparación la muy popular castaña peninsular. Mientras que a la solanácea cocida -*papa*- “queda tan tierna como una castaña”, sólo alude por tanto, a la textura, omitiendo cualquier adjetivo referido a un posible gratificante sabor; en la convolvulácea, sin embargo, se silencia la textura y se resalta “el sabor dellas es casi como castañas.”

### **VI.2.3.- Vicente Valverde.** Primer Obispo de Cuzco

De alta alcurnia, perteneciente a la familia de los Álvarez de Toledo, (Oropesa, Toledo, 1498-Puna, 1541) ingresa en la Orden de Predicadores, y profesa en el Convento de S. Esteban de Salamanca, donde recibe el hábito de manos del propio Prior, Hurtado de Mendoza, arzobispo electo de Granada y Toledo. Discípulo de Francisco de Vitoria, conoce las ideas de Las Casas.

En el ámbito de Indias, alcanza una notable relevancia. Acompañó a Francisco Pizarro en la conquista del Perú predicando el evangelio. Bautiza a Atahualpa días antes de ser ajusticiado.

Acorde con sus méritos y linaje fue nombrado primer Obispo del Cuzco (1538), cuya jurisdicción abarcaba desde Nicaragua a Tierra de Fuego, y por tanto el de toda Sudamérica por ser Cuzco el primero obispado creado en ella.

---

<sup>393</sup>Ibídem. Cap. LXVI, p. 273

Murió a manos de los indios en la isla de Puna (1541), en su oposición a recibir el evangelio.

De nuevo, el presente texto ya glosado en el capítulo de la *batata*.

Al hablar de los mantenimientos de los indios:

“Rayces, ages, *batatas*,... *papas*, que es una cosa como turmas de tierra despaña, sino que son más grande y no tienen tan buen sabor, las cuales raíces secas las llaman *chunio*, y destas se mantiene en las tierras muy frías, así como collao, y donde no pueden coger *maíz*.”<sup>394</sup>

Breve pero rico en la información que suministra. La consabida comparación con las “turmas de tierra despaña”, a diferencia de la sabrosa valoración de Castellanos, aquí las declara “que no tienen buen sabor”, y por último que su producción mayor se hace en las tierras altas, donde no alcanza el otro alimento básico de los indios peruanos: el *maíz*.

#### VI.2.4.- Fernández de Oviedo.

Con base en información recibida de los pilotos Pedro Corzo y Joan Cabezas,- Fernández de Oviedo que nunca visitó Perú- relata lo siguiente:

“Una fructa hay en aquella tierra por donde anduvo el mariscal don Diego de Almagro, de la otra parte del Cuzco, que la produce de sí la mesma la tierra; e son como ajos, redondos e tan gruesos como el puño, e llámanlos *papas*, e quieren parecer turmas de tierra.”<sup>395</sup>

En cuanto a la descripción en sí, Oviedo, que escribe de oídas pero al que le son familiares los “ajos” por haberlos visto y comido durante su larga estancia en La Española y que él asimila a una variedad de la *batata*, le sirve como término de comparación, como asimismo las consabidas “turmas de tierra”.

<sup>394</sup>LISSON CHAVES: *Carta de Valverde*. Vol. I, p. 104.

<sup>395</sup>FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS: *Historia general*, T. V, Libro XLVI, Cap. XVI, (tercera parte), p. 105. Obra concluida hacia 1549, según el Prólogo, T.I p. CXL. De nuevo, López Linage, *La patata en España* p. 39, induce a error e incurre en contradicción cronológica al fechar la obra de Oviedo como un todo finalizado en 1535, cuando lo cierto es que el texto de referencia lo sitúa Pérez de Tudela en las postrimerías de su obra, hacia 1549. De igual modo el error se proyecta en la Dra. Rodríguez Galdo -“*Cultivo de la patata*”, p. 103 - que copia a Masson Meiss en la misma obra, p. 39. En la primera fecha aludida (1535), ni Castellanos, ni Cieza -primeros, como visto queda, que describen la *papa*- la constatan.

### VI.2.5.- López de Gómara.

Cronista “desde esta orilla”, escribe de lo que le cuentan y de los escritos a su alcance. Tal es su sucinta alusión al recién descubierto tubérculo.

“Viven los hombres cien años y más; carecen de maíz y comen unas raíces que parecen turmas de tierra y que llaman ellos *papas*.”<sup>396</sup>

La relevancia de esta escueta cita, quizás radique más en la primacía de la publicación del vocablo *papa* en letra impresa (Zaragoza, 1552), un año anterior a la edición de la obra de Cieza, *Crónica del Perú* (Sevilla, 1553).

### VI.2.6.- Agustín de Zárate.

Se trata de un funcionario -Contador de mercedes del Emperador- probablemente de Valladolid (1514-1515?), hijo de Lope Díaz de Zárate, Secretario del Consejo de la Inquisición, hipótesis de Porras Barrenechea.<sup>397</sup> Pasó a Indias en la expedición del Virrey Blasco Núñez Vela en plena revuelta y sublevación de Gonzalo Pizarro, Francisco de Carvajal y sus secuaces a poner orden en la hacienda real. En tan turbulenta situación ni siquiera puede escribir lo que ocurre, pues “un Maestre de Campo de Gonzalo Pizarro (Francisco Carvajal) amenazaba de matar a cualquiera que escribiese sus hechos porque entendió que eran más dignos de la ley del olvido...”<sup>398</sup>

Atraído a la facción de Pizarro, fue enviado a España (1545) con una fuerte suma de dinero para favorecer la causa del Gonzalo Pizarro en la corte. Acusado por el fiscal Villalobos es juzgado, sentenciado y conmutado su cumplimiento en la prisión de Valladolid (1546-1553), donde halla el necesario sosiego para escribir su *Historia del descubrimiento y conquista del Perú*. Lo dedica al Príncipe Felipe, “Rey de Inglaterra”, quien la conoce y lee en su viaje desde La Coruña a las islas británicas para contraer matrimonio con María de Tudor (1554). Con el visto bueno del regio destinatario, Zárate, con nuevo destino en la Hacienda Real de Flandes la publica en Amberes al año siguiente (1555). Por último en 1560 torna a España y es nombrado para controlar el cobro de los diezmos de la mar de cuatro villa cántabras y en las cuatro aduanas del país vasco. A partir de ahí, se carece de datos que fijen la fecha de su muerte.

<sup>396</sup>LÓPEZ DE GÓMARA: *Historia general*, Cap. CXLII, p. 205.

<sup>397</sup>ESTEVE BARBA, F.: *Historiografía indiana* (2ª ed.), Madrid, Gredos, 1992, p. 479.

<sup>398</sup>Ibídem, p. 480



Respecto a la calidad expresiva del relato, tanto Enrique de Vedia -"no vacilamos en decir que es uno de los monumentos más bellos (quizá el primero) de nuestra lengua"- como Esteve: "su historia escrita en un excelente, claro y metódico estilo", dan cumplido testimonio.<sup>399</sup>

En el capítulo *De la calidad de la sierra de Perú y de la población della...*

Pondera, en primer lugar, las excepcionales calidades de feracidad de la tierra en lo referente a frutos y hortalizas llevadas desde España, plenamente arraigadas con resultados de producción muy superiores a los peninsulares:

"Danse las verduras y legumbres en tanta abundancia que se vio en la ciudad de Trujillo nacer rábanos tan gruesos como un hombre, muy tiernos y macizos y que las hojas ocupaban dos pasos al derredor, y lo mesmo las lechugas, coles y otras hortalizas que se sembraron de la simiente que se llevó de Castilla."<sup>400</sup>

No cabe más que apostillar la manifiesta exageración. Bien por experiencia propia, bien por relatos de terceros que él incorpora a su obra. La hipérbole es manifiesta, quizás con la intención de propalar ciertas fantasías, *Tierra de Jauja*, (Lope de Rueda, 1547) y con ello animar a las gentes a marchar a aquellas partes a poblar y colonizar.

Respecto de los recursos y hábitos alimentarios de los indígenas, tal es su testimonio:

"Las viandas que en aquella tierra comen los indios son *maíz* cocido y tostado en lugar de pan, y carne de venado cecinada, a manera de moxama, y pescado seco, y unas raíces de diversos géneros, que ellos llaman yuca, y aji y zamotes (camotes) y *papas*..."<sup>401</sup>

Maíz y *papa* como alimentos básicos, cierta carne cecinada y pescado amojamado; permanente, asimismo, la yuca -tubérculo especie de mandioca- y camote (*batata*) y el sempiterno aderezo con "aji", la pimienta de los indios, constituye todo el bagaje alimentario de los indígenas.

---

<sup>399</sup>Ibíd., p. 481

<sup>400</sup>ZÁRATE, A. D.: *Historia del descubrimiento y conquista de la provincia del Perú*. Ed. VEDIA, E. Madrid, BAE, 1853, T. II, Cap. VIII, p.469.

<sup>401</sup>Ibíd., p. 469

### VI.2.7.- Diego Dávila Briceño. Corregidor de Guarocheri (1586)

Es el virrey Hernando de Torres y Portugal quien encarga hacer una relación de la provincia encomendada a Briceño.

“... [las riberas] son muy fértiles de todas semillas así de las de la tierra, como las que se han traído de España ... Y en lo alto de las haldas destos dichos ríos se siembran y cojen [sic] la semilla de las *papas*, que quieren tierra fría, ques uno de los mayores bastimentos que los indios tienen en esta dicha provincia, que son turmas de tierra; y si en nuestra España las cultivasen a la manera de acá, sería gran remedio para los años de hambre; ...”<sup>402</sup>

En cuanto a lo esencial del testimonio:

- insistencia en la calidad de la tierra, tanto para productos propios como aclimatados de España, en similitud de lo dicho por cronistas precedentes, sin llegar a la exageración de Agustín de Zárate.
- Principal mantenimiento las *papas*, -de nuevo la expresión “turmas de tierra”- que quieren tierras frías.
- Y por último, y más original, **“que si en nuestra España las cultivasen a la manera de acá, sería gran remedio para los años de hambre..”** Aún sin nombrar el *chuño*, óptima forma de conservación, Briceño ya intuye que la *papa* puede ser un magnífico sucedáneo de otros alimentos y gran remedio en caso de crisis de subsistencia en el viejo mundo y particularmente en España. El tiempo le dará la razón. Dos siglos después, la revolución agro-alimentaria en Europa tendrá como principal producto junto al maíz, la *papa*.

### VI.2.8.- Pedro Pizarro.

Nacido en Toledo (1514), primo hermano de Francisco, el *Marqués*, con ocasión de la visita al Emperador (1529) en la propia ciudad del Tajo, a su retorno, incorpora a su pariente próximo como paje -apenas quince años-en su séquito. Desde entonces toda su vida está vinculada al conquistador y a las tierras recién ganadas. Beneficiado por éste y por el Pacificador Lagasca obtuvo abundantes mercedes, ricas tierras y encomiendas. Ya en su retiro de Arequipa en 1571 redacta una crónica “de memoria y sin papeles”. Hasta la muerte de su primo es extenso... pero luego es más conciso, puesto que otros cronistas habían tomado a su

<sup>402</sup>Descripción y Relación de la Provincia de los Yauyos Toda, Anan Yauyos y Lorin Yauyos. A seis de enero de 1586. En JIMÉNEZ DE LA ESPADA, M.,Ed.: *Relaciones geográficas de Indias. Perú*, 4 vols., Madrid, BAE, 1881, p. 156.

cargo las guerras civiles. El relato es espontáneo,... carece de un estilo literario, no es ordenado e interrumpe con frecuencia el hilo de su historia, que abarca hasta el momento en que la fecha (7 de febrero de 1571). Su relato se presenta seguido, un todo continuo sin demarcación de capítulos.<sup>403</sup>

En su obra, tres testimonios deja:

“En todas estas provincias del Collao, Quillacas y Carangas no se da maíz ni trigo por la mucha frialdad de la tierra, sino unas *papas* a manera de turmas de tierra que siembran los indios en gran cantidad...”<sup>404</sup>

“... Pues labrando en una cueva de adonde primero sacaban plata para el Inga, hallaba unas *papas redondas* como bolas que estos indios llamaban *papas*, como tengo dicho, sueltas entre la tierra, de peso de doscientos pesos, y de a trescientos, y de a quinientos, y de arroba y de dos arrobas, y aconteció hallar *papa* que pesaba un quintal”.<sup>405</sup>

“La comida de los indios pobres es este maíz ya dicho, y yerbas, *papas* y otras legumbres que cogían y algún pececillo pequeño de los ríos de la sierra.”<sup>406</sup>

No es que aporte aspectos novedosos dignos de consideración; más bien confirma las calidades ya expuestas por cronistas precedentes:

- la *papa* como recurso alimentario propio de las tierras frías donde no crecen los granos frumentarios.
- sistemática comparación con “turmas de tierra”.
- feracidad de la tierra al hilo del tamaño y “peso” de las *papas*, descrito en farragoso y pésimo estilo.
- por último, la dieta del indio pobre cuyo sustento básico radica en la *papa*, a la que complementa con legumbres -planta que se cultiva en el huerto- y un pececillo de fortuna que la ocasión deparase.

#### VI.2.9.- Cristóbal de Molina. *El cuzqueño*. (Baeza, 1529-Cuzco, 1585)

Clérigo de tierras de Jaén que desarrolló toda su vida eclesiástica en la ciudad de Cuzco, de ahí el apodo con el que se le conoce para distinguirlo de su homónimo “el chileno o el almagrista”. Adquirió el conocimiento de la lengua quechua en un considerable nivel, lo

<sup>403</sup>ESTEVE BARBA: *Historiografía*, pp. 465-466

<sup>404</sup>PIZARRO, P.: *Crónicas del Perú*. Ed. PÉREZ DE TUDELA Y BUESO, J. 5 vols. Madrid, BAE, 1965, Vol. V, p. 196.

<sup>405</sup>Ibídem, p. 221.

<sup>406</sup>Ibídem, p. 238.

que le permitió ejercer de doctrinero y dirigirse en lengua nativa a los indígenas con los sermones dominicales. Decidido a penetrar en el mundo indígena y su cosmovisión, conoce a fondo sus ritos y fábulas, imprescindible para la catequesis y conversión a la nueva fe cristiana.

Su obra principal es de la que se extrae el texto, realizada por encargo del obispo de Cuzco y a él dedicada, probablemente escrita entre 1575-1576.

“¡Hacedor, señor de los fines del mundo, misericordioso que das ser a las cosas, y en ese mundo hiciste los hombres que comiesen y bebiesen, acreciéntales las comidas y frutos de la tierra, y las *papas* y todas las demás comidas que criaste, multiplicándolas para que no padezcan hambre ni trabajo, para que todos se críen, no hiele ni granice, guárdalos en paz y en salud.”<sup>407</sup>

Ciertamente el testimonio es parco. Hay que insertarlo dentro de las invocaciones a los dioses impetrando su protección y por ello el texto muestra un claro perfil antropológico. Es difícil sustraerse a la sugerencia coincidente con lo que entre los cristianos es el “padrenuestro”. Aquí la invocación, obvio es, ha de ser expresamente la *papa*, lo equivalente a “pan nuestro de cada día”.

#### **VI.2.10.- José Acosta.** (Medina del Campo, 1540 - Salamanca, 1600)

Con apenas diez años ingresa en el colegio que la Compañía de Jesús. Tiene en su ciudad natal e inmediatamente en el noviciado de Salamanca. Ingenio y profunda formación literaria; y desde adolescente enseña gramática a los niños. Antes de cumplir su segunda década vital, viaja por diferentes destinos en España y Portugal: Plasencia, Lisboa, Coimbra, Valladolid y en Segovia; y sin haber cumplido los veinte, funda el Colegio de los Jesuitas. Después en la prestigiosa Universidad Complutense alcanza una sólida formación teológica y humanística, entre otras disciplinas: Derecho, Ciencias Naturales e Historia. Admitida la S.I. en América

Por Felipe II, marcha como misionero a Perú en 1571 y allí ejerce de rector en el Colegio de Lima y de inmediato es nombrado Provincial del Perú. Viaja por el territorio en visita a colegios y misiones de la Compañía. Desavenencias con el Virrey Toledo y con la Inquisición; pide su traslado a España y se le concede para la Nueva España, (1586). Sólo un

---

<sup>407</sup>MOLINA, C.: *Fábulas y mitos de los Incas*. Ed. URBANO, H. y P. DUVIOLS. Madrid, Historia 16, 1989

año de permanencia y abandona el Nuevo Mundo para no regresar, tras dieciséis años de estancia en aquellas partes repletos de servicios, información y escritos.<sup>408</sup>

A los efectos que interesan a este trabajo, su obra *Historia Natural y Moral de las Indias* ve la luz en Sevilla (1590). De entre su producción, es sin duda, la más valiosa y trascendental para la historia de la ciencia.

Traducida al italiano, francés, alemán, inglés, holandés y latín, es verdaderamente un libro capital para la comprensión e ideación de América desde Europa, obra de un racionalismo prematuro que abrió cauces nuevos a la lógica y a la explicación de los fenómenos nuevos que ofrecía el recién descubierto continente, con puntos de vista igualmente novedosos y certeros, lo que contribuiría, en definitiva al perfilamiento y avance de la Ciencia moderna...<sup>409</sup>

Y entrando ya en los textos, tales son sus referencias a la *papa*:

“... Otro extremo contrario es el que en otras partes de Indias quita el pan de trigo y de maíz, como es lo alto de la sierra del Pirú y las provincias que llaman del Collao, que es la mayor parte de aquel reino, donde el t mpero es tan frío y tan seco que no da lugar a criarse trigo ni maíz, en cuyo lugar usan los indios otro género de raíces que llaman *papas* que son a modo de turmas de tierra, y echan arriba una poquilla hoja. Estas *papas* cogen y d janlas secar bien al sol, y quebr ndolas hacen lo que llaman *chuño*, que se conserva así muchos días, y les sirven de pan, y es en aquel reino gran contratación la de este *chuño* para las minas de Potosí. Cómense también las *papas* así frescas, cocidas o asadas, y de un género de ellas más apacible que se dan también en lugares caliente, hacen cierto guiso o cazuela, que llaman *locro*.<sup>410</sup> En fin, estas raíces son todo el pan de aquella tierra., y cuando el año es bueno de éstas, est n contentos, porque hartos años les a ublan y hielan en la misma tierra;... tanto es el frío y destemple de aquella región.”<sup>411</sup>

Ratifica conceptos y circunstancias coincidentes con otros autores:

- la papa propia de tierra fría, “que es la mayor parte del reino, donde el t mpero es tan frío y tan seco que no da lugar a criarse trigo ni maíz...”
- obtención del *chuño*, con la consiguiente técnica de elaboración para su conservación, sustento al fin, de los mineros de Potosí.

<sup>408</sup> ACOSTA, J.: *Historia natural y moral de las Indias*. Ed. ALCINA FRANCH, J.Op. cit., Cited Pages1987, Introducción, pp. 8-19

<sup>409</sup> Ibídem, solapa primera.

<sup>410</sup> “Guisado de papas, carne y maíz, más otros ingredientes, muy frecuente en la cocina suramericana” (N.E.)

<sup>411</sup> *De las yucas y cazab , y papas y chuño y arroz*; ACOSTA: *Historia natural*, Cap. XVIII, pp. 257-258.

- síguese sin mostrar ninguna propiedad organoléptica que la haga atractiva.
- confirma su modo de consumirlas, desde crudas-”frescas”- a asadas y cocidas e informa de un plato específico del que el protagonista es el tubérculo: *locro* junto a carne y maíz, plenamente vigente en la cocina peruana actual.

Otro breve e interesante testimonio al referir “De diversas raíces que se dan en Indias”:

Tras de nuevo aludir a la feracidad de la tierra, sobreabundante en raíces, más que en hortalizas y árboles frutales, de copiosa presencia en la península, mayor que en Indias, menciona a la *batata*, ya tratada en el capítulo correspondiente de este estudio, y de inmediato, como de pasada pero en lugar preferente, el tubérculo que tratamos:

“Las [raíces] que ahora me ocurren, ultra las *papas* que son lo principal,...”<sup>412</sup>

Y en el mismo capítulo, luego de comparar la abundancia en la cosecha de raíces provenientes de España como cebollas ajos, nabos, rábanos; de las propias de Perú esta breve y concluyente sentencia: “... Para sustancia<sup>413</sup> y mantenimiento, las *papas*... hacen ventaja.”<sup>414</sup>

#### VI.2.11.- Baltasar Ramírez.

Es paradójico el hecho que acontece con este autor y texto. De una parte, se desconoce la personalidad de Baltasar Ramírez, más allá de lo que él dice de sí mismo en la exposición de motivos dirigida al Virrey de Nueva España, Gaspar de Zúñiga y Azevedo, Conde de Monterrey: “su criado y Capellán... hallándome en su servicio y casa”-; y de otra, “que he oydo a V.S. tratar y preguntar de cosas del Reino del Pirú, donde yo estuve muchos años”; “he sido cura de indios durante más de veinticuatro años”, dice expresamente.<sup>415</sup> La consecuencia es lógica: el virrey se siente interesado por conocer de primera mano cómo es el otro virreinato, y Ramírez tiene vivencia y experiencia durante más de dos décadas de estancia allí; luego, “con deseo de servir a V.S. ... me he atrevido a escrevir esta descripción de las cosas de aquel Reino, y ofrecer a la curiosidad de V.S. este pequeño cornadillo<sup>416</sup>, y que podrá dar algunas noticias y claridad del sitio, temple, poblazón de las provincias, obispados y

<sup>412</sup>Ibídem, Cap. XVIII, p. 258.

<sup>413</sup>Sustancia, no en el sentido de falta de sabrosura; sino “aquello que constituye lo más importante de algo” (DRAE, 22ª ed., 2001, acepc. 4ª)

<sup>414</sup>ACOSTA: *Historia natural*, Cap. XVIII, p. 259.

<sup>415</sup>RAMÍREZ, B.: “Descripción del Reyno del Pirú”. En: MAURTÚA, V. M. (ed.). *Juicios de límites entre Perú y Bolivia. Prueba peruana*, Vol. I, Barcelona, Henrich, 1906, pp. 281-361, p. 300.

<sup>416</sup>“Contribución en medios o diligencias para la consecución de un fin.” (DRAE, 2001)

ciudades; de los naturales, de sus lenguas, trages, y manera de bibir; [sic]...”<sup>417</sup> He aquí la llamativa contraposición: gran desconocido por la historiografía y al mismo tiempo, redacta el más detallado informe del dominio virreinal andino.

La descripción que hace el presbítero se data “hasta el año ochenta”, (1580), que se supone que es trasladado a la Nueva España.

Ahondando en el contexto y aquilatando la cronología, en el recorrido de los cuarenta y seis años de vida del virrey, y referido a sus servicios en Indias, se averigua que D. Gaspar de Zúñiga, (Monterrey, Orense 1560-Lima, 1606), estuvo destinado como máxima autoridad de la Nueva España entre 1595 y 1603, y que al cesar en el cargo es nombrado para la misma responsabilidad en el virreinato del Perú. La *Descripción...*, de Ramírez está fechada en 1597, a los dos años de haber llegado a México Gaspar de Zúñiga. ¿Era pura curiosidad por saber del otro virreinato, las preguntas a su fiel capellán, profundo conocedor de aquellas partes por su muy duradera permanencia en ellas; o acaso, sospechaba que podría ser destinado a Lima mucho antes de lo que al final lo fue? No lo sabemos. Lo cierto es que Baltasar Ramírez, que no figura en ningún manual de la historiografía indiana, en fino y elegante estilo nos ofrece en sus ochenta y dos páginas, una de las más detalladas y pormenorizadas descripciones del Perú, con atención exclusiva a lo que podríamos denominar el marco geográfico, habitantes, circunscripciones administrativas (provincias) y eclesiásticas (Obispos), formas de vida, producción de alimentos, ... dejando al margen cualquier referencia a la conquista o guerras, ya relatadas por otros autores.

Al hilo de la narración, no escapa a su interés la autocrítica por el frecuente “mal exemplo an tenido en los ministros, así del Evangelio como de las demás cosas morales”, los indios<sup>418</sup>. Asimismo, censura con acritud los abusos alusivos a las tasas y tributos que ha de pagar el indio: “...biben [sic] en pobreza y les falta lo necesario, y nunca acaban de pagar las deudas y reçagos de tributos; y vemos que se van acabando y consumiendo muy apriesa, por las munchas vexaciones que padecen con tributos y servicios personales.”<sup>419</sup>

En todo caso, la pretensión es dejar su testimonio y facilitar a D. Gaspar, su señor, una visión lo más veraz y certera. En este contexto, el único personaje del que se deshace en elogios por excepcional ejecutoria de gobernante y organizador es el Virrey, Francisco de Toledo (1569-1581).

---

<sup>417</sup>RAMÍREZ: “Descripción”, p. 283.

<sup>418</sup> Ibídem, p. 299

<sup>419</sup> Ibídem, p. 300



### VI.2.11.1.- De la *papa*.

Por ser probablemente uno de los testimonios más cumplidos en la descripción del tubérculo, su cultivo, transformación, conservación y uso, amén de por su dificultosa localización bibliográfica, transcribimos íntegramente su texto, respetando la grafía de su época:

En algunas provincias de la sierra, por ser tierra muy fría, no se coge trigo ni maíz pero cógese cierta semilla que se llama *papas*, que por ser mantenimiento tan general y [sic] importante a todos los yndios y en todo el Reino alargaré algo la relación diziendo las particularidades dello. Las *papas* son como las turmas de tierra de Castilla, mayores o menores según la disposición y fertilidad de la tierra; deste género ay diferentes especies con diferentes nombres, pero todas se llaman *papas*, y se comen cozidas o asadas, pero nunca crudas; hácese muy grandes sementeras, y cultívanse con mucho cuidado, labrando la tierra con particular beneficio; tarda en crecer y madurar seis meses, y echa el fruto debaxo de tierra, y encima de la tierra haze una mata de un palmo o más en alto de unas hojas anchas y verdes, que, quando el fruto está algo grueso debaxo de tierra estas hojas echan unas florezuelas azules. Tienen los yndios una especie particular de que siembran gran cantidad de la qual hazen el *chuño*, *ques el mantenimiento de más importancia que los yndios tienen y más ordinaria comida*, que, aunque hay mucho maíz y mui bueno, lo qual comen cozido ó tostado, es como fruta o regalo, pero el *chuño es mantenimiento ordinario de mucho nutrimento y sustancia*. *Cogidas, pues, las sementeras que hazen para este efecto*, que es por San Juan, quando el frío es más riguroso en aquella provincia, hazen unas eras conforme a la cosecha que cada uno tiene, las quales cubren sobre la haz de la tierra con una paja que llaman ichu, *ques como el esparto de Castilla*, y sobre estas eras y paja echan las *papas* tendidas, dexándolas allí al sol y al frío, que, como he dicho, en aquel tiempo es muy riguroso; cúrtense de manera que vienen a sudar unas gotas de agua mui clara, y luego las pisan los indios dexándolas todavía al sol y al frío hasta que se ponen secas como castañas apiladas, y en este estado lo recogen y guardan; y reducidas las *papas* a este beneficio se llaman *chuño*. Hácese de esto muy gran cantidad, porque, aliende de serles mantenimiento tan ordinario, pagan tributo en las tasas a sus encomenderos, conforme a como están tasados; y así para esto, como para que sus tratos y grangerías, lo siembran y tratan con mucho cuidado y diligencia. Esto comen los yndios, mal molido, algo grueso, y con una escudilla dello puesto a cozer en agua se hincha y engruesa de suerte que se hinche una olla de una *maçamorra*, y es bastante comida para un indio casi para todo el día, mayormente quando lo cuezen con alguna carne y *agí*; y para de camino llevan unas talegas de harina deste *chuño*, y con esto y una olla y un poco de *agí* y sal se concluye la despensa del indio quando camina.



Cónpralo [sic] los españoles, y lleváno de unas partes a otras cargado en requas de carneros de la tierra para sus tratos y rescates.<sup>420</sup>

Ningún otro cronista o naturalista hace un relato tan minuciosamente descriptivo con ponderaciones a veces enfáticas, por reiteración, en cuanto a este tubérculo. Sintetizando sus aportaciones en comparación con otros autores, cabe destacar:

- Se confirma la descripción unánime comparativa, “como las turmas de tierra de Castilla”.
- Su consumo: asadas o cocidas, nunca crudas. Acosta admite que se comen “frescas”, lo que podría equivaler a crudas.
- Pondera la extensión e intensidad de su producción: grandes sementeras y cosecha de dos ciclos semestrales al año.
- La más cumplida descripción externa de la planta, con la observación y el detalle propios de un botánico, aunque obviamente no ve contradicción entre la forma crecida de la planta, extensión de las hojas e incluso flores, con la naturaleza de “fungus”, propia de las turmas de tierra.
- El *chuño* siempre presente como variante elaborada de la *papa* para su conservación, en Ramírez alcanza un valor excepcional. Lo hace proceder de una clase especial de *papas*, dato éste en ningún otro autor reflejado. Reitera que el *chuño* es mantenimiento principal de los indios imprescindible por su “muncho nutrimento y sustancia”. Acorde con la relevancia del producto, le dedica amplia explicación de su factura: proceso de desecación consistente en la congelación -por S. Juan, hemisferio sur, “cuando el frío es más riguroso”- y la exposición al sol.
- El *chuño* goza de dos propiedades que lo hacen extraordinariamente valioso: su conservación y almacenamiento por deshidratación, y su portabilidad al aligerar su peso por la evaporación del agua. El líquido elemento entra en concurso de nuevo con la cocción y guisado, restaurando la necesaria jugosidad para hacerlo comestible y digerible. Con algo de *agí* y sal “concluye la despensa del indio cuando camina”.
- Ramírez revela que por imprescindible, considerable valor y estima, el *chuño* se convierte en “tributo a encomenderos” y en general como medio de cambio para “tratos y granjerías”, a tal punto alcanza su valor en la economía indígena y

---

<sup>420</sup>Ibídem, pp. 289-290

colonial en general, pues los españoles lo llevan en recuas para sus propios negocios e intercambios.

**VI.2.12.- Inca Garcilaso de la Vega.** (Cuzco, 1539-Córdoba, 1616). Sus restos reposan en la Mezquita-Catedral.

*Comentarios Reales* (ca 1609)

“En toda la provincia llamada Colla en más de ciento y cincuenta leguas de largo por ser la tierra muy fría no se da el maíz, cógese mucha *quinua*, que es como arroz, y otras semillas y legumbres, que fructificaban debajo de la tierra, y entre ellas hay una que llaman *papas*; es redonda y muy dispuesta a corromperse presto. Para conservarla de corrupción la echan en el suelo sobre paja, que la hay en aquellos campos muy buena; déjanla muchas noches al hielo que en todo el año hiela en aquella provincia rigurosamente; y después que el hielo la tiene pasada como si la cocieran, la cubren con paja y la pisan con tiento y blandura para que despiche la acuosidad que de suyo tiene la *papa*, y la que el hielo le ha causado; y después de haberla bien exprimido la ponen al sol y la guardan del sereno hasta que está del todo enjuta. De esta manera preparada se conserva la *papa* mucho tiempo, y trueca su nombre y se llama *chuñu*; así pasaban toda la que se cogía en las tierras del sol y del Inca, y la guardaban en los depósitos con la demás legumbres y semillas.”<sup>421</sup>

En los diferentes textos, es frecuente, al tratar la *papa* y el *chuño*, que se ubique y expresamente se mencione la provincia de Colla, como lugar de frío severo, ausencia de maíz y otras semillas y sin embargo, especialmente adecuado para el cultivo de la *papa* y su posterior manufactura en *chuño*.

Tierras frías, con ausencia de cereal, es el hábitat de su producción. Por su acuosidad fácil de corromperse, y en consecuencia, desecación para conservar y almacenar. Es de notar que por primera vez la comparación con “turmas de Castilla”, se hallan ausentes. Quizás, cabría pensar, porque a su cultura de origen y a sus recuerdos, le son ajenos el popular “fungus” de los peninsulares.

Respecto de alusiones anteriores, el texto no viene más que a confirmar, aunque con mayor sobriedad de datos, lo ya relatado por el presbítero Ramírez.

En versión abreviada, esta otra cita viene a completar las referencias en que el mestizo escritor dedica a la *papa*:

---

<sup>421</sup>INCA GARCILASO DE LA VEGA: *Comentarios*, Vol. II, Lib. V, Cap. V, pp. 154-155.

“Otras muchas legumbres se crían debajo de la tierra, que los indios siembran y les sirven de mantenimiento,... Tiene el primer lugar la que llaman *papa*, que les sirven de pan; cómenla cocida y asada, y también la echan en los guisados; pasada al hielo y al sol para que se conserve como en otra parte dijimos, se llama *chuñu*”.<sup>422</sup>

#### VI.2.13.- Felipe Guaman Poma de Ayala. (Huánuco, ca.1534- Lima, ca.1615)

Según la historiografía de Esteve Barba<sup>423</sup>, “la vida de este personaje hay que establecerla en su mayor parte mediante conjeturas”. Parece que nació por procedencia familiar en Huánuco. Se llamó Guaman “halcón” y Poma “puma, león” el apelativo “Ayala” se debe al capitán Luis Arévalo de Ayala, librado por su padre, Huamán Mallqui, de una muerte cierta en la batalla de Huarina contra Gonzalo Pizarro. En agradecimiento, el militar español otorga su apellido a Guaman. Su linaje lo presenta como nieto legítimo del décimo Inca. Según cuenta, abandonó su casa y recorrió la provincia de Huamanga para contribuir a mejorar la suerte de los suyos; actuó cerca de las autoridades como intérprete. Tenía discípulos a los que había enseñando a leer, a conocer la doctrina cristiana y a defender a los pobres. Durante veinte o treinta años fue acumulando materiales para su *Nueva Crónica* - primera parte- y *Buen Gobierno*, la segunda, probablemente escritas en su redacción definitiva entre 1613 y 1615.

A los efectos del presente trabajo, lo que mayor interés despierta se contiene en lo referido al calendario de cada mes del año en el que describe y dibuja la actividad primordial; y en este contexto la *papa* que nos ocupa. Como su manejo de la lengua española es harto torpe, entreverado con quechua y aymara, los dibujos que acompañan a página completa son de gran ayuda para la interpretación del texto, amén del valor que en sí mismo tales diseños tienen (Apéndice, I)

Sólo aludiremos a los meses en que la *papa* es mencionada por su relevancia en cuanto a la cosecha como a su consumo.

Enero.

Y en este mes es la gran falta de comida en el rreyno. Y se acava en este mes de senbrar mays y trigo, *papas* de tenporal.<sup>424</sup>

TRABAXATAZARAPAPAHALLMAMAIMI

<sup>422</sup>“De las legumbres que se crían debajo de la tierra”; ibídem, Vol. II, Lib. VIII, Cap. X, p. 306.

<sup>423</sup>ESTEVE BARBA: *Historiografía*, pp. 538-544.

<sup>424</sup>GUAMÁN POMA DE AYALA, F.: *Nueva crónica y buen gobierno*. Ed. MURRA, J. V., R. ADORNO y J. URIOSTE. 3 vols. Madrid, Historia 16, 1987, Vol. III, pp. 1201-1203.

### Junio.

En este mes se coxe *papas*, *ocas*, *ullucos* [tubérculos de altura] y hazer *chuño*... y sembrar las *papas* que llaman *chaucha* (tempranas). Este mes se llama *papa*... mes de pisar el *chuño* y demás conservas...<sup>425</sup>

TRAVAXOS/PAPA / ALLAI MITAN PACHA [el tiempo del turno de la cava de papa]

### Julio

...Y este mes es tiempo de llevarse mucho estiércol a la dichas *chácaras* y sementeras y limpiar las asechyas (acequias) y pozos, lagunas de las aguas para comensar a rregarse las sementeras... pra maýs tenprano, y para *papas chaucha papa* [pequeña], *mauay papa* [temprana],...<sup>426</sup>

TRAVAXA / ZARA PAPA APAICVI AIMORAY [mes de llevarse el maíz y papa de cosecha].

### Deziembre

En este dicho mes se a de senbra *papas*... altramucis, y trigoy maýs de tenporal *cochaca sara*, que toda la fuerza del sembrar con las aguas del cielo en este tiempo...<sup>427</sup>

TRAVAXO / PAPA OCA TARPUI PACHA [tiempo de sembrar papas]

## **VI.2.14.- Pedro León Portocarrero.**

Judío portugués. Escribe su Crónica<sup>428</sup> en Sevilla, ca. 1620.

Deja este breve y confirmativo texto:

“*Papas* se siembran y se crían debajo de la tierra. Son de color de la misma tierra que tierra que tira a colorada, y son del tamaño de manzanas, así redondas, y se comen cocidas y asadas y en locros, que fazen de carne con ellos maíz y otras cosas, y las secan como castañas y fazen de ellas *chuño*, que de este chuño, se fazen hormiguillos para los enfermos y gente regalada, y siempre se hallan verdes y secas y son muy sanas y de gran sustento.”<sup>429</sup>

## **VI.2.15.- Vázquez de Espinosa. (Castilleja de la Cuesta, ca.1570-Sevilla, 1630)**

Caso singular entre quienes marcharon a Indias, constituye el de Antonio Vázquez de Espinosa. Profesa en la orden del Carmelo, Religión que tiene expresamente prohibida pasar a aquellas partes, y cuyo veto, sin duda, hay que ponerlo en relación con la “guerra intestina”

<sup>425</sup> *Ibíd.*, p. 1221-1223.

<sup>426</sup> *Ibíd.*, pp. 1224-1225

<sup>427</sup> *Ibíd.*, pp.1241-1243

<sup>428</sup> LEÓN PORTOCARRERO: *Descripción*

<sup>429</sup> *Ibíd.*, p. 33

entre las dos ramas de la misma: los Calzados y los Descalzos. No se registra su presencia en libro de pasajeros, en consecuencia es lógico pensar que se valió de alguna treta para embarcar clandestinamente. Se deduce de su relato que permaneció en América catorce años (1608-1622). Sus fuentes principales son la propia observación en su prolongado viaje que abarca desde Nueva España a Chile. Merece recoger sus propias palabras:

“aver andado, visto y considerado no sólo lo más de aquél nuevo orbe de Nueva España, en Honduras y Nicaragua y todo el reino del Pirú, sino de los naturales de las Indias en general, y en particular sus lenguages, condiciones, tratos, ceremonias, ritos, supersticiones e idolatrías”<sup>430</sup>

En palabras del prologuista Charles Upson Clark, quien halló la obra en la Biblioteca Vaticana (1942), “el interés del *Compendio* es principalmente geográfico: el libro es un viaje descriptivo por la América española de 1612 a 1621, tan detallado que puede servir como autoridad, aun en cuestiones de fronteras históricas.”<sup>431</sup>

#### VI.2.15.1.- La papa.

En lo referente al tubérculo objeto de estudio, abundantes referencias; desde simples menciones a significativas descripciones donde cohabitan *patata* y *papa*, contiene la obra.

“Hay *papas* que son mejores que criadillas de tierra, muchas diferencias de *patata*, ingenios de azúcar y todas las frutas de España con que se hacen buenas y regaladas conservas,...”<sup>432</sup>

En este primer texto, es preciso hacer observar dos aspectos bien diferentes pero llamativos. De una parte, es la primera vez en todo el amplio elenco de referencias al tubérculo por cualquier autor visto hasta ahora en que se prefiere el término comparativo, aunque sean sinónimos, “criadillas de tierra” en lugar de “turmas”. De otra, en el mismo párrafo la presencia del vocablo *patata*, ya plenamente consolidado en la Península para la convolvulácea y de muy escaso uso en Indias. Para cuando él pasa a aquellas partes, (1608), nadie en la península denomina al dulce tubérculo *batata* y en consecuencia, siendo andaluz y con presencia en Sevilla, llevara ya adquirido su uso fonético con la bilabial sorda como generalmente era pronunciada y escrita.

---

<sup>430</sup>ESTEVE BARBA: *Historiografía*, p. 124.

<sup>431</sup>Ídem, p.124

<sup>432</sup>VÁZQUEZ DE ESPINOSA, A.: *Compendio y descripción de las Indias Occidentales*. Ed. VELASCO BAYÓN, B. 2 vols. Madrid, Historia 16, 1992, T. II, Lib. segundo, Cap. VI: De la ciudad de Santa Fé de Bogotá de su fundación y grandeza y de otras cosas de estas provincias, p. 455.

En otro texto:

“El sitio de la villa es llano y las tierra muy abastecida de trigo, maíz, *papas*, que son a modo de criadillas de tierra, frutas de España en abundancia, duraznos, membrillos, manzanas, higos,..”<sup>433</sup>

De nuevo, el más popular, “criadillas de tierra”, frente al más culto, “turmas”.

Sigue con su descripción:

“Cuatro leguas al Sur está el pueblo de Requay muy frío y destemplado, donde no se coge fruta, maíz, ni trigo como en toda la provincia sino sólo *papas* y quinua...”<sup>434</sup>

Más aún:

“La gran provincia de los Aymaraes... es muy poblada de gente, rica en minas de plata, oro, plomo y otros metales; tienen grandes valles en sus quebradas donde se coge mucho maíz, trigo, *papa* y toda las frutas y semillas de la tierra y de España...”<sup>435</sup>

Más *papas*:

“Al sureste de esta provincia, entre ella y el río Apurimac está la provincia de los Chumbivilcas... es abastecida de todo lo necesario para la vida humana; cógense en el distrito cantidad de *papas*, quinua, maíz y muchas frutas de la tierra y de España.”<sup>436</sup>

“Con el corregimiento de Quispi Canche... confina la provincia de los Canches...tienen buenos campos para sembrar trigo, maíz, *papas* y otras semillas y raíces... Tiene la provincia de los Canas grandes llanadas o vegas... tienen crías de ganado en cantidad, así de la tierra como del merino de España por los grandes pastos que hay; la tierra es muy fría y sólo se dan en ella *papas*.”<sup>437</sup>

“La ciudad [*Nuestra Señora de la Paz*] tendrá más de 200 vecinos españoles, sin la chusma de gente de servicio; hay en ella Iglesia catedral, Obispo y prebendados... Hay conventos de Santo Domingo, San Francisco, San Agustín, La Merced y la Compañía de Jesús,...danse en este valle abundancia de frutas de España y de la tierra, melones, *patatas*, cañas dulces, de que hace azúcar y buenas conservas.

... todas estas provincias son muy pobladas de gente, ... el sustento principal que se da en las del Collao son *papas* que son como turmas de tierra, de las cuales hacen los indios *chuño*, que es poniéndolas al yelo para que a él se yelen

<sup>433</sup>Ibídem, prosigue la descripción de la materia precedente [Obispado de Quito], Lib. tercero, cap. IX, p. 515

<sup>434</sup>Ibídem, De la provincia y valle de Guaylas, y de lo que contiene. Lib. cuarto, Cap. LV p. 668.

<sup>435</sup>Ibídem, prosigue la descripción del Obispado del Cuzco, Lib. IV, cap. LXXXIII, p. 737.

<sup>436</sup>Ibídem, p. 738.

<sup>437</sup>Ibídem, Descripción de otras provincias del distrito de Cuzco. Lib. cuarto, Cap. CIX, p. 796.

y sequen de que hacen un género de mazamorra, que se estima mucho en aquel reino y es comida preciada; en los valles, que tiene en el distrito se siembra cantidad de maíz y algún trigo; también hay algunas viñas.”<sup>438</sup>

De los abundantes testimonios, es la única vez en que recurre al vocablo “turmas”. Por lo demás, se extiende en la consabida elaboración del *chuño*, materia prima del apreciado plato consistente en gachas con maíz y algún aderezo de ají.

“Siémbrase en la comarca de esta ciudad [*La Plata*] trigo, cebada, garbanzos, habas, fríjoles, lentejas que son de las nuestras y de las tierra, maíz, quinua que es una semilla menuda de que hacen guisados, *papas*, ocas,, yuca, maní, todo lo cual se cultiva como en España con arados y yuntas de bueyes, ...”<sup>439</sup>

En definitiva, a Espinosa hay que agradecer la voluminosa extensión de su obra, y lo detallado de las descripciones en los dilatados territorios visitados. A veces la proximidad del territorio descrito, que no da lugar a marcar un hecho diferencial, le lleva a reiterativas y premiosas explicaciones en cuanto a productos, usos y costumbres de los naturales. En todo caso, deja expresa constancia de la buena acogida y aclimatación que han tenido las verduras, hortalizas y árboles llevados de España, así como la feracidad de la tierra.

#### **VI.2.16.- Fray Antonio de Calancha.** Criollo (Sucre, 1584-Lima, 1654)

Desarrolla toda su vida en Indias. De profunda formación teológica, -Universidad de S.Marcos - alcanzó cargos elevados en su Orden. “Por dos veces visitó el territorio del antiguo Perú”. En sus diferentes destinos -Sucre, Lima, Potosí, Cuzco, Arequipa, priorato en Trujillo- va haciendo observaciones y recogió nutrida información científica y cultural “que junto a su sólida preparación humanística serán los ingredientes para la redacción de su *Crónica...*”

En un estilo “ampuloso y recargado”, “ferviente culterano, siguió la corriente gongorina.”

---

<sup>438</sup>Ibídem, De la ciudad de Nuestra Señora de la Paz y otras provincias de su distrito. Lib. quinto, Cap. III, pp. 810-811.

<sup>439</sup>Ibídem, De las semillas que se siembran en el distrito de esta ciudad [*La Plata*], así de las de España como de las de la tierra y de los ríos que hay en ella. Lib. quinto, Cap. XXVIII, p. 866.

Al tratar el nombre de sus dioses, en un premioso y farragoso relato cargado de alusiones comparativas entre el culto de los mahometanos, cristianos e indios, inserta el breve texto donde incluye el tubérculo:

“Adoran estos Indios a la tierra, i la llaman *Pachamama o Mamapacha* i los Ingas Vis, derramando en ella chicha, que es su bebida, coca, i otras muchas cosas, con maiz molido, i esta es adoracion mas de las mugeres quando an de senbrar, pidiendoles de buena cosecha, i lo mesmo al tiempo de arar, cultivar, barbechar i coger su maiz, *papas*, quinua i demas frutos i legumbres.”<sup>440</sup>

Testimonio ciertamente breve, como de pasada, habida cuenta de la índole de la obra. El autor, destacado erudito, no pretende reflejar la naturaleza de Indias. Su contenido descriptivo de las costumbre de los indígenas y particularmente de sus ritos religiosos están muy ligados a la naturaleza. La profunda sabiduría de Calancha se refleja particularmente en las continuas referencias y digresiones de la mitología clásica, incluso del culto cristiano en un, a veces, forzado paralelismo con la liturgia eclesial.

#### **VI.2.17.- Bernabé Cobo.** (Lopera, 1580-Lima, 1657)

A los quince años marcha a Indias en busca de El Dorado, en la expedición de Domingo de Vera, Maestre de Campo del gobernador de la Guayana. Toda su vida va a transcurrir en América. Tras recorrer las Antillas y Venezuela, llega en 1599 a Lima. Allí estudia en el colegio de los jesuitas y después ingresa en la Compañía como novicio. Tras recibir las órdenes sagradas, ejerce de misionero en Potosí, Cochabamba,... y La Paz. En su inmersión en las culturas incaicas, aprende las dos lenguas principales: quechua y aymara. Entre 1630 y 1650, permanece en Nueva España donde dedica, como ya lo hiciera en el área andina, intenso y paciente estudio de la naturaleza. De la estancia mejicana apenas ha quedado testimonio alguno. Después de siete años de su retorno a Lima fallece a los setenta y siete de edad.

Su obra *Historia del Nuevo Mundo*<sup>441</sup> fue concluida en 1653, con veintiocho años de trabajo. No se publica hasta fines del s.XIX (Perú). Concebida como “historia natural y moral”, en tres volúmenes y cuarenta y tres libros, y sólo se han conservado de estos, diecisiete.

---

<sup>440</sup>CALANCHA, A.: *Coronica* [sic] moralizante de la Orden de S. Agustín. Barcelona, 1639. Libro II, p. 371

<sup>441</sup>COBO: *Historia nuevo mundo*



“La obra del padre Cobo tiene el interés de ser la primera en orden al tiempo que concede a la flora del Perú,.. afina el detalle en las descripciones, ... y eso le acerca al espíritu científico de los naturalistas modernos.<sup>442</sup> Otra singularidad de gran valor en la obra de Cobo es el estudio de las plantas propias e importadas. Tal atención a la aclimatación es -Celso Arévalo- uno de los más importantes y originales de la obra del padre Cobo.”<sup>443</sup>

Respecto al producto que nos ocupa, acaso sea este autor junto con Baltasar Ramírez, el historiador del Nuevo Mundo que más extenso y detallado relato dedica a la *papa*, desde la descripción de la planta al tubérculo, su cultivo, cualidades alimentarias en fresco y desecado, así como referencias a sus propiedades medicinales y forma de cocinarlo. Tal es su testimonio:

“En toda la Sierra y tierra fría del Perú donde no se coge maíz ni las demás semillas y legumbres que se dan en tierras templadas y calientes, son las sementeras ordinarias que hacen los indios de unas raíces llamadas *papas*, del tamaño y hechura de criadillas de la tierra, las cuales verdes y secas son mantenimiento tan general en el Perú que la mitad de los indios dél no tienen otro pan. La planta crece dos palmos en lo alto, las hojas están en las ramas tan continuadas y pegadas unas a otras, que parecen una sola de muchas puntas... Produce una flor en forma de campanilla, poco mayor que el alhelí,... y son unas moradas; otras blancas y de otros colores, y todas tienen un botoncillo amarillo en medio no mayor que un grano de trigo,... Hállanse unas *papas* silvestres y amargas llamadas *afora* (?), que no se comen. Las que los indios siembran y benefician son las de buen sabor, aunque destas hay una especie que llaman *luqui*, algo amarga pero buenas para *chuñu*. Diferenciánse unas *papas* de otras en grandeza y sabor; las mayores son como el puño, y de aquí para abajo, hasta del tamaño de una avellana; pero las ordinarias son del grandor de un huevo de gallina. Hállanse de todos colores; blancas, amarillas, moradas y rojas.

Fuera de las que destas raíces se comen verdes, asadas, cocidas y en guisados, se secan para guardar de dos maneras: la una, es secándolas al sol, las cuales, si son de mucha dura ni quedan tan duras y curadas como las segundas, que secan desta manera. El tiempo de la cosecha de las *papas* es por los meses de mayo y junio, cuando en las tierras que se dan comienza el rigor de los fríos y hielos; pues, en cogiéndolas, las tienden en el suelo, donde les dé de día el sol y de noche los hielos, y al cabo de doce o quince días se ponen algo arrugadas, pero todavía muy aguanosas; entonces, para exprimirles toda el agua que en sí tienen, las pisan muy bien y las dejan al sol y al hielo por otros quince o veinte días, con que quedan tan secas y livianas como un corcho, muy densas, empedernidas y tan encogidas, que de cuatro o cinco hanegas de *papas* verdes no sale más de una de *chuñu* (así llaman a estas *papas* después de secas de este

<sup>442</sup>ESTEVE BARBA: *Historiografía*, p. 558.

<sup>443</sup> *Ibíd.*, pp. 558-559

modo). Es de tanta dura el *chuñu*, que aunque se guarde muchos años, no se pudre ni corrompe, y los indios lo comen cocido en lugar de pan; y es tan general este mantenimiento del *chuñu* más delicado y de estima, el cual se hace de las *papas* blancas desta manera: que después de secas al sol y al hielo, las tienen por dos meses metidas en agua, y luego las vuelven a secar al sol, con que quedan por dentro muy blancas. Llámase este *chuñu* regalado *moray*, y dél, después de tostado y molido, sacan las mujeres españolas una harina más blanca y sutil que la de trigo, de la cual hacen almidón, bizcochuelos y todas las cosas de regalo que, con almendras y azúcar, se suelen hacer; y de las *papas* verdes, cocidas, se hacen regaladísimos buñuelos.

El temperamento de las *papas* es frío y ventoso, y con todo eso, por alguna virtud oculta que tienen, hacen este efecto bien contrario a sus calidades: que comida después de cenar una *papa* verde y cruda, evita el ahíto. Cocidas las *papas* verdes y aplicadas muy calientes, majadas en forma de emplasto, valen contra el acerbo dolor de la gota. El temperamento del *chuñu* es frío y seco en el primer grado; la poleada hecha de su harina con azúcar y especias, se da por buen sustento a los enfermos, en particular de la harina del *moray*. Demás desto, los polvos del *chuñu*, quemados, encarnan y desecan las llagas tan bien y mejor que otra cualquiera cosa y mezclados los polvos de la *copaquira*, quemada, mundifican las llagas rebeldes y maliciosas y quitan callos de las fístulas y las encarnan y cicatrizan. En la lengua quechua se llaman estas raíces *papas*; en la aimara, *amea*".<sup>444</sup>

### VI.3.- La papa en Europa.

Continúa siendo un enigma la llegada del tubérculo andino al Viejo Mundo. En contraste con la precisa referencia cronológica de la *batata/patata*, -Colón a la vuelta de su primer viaje, abril de 1493 (Gómara)- la averiguación del advenimiento de la *papa* a Europa sigue cargada de sombras, ambigüedades y errores; en buena parte inducidos estos por la ambivalencia del término. Como se ha explicado en el capítulo de la *batata*, todos los investigadores yerran. Todos siguen a Hamilton o copian de autores que lo han seguido; es decir "copia de copia" y con ello el error se perpetúa, dando por fecha cierta su consumo en el Hospital de la Sangre de Sevilla en 1573, al registrarse en el Libro de Cuentas del establecimiento la adquisición de *patatas*, sin que a ningún historiador o investigador se le haya ocurrido poner en duda que quizás no se trate del tubérculo de los Andes, sino de la dulce convolvulácea. No se percatan de que en ese momento y hasta bien entrado el siglo XVIII, "patata es lo mismo que *batata*", (*Autoridades*). No reconocen que existe y así se expresa, una ambivalencia denominativa con causa en el juego de las bilabiales "b"- "p", como ha quedado demostrado en el capítulo precedente.

<sup>444</sup>COBO: *Historia del Nuevo Mundo*, T. I. Lib. IV, Cap. XIII, p. 168.

De otra parte, el hecho trascendental de las muy diferentes propiedades organolépticas entre ambos productos, en favor de la convolvulácea, -saciantes y dulces- frente a la insulsa solanácea, marca el abismal aprecio y popularidad de la caribeña versus la andina. La consecuencia es evidente. Aquélla: prestigio, aceptación, consumo, presencia y registro en libros de cuentas, RCT, recetarios, asientos en actas de cabildos, muy conocida y reconocida en la literatura popular,... Entre tanto, la *papa* guarda silencio. Pudiendo estar presente, es la gran ausente en textos y documentos. El hecho añadido de que la Inglaterra isabelina disputara el imperio a Felipe II a partir de la segunda mitad del s. XVI y que los piratas Drake y Raleigh visitaran las costas de Perú, ha inducido a pensar que la introducción en Inglaterra no fuera ajena a ellos, con la denominación del fruto como *potato* en manifiesta confusión terminológica con la convolvulácea, bien conocida ésta en las islas británicas, sin duda de importación y de elevado precio, con particular valoración por su calidad de dulce y sobre todo por su reputación como afrodisíaco, según se ha tratado en *Las alegres comadres...* Hasta que bien avanzado el siglo XVIII<sup>445</sup> no surge para diferenciar ambos tubérculos la necesidad de añadir al sustantivo *potato* el adjetivo *sweet*.

Para concluir esta introducción, hasta las últimas décadas del s. XVI y por obra de botánicos/naturalistas: Jerónimo Cardano, algún británico -John Gerard, *The Herball*, y sobre todo el gran Clusius, no se estudia la planta y recibe por primera vez en Europa la genuina denominación de *papa*, y como escrita y descrita en latín, *papa peruvianorum*.

### VI.3.1.- Jerónimo Cardano. (Pavía, 1501-Roma, 1576)

La primera referencia europea, no española, se halla en este médico y naturalista. Su interés por la información acerca de los productos de Indias, sin haberla visitado obviamente, es manifiesta. Por lo temprano de su testimonio, debía de estar al corriente de la muy reciente bibliografía producida por cronistas y conquistadores. Veamos. La primera vez que el tubérculo *papa* sale a la luz en letra impresa es en 1552.<sup>446</sup> Pero no es aquí donde bebe Cardano (1557). Su texto se asemeja más bien a Cieza de León, cuya edición de la *Crónica del Perú*, fue muy temprana (Sevilla, 1553). El simple cotejo de los respectivos textos de ambos autores lo dejan bien patente:<sup>447</sup>

<sup>445</sup> DILLON, J. T.: *Travels through Spain*, Dublin. 1781 p.352.

<sup>446</sup> LÓPEZ de GÓMARA, *Historia General de las Indias*, Cap. CXLII, p. 205

<sup>447</sup> CIEZA, P.: *Crónica del Perú*, Cap. XL, p. 189. y Cap. XCIX, pp. 353-354

“Por otro lado, en Perú en la región de Colla, existe la *papa*, una especie de tubérculo, que usan en lugar de pan y nace en la tierra; de esta forma la naturaleza la procura allí de modo sabio; se secan y la llaman *ciuno*. Algunos se consideraron ricos con esta única recompensa que llevaban a la provincia de Potosí... Tienen forma de una castaña pero con un sabor más suave y se come cocida o, como he dicho, convertida en harina.”<sup>448</sup>

Y ya sin salir de la propia Italia y con tan temprana referencia, cabe deducir que la llegada del tubérculo andino a esa tierra fuera hacia finales del s. XVI o principios del XVII. Parece que su introducción en la Toscana se debe a los Carmelitas Descalzos en 1623.<sup>449</sup>

### VI.3.2.- Clusius. (Arras, 1525-Leiden 1609)

Médico, micólogo y botánico, quizás el científico y horticultor más influyente de la centuria. “Su papel en el siglo XVI es, en cierto modo, comparable al que Linneo desempeña en el s. XVIII”<sup>450</sup>. Fue el creador de uno de los primeros jardines botánicos de Europa en Leiden y considerado como uno de los fundadores de la horticultura y asimismo de los primeros en realizar descripciones científicas de las plantas.

De su presencia en España, contactos con los botánicos españoles -Monardes y García de Orta-, así como de su obra *Rariorum stirpium per Hispanias observatorum historiae* (Antu. 1576), se refirió en el capítulo de la *batata*.

A los efectos que interesa a la *papa*, es en *Rariorum plantarum historia* -<sup>451</sup>- impresa por Plantinus en la misma localidad (1601), con privilegio de los Infantes de España Alberto e Isabel Clara Eugenia- donde Clusius dedica un extenso capítulo, tiene conocimiento directo del tubérculo y realiza la primera imagen de la planta, tanto de la porción aérea con hojas y flores, como de la subterránea (*radix*).

Resultaría prolijo incluir en el cuerpo principal del texto de esta Tesis, la preciosa descripción de la planta y del tubérculo que efectúa Clusius; por ello se ha preferido extraer

---

<sup>448</sup>CARDANO, G.: *Hieronymi Cardani Mediolanensis medici De rerum varietate libri XVII*, Avinione, Per Matthaeum Vicentium, 1558, p. 23. Traducción Fernando Ortega Díaz, Catedrático.

<sup>449</sup>GARCÍA PARIS: *Intercambio*, p. 65.

<sup>450</sup>ÁLVAREZ LÓPEZ: “Plantas de América”, p. 254.

<sup>451</sup>CLUSIUS, C.: *Rariorum plantarum historia*, Antuerpiae, Ex officina Plantiniana, apud Ioannem Moretum, 1601.

de la precitada obra: *Rariorum Plantarum...*<sup>452</sup>, en fórmula de enunciados los aspectos más significativos, y ello sin perjuicio de la inclusión del texto íntegro en el APÉNDICE II.

- Fecha de su conocimiento y acceso a la *papa*: a principios de 1588 a través de Philipo de Sivry señor de Walhain y Prefecto de la ciudad de Mons. Éste le envía a Clusius, a la sazón en Viena donde ejerce el botánico, “dos tubérculos con fruto”, quien a su vez los recibe el año anterior (1587) de un familiar del Delegado Pontificio<sup>453</sup> en Bélgica. El término con el que se la conoce y registra Clusius es *Taratouffii*. Así pues, es por vía italiana, no española, cómo llega a conocer el tubérculo peruano.
- Relata que los italianos desconocen de dónde proceden; y da por seguro lo que parece una obviedad: se han conseguido de España o de América.
- Muestra su asombro porque “sea tan popular y abundante en algunos lugares de Italia”; a tal punto de que “sus tubérculos cocidos con carne de carnero, se coman de forma parecida los nabos y a las raíces de chirivía e incluso se den a los cerdos como comida”. Ya Clusius apunta aquí -más adelante referirá sus propiedades organolépticas- que ciertamente el tubérculo andino no goza de suficiente estima -para satisfacer el hambre, se presenta como “un mal menor”-, y remata en su desprestigio que “se da los cerdos”.
- De otra parte, manifiesta su extrañeza al afirmar que en la prestigiosa Escuela de Padua, fueran ignoradas y que llegaran a conocimiento del centro docente gracias al propio Clusius, mediante los tubérculos que donó a unos amigos en Frankfurt que trabajaban en medicina en la ciudad italiana.
- Afirma categóricamente que “es popular en muchos huertos de Alemania, puesto que además es muy productiva”. Probablemente sea esta la primera noticia que se tenga de la prolífica presencia del tubérculo andino en el área germánica. No sería, pues, descabellado deducir que su introducción en el ámbito centroeuropeo fuera temprano, vía península itálica y ésta dejara testimonio de su presencia también en la propia denominación: *kartoffel*, versión en lengua tedesca de la voz italiana *taratouffii*.
- No le cabe ninguna duda de que la planta que tiene delante de sus ojos y con la que experimenta en su jardín, es la misma que relata Pedro de Cieza en el

---

<sup>452</sup>Ibídem, Lib. III, Cap. LII, pp. XXIX-XXXI.

<sup>453</sup>Papa Sixto V (1585-1590). Este hecho ha dado pie a que sedicentes investigadores e historiadores sin aporte documental ni prueba alguna afirmen categóricamente que el Sumo Pontífice estaba al corriente del recién llegado tubérculo andino.

capítulo XL, y por ello lo incluye en su descripción, traduciendo al latín el texto castellano como reconocimiento y ratificación de que de la *papa* se trata. Abunda en su información haciendo mención expresa de Agustín de Zárate y de Gómara en su Historia General de las Indias.

#### VI.3.2.1.- Peculiaridades botánicas.

Se parte de un bulbo que se siembra en el mes de abril. Inicialmente pequeñas hojas que pasan de negro a púrpura y posteriormente a verde y nacen cinco o siete o más en el mismo tallito, no muy diferentes a las hojas del rábano. La rama con tallos de diferente grosor, de longitud de cinco o seis codos, con muchas ramas que se subdividen en otras. *Flores*: de los nudos de las ramas aparecen unos pedículos de un pie de longitud... que sostienen diez o doce flores que constan de una sola hoja, pero tan complicada que parecen cinco hojas separadas, de color blanco en el centro y de color púrpura en el interior,... que se juntan en el centro con un estilo prominente de color verdoso. Florece en julio y no termina de dar flores y fruto hasta inmediatamente después del otoño o las primeras escarchas. *Cosecha y fecundidad*: en el mes de noviembre, después de las primeras escarchas, se desentierra la planta y aparecen unos tubérculos de diferente tamaño, marcados por huellas (hoyitos) por donde los retoños han de salir al año siguiente. Planta muy fecunda, hasta cincuenta de una misma planta. Los tubérculos son la simiente.

#### VI.3.2.2.- Propiedades organolépticas.

Refiere su información y da su testimonio personal. De una parte,

“el Legado se alimentaba de ellas preparadas como las castañas o la chirivía para reponer fuerzas, ya que tenía una salud muy débil. Sin embargo considero,... que son flatulentas y sirven para estimular el sexo.<sup>454</sup> Yo las he probado cocidas, sin piel... entremezcladas con platillos de nabos y rábanos, ablandadas con caldo grueso de carnero, y he descubierto que son no menos sabrosas y gratas al paladar que los propios rábanos. Considero, en cambio, que crudas son desagradables y flatulentas.”

Por el relato detallado de la planta y del tubérculo, queda de manifiesto el profundo conocimiento que del producto andino tiene, deducido de la observación y experimentación a la que lo ha sometido. De otra parte, en cuanto a su aplicación, la conclusión que cabe extraer es que Clusius, como botánico, era esencialmente vegetariano y atribuye a especies vegetales

<sup>454</sup>Es ya un tópico el estímulo sexual que produce su ingesta, como en C. Bauhin, Adino, etc.

de muy dudoso aprecio -raíz de la chirivía, el nabo y el rábano- referencias para la valoración en rango de semejanza con la exótica y recién llegada *papa*.<sup>455</sup>

### VI.3.3.- En Inglaterra.

Como se ha indicado al comienzo de este capítulo, el caso británico está plagado de confusión en cuanto al tubérculo que nos ocupa, y ello motivado en buena parte por la utilización del mismo término *potato* para designar a ambos productos de Indias.

La primera afirmación que hay que desmentir es que se introdujo en las islas británicas procedente de Virginia, traída por algunos colonos enviados por Walter Raleigh en cumplimiento de patente real para descubrir nuevas tierras. Corría el año 1585. En su informe sobre Virginia, Herriot habla de una raíz llamada *openawk*. Este vocablo sería el nombre que los aborígenes utilizaban para distinguirla de la *batata -potato*. Semejante tesis se muestra manifiestamente falsa. El único lugar donde la *papa* existe en las Indias es en los Andes, (latitud 7° N-43 S y altitud 1800-3000 m apx.)<sup>456</sup> Por tanto, el clima de Virginia -subtropical húmedo- se hace de naturaleza incompatible con la existencia siquiera silvestre de la *papa*. No será hasta 1621 cuando se introduzca el tubérculo andino en Virginia. En realidad el extraño nombre *penawk*, lo que viene a designar es la *batata*, ya conocida en las islas británicas y de muy probable producción en el clima virginiano.

#### VI.3.3.1.- John Gerard. *The Herball*

Constituye el punto de partida científico para demostrar la presencia de los dos tubérculos en las islas británicas: *batata* y *papa*. En 1597 publicaba su *The Herball* (Herbario) en Londres.

Por el interés que suscita la presencia de ambos frutos en el herbario de Gerard en fecha anterior al s. XVII, -pese a la confusión en la nomenclatura- se incluyen para resaltar el contraste entre una y otra especie, el texto acotado de la obra del malagueño, Cárcer Disdier.<sup>457</sup>

---

<sup>455</sup> APÉNDICE II, Traducción del Texto íntegro.

<sup>456</sup> SALAMAN, R. N.: *Historia e influencia social de la patata*, Madrid, Ministerio de Trabajo y Seguridad Social, 1991, pp. 46 y 42, respectivamente.

<sup>457</sup> CÁRCER Y DISDIER: *Disertaciones*, pp. 60-67



### VI.3.3.1.1. De las potatoes, *Sisarum Peruvianum*<sup>458</sup>

Ya desde la denominación, se observa un error en procedencia: *peruvianum* y en su equivalencia sinonímica reconoce su origen hispano con el nombre de *batata hispanorum*.

Tras describir la planta lo más relevante es:

“El Lugar: crecen en la India, en Berbería, en España y otras regiones cálidas: Yo he plantado diversas raíces que compré en la mercado de Londres, en mi jardín, donde han prosperado hasta el invierno, tiempo en que perecieron y se pudrieron”. Clima cálido como condición de aclimatación. ¿No se dan aquí, según confesión propia de Gerard, circunstancias similares en las que siembra el gallego Arzobispo Blanco -procedente de Málaga y probablemente portador de ellas- en Santiago de Compostela, (1574), “que nacieron muchas pero muy bastardas”?

Las virtudes:

A.- Las raíces de las *potatoes* -se refiere al bulbo- son manjar común y corriente entre los españoles, italianos, indios y muchas otras naciones. Son sin duda de componentes muy nutritivos y fortalecen y reconfortan la naturaleza,... su valor nutritivo se halla entre la carne y la fruta, aunque algo ventosas, pero si se las asa entre ascuas pierden mucha de esta ventosidad, especialmente si se comen sopeadas en vino”.

B.- De las raíces se pueden hacer conservas, no menos sabrosas y sanas, y delicadas que la carne de membrillo...”

C.- Estas raíces pueden servir como base o aglutinante con el cual el hábil dulcero o pastelero puede elaborar y fabricar muchas conservas delicadas, dulces y fortificantes. Se puede comer asadas sobre las ascuas: algunos cuando ya están asadas así las meten en vino y las sopean; y otros para darles más gracia como comestibles las hierven con ciruelas,... en cualquier forma que se preparen confortan, nutren y fortalecen el cuerpo, producen vigor corpóreo y acrecientan el apetito”<sup>459</sup>

Es interesante observar que directamente no describe su sabor dulce, pero sí en su aderezo, su uso por pasteleros y dulceros, más su comparación con la carne de membrillo, por todo ello cabe deducir su calidad edulcorada.

<sup>458</sup>GERARD, J.: *The herball, or generall historie of plantes*, London, E. Bollifant, 1597, Cap. 334, p. 780-781.

<sup>459</sup>CÁRCER Y DISDIER: *Disertaciones*, pp. 61-64.



Para concluir: la *batata/patata (potato)* es muy apreciada, de muy difícil o imposible aclimatación, por tanto su presencia en las islas británicas tiene que ser consecuencia de importación, como se ha documentado en el capítulo anterior referido a Canarias-Amberes y Canarias-Ruen. Aunque carezcamos de referencias en la historiografía española, debió de haber un comercio significativo y hasta reiterados ensayos en jardines de Palacio y de la nobleza, habida cuenta de su excelente acogida.

#### VI.3.3.1.2.- *De las potatoes de Virginia*<sup>460</sup>

La confusión terminológica continúa. A los dos tubérculos los denomina de igual forma, *-potato-* y las diferencias en su procedencia, también errónea. A la *batata* la hace proceder del Perú, lo que no es cierto, aunque allí también se criara; y a la *papa*, le aplica el mismo nombre *potato* pero la hace originaria de Virginia, lo que resulta manifiestamente disparatado. En Virginia, como se ha dicho, ni por latitud, ni por altitud tiene cabida la *papa*, y sí probablemente la *batata*. En su confusión, hay un dato significativo, cual es el uso del término *papa* latinizado a su manera, *pappus*, y que constituye, el único elemento que permite hallar el parentesco terminológico con el tubérculo andino en lengua quechua, y tal cual aceptada por los conquistadores españoles.

La descripción que hace del fruto ciertamente coincide con la de la *papa*, como se verá en las líneas siguientes, y la indicación de procedencia, sin duda, se debe a un error, probablemente, se dice, de etiquetado y que sirvió, aún siendo palmariamente equivocada, para diferenciar ambos tubérculos: el peruano, *batata* el virginiano: *papa*.

Entrando ya en el artículo, en el epígrafe “Nombres”, al tiempo que muestra la referida confusión denominativa quiere justificar el apelativo “de Virginia” para sus *potatoes*.

“Los indios llaman a esta planta *Papus...* y por ese nombre conocen las *potatoes comunes y corrientes* en todos esos países indios. Hemos transcrito su nombre correcto en el título. Desde el momento en que carece de la forma y proporción de las *Potatoes* y también del agradable sabor y utilidades de las mismas, la podemos llamar en inglés *Potatoes de América o de Virginia*.”<sup>461</sup>

Texto en el que reina la confusión, el desconocimiento y diríase hasta el marasmo. Lo único que hasta cierto punto se aproxima a la verdad, es el término *papus* por *papa*. En modo

<sup>460</sup>GERARD: *Herball*, Cap. 335, p. 781-782.

<sup>461</sup>CÁRCER Y DISDIER: *Disertaciones*, pp. 66.

alguno, el término *papus* se aplica a otro fruto que no sea al tubérculo peruano. Lo que Gerard denomina *potatoes comunes y corrientes*, en Indias y en España es la *batata/patata*, en absoluto la *papa*. Para justificar la inapropiada denominación de *potatoes de América o de Virginia* se basa en la diferencia de tamaño, proporción y en que carecen del “agradable sabor y de las utilidades” de las *potatoes comunes*, es decir, la *batata*.

Por último, a la hora de valorar las virtudes, las referidas a la virginiana las iguala con las de la *batata*, *potatoes comunes*, lo que a su vez entra en contradicción con lo dicho en el párrafo anterior en cuanto al “agradable sabor” de las comunes.

Y ya como conclusión: a la altura de fines del s. XVI en Londres se cultivaba la *papa*, con muy escasa difusión aún y reducido conocimiento de su naturaleza. La *batata*, por su parte, era más conocida y apreciada, pero por el clima frío y húmedo de las islas de muy difícil aclimatación. A Gerard se les pudrieron.

#### VI.3.3.2.- **Tobías Venner.** *Via recta ad vitam longam*

En este orden de cosas, en las mismas fechas en que Jacobo I disfrutaba en su mesa con la dulce convolvulácea, es referencia obligada **Tobías Venner**, un conocido médico de Bath, quien publica su enunciada obra en 1620.

Merece incorporar el texto de Venner por ser, según Salaman, la primera amplia referencia inglesa a la *patata/batata*. Sus cualidades y bondad quedan bien de manifiesto, particularmente en el modo de aderezarlas -vino-, y aunque en ningún momento se hace presente el adjetivo *switte*, sí deja constancia expresa de “muy agradable sabor y proporcionan un maravilloso bienestar... especialmente para los que han pasado su edad adulta”

“Las raíces de la *patata (batata)* son de una calidad moderada con partes muy alimenticias. El alimento que aportan, aunque algo flatulento, es muy sustancial, bueno y reconstituyente, superando a todas las demás raíces y frutos. Se aliñan y preparan de diversas maneras, según el gusto de cada persona; algunas suelen comerlas, Tras asarlas en los rescoldos, mojadas en vino, manera que es especialmente buena, pero cualquiera que sea el modo en que se preparen son muy agradables de sabor y proporcionan un maravilloso bienestar, nutren y fortalecen el cuerpo y son muy completas y buenas para

todas las edades y constituciones, especialmente para los que han pasado su edad adulta.”<sup>462</sup>

#### VI.3.4.- Caspar Bauhin. (Basilea, 1560-1624). *Prodromos*

Hijo de un médico hugonote (Jean Bauhin) que tuvo que abandonar Francia y refugiarse en Suiza. Estudia Anatomía y Botánica. La primera obra fue: *Pinax theatri botanici* (1596) donde ensaya una de sus principales aportaciones a la botánica: la taxonomía de la nomenclatura binominal, posteriormente adoptada por Linneo. En esta misma obra ilustra la *papa*, (*Solanum tuberosum*).

Especial relevancia alcanza el texto inmediato anterior al comparar lo que por las mismas fechas (1619), Gaspar Bauhin en *Prodromos*-edición, 1671- dice de la *patata/papa*, *Solanum tuberosum esculentum*:

“Nuestros habitantes [de la ciudad de Basilea] las asan a veces entre los rescoldos del mismo modo que los tubérculos [trufas] y tras quitarle la cutícula las comen con pimienta; otros tras asarlas y limpiarlas, las cortan en rodajas y le vierten encima salsa de carne para excitar a Venus, pues hacen aumentar el semen; otros las consideran útiles para los inválidos ya que creen que es un buen alimento. No alimentan menos que las castañas y las zanahorias y son flatulentas.”<sup>463</sup>

Así, enfrentando ambos textos, se presentan bien claras las diferencias entre ambos tubérculos. Particularmente la ponderación de su cualidad de agradable y el vino como aderezo, en Venner, (*patata/batata*) en contraposición con Bauhin, (*patata/papa*) para quien, una vez cocidas, la excitante pimienta y el caldo de carne no solo le suministran sabor, sino sobre todo “excitan a Venus y hacen aumentar el semen”. Y en cuando a su capacidad nutritiva y digestiva las equipara con las castañas y la zanahoria. Es decir, para el médico y botánico helvético el tubérculo recién llegado de Indias, centra el atractivo en su potencialidad erótica y genesiaca más que en sus calidades dietéticas nutricionales y demás propiedades organolépticas.

---

<sup>462</sup>Cit. por SALAMAN: *Historia e influencia*, p. 123. En la siguiente edición (1622), Venner repara lo que en aquellos días era una notable omisión, “que incita a Venus”, p.123.

<sup>463</sup>BAUHIN, C.: *Prodromos theatri botanici: in quo plantæ supra sexcentæ ab ipso primum descriptæ cum plurimis figuris proponuntur* (2ª ed.), Basileæ, impensis Ioannis Regis, 1671, Lib. V De Solano, pp. 89-91. En SALAMAN: *Historia e influencia*, p. 123.

### VI.3.5.- Prosigue la confusión: insalubridad y bondades.

Continúa sin conocerse con precisión su llegada a las islas. Se dice que entre 1586 y 1590, y que pudiera ser Drake como consecuencia de sus correrías por las costas peruanas e incursiones en zona donde estuviera almacenada para aprovisionar los barcos españoles. Nada hay documentado al respecto, y siempre surge la pregunta: ¿No sería que quien primero llegó a las islas, incluso aceptando esas mismas fechas, fuera la *potato*, (*batata-patata*) mucho más conocida y prestigiada? Consultar capítulo *batata/patata* de este trabajo, particularmente en *Las alegres comadres de Windsor*. (1601).

Dos apreciaciones simultáneas y contradictorias se enfrentan como consecuencia de la confusión terminológica: el vocablo *potato*, por economía del lenguaje en el ámbito popular, exento ya de las adjetivaciones de Gerard, acaba designando a ambos tubérculos aun con radicales diferencias en cuanto a sus propiedades organolépticas y bien distintas posibilidades de arraigo en las islas, con ventaja evidente a favor de la *papa*.

Así se puede explicar que en las primeras dos décadas del siglo XVII, la nobleza y la mesa real de Jacobo I (1619), valoraran el producto como exquisito. Sin duda, ese *potato* era *batata/patata*, llegada vía rapiña desde Indias o vía comercial desde Canarias o Málaga, aunque no tengamos documentos que lo avalen. De su producción directa en los *lands*, imposible por las razones climáticas apuntadas.

Pese a la confusión terminológica, hay que concluir con Salaman<sup>464</sup> que hasta la cuarta década del seiscientos, *patata* era lo mismo que *batata*; y si se quería indicar el tubérculo andino, había que decirlo con la expresión *potato of Virginia* y García Paris<sup>465</sup> precisa que hasta 1640 se mantuvo la expresión, y a partir de esta última fecha desaparece “of Virginia” y quedando sólo el término *potato* simplemente, “que era el nombre habitual de la *batata* en este país”.

De otra parte, y ya referido a la *papa*, graves prejuicios pesaron sobre ella durante mucho tiempo lo que retrasó su explotación y consumo: causante de lepra, tuberculosis,... Fue al parecer el Parlamento de Besançon (1630) quien legisla en contra de la *patata*, prohibiéndola definitivamente por sus cualidades nocivas: “Puesto que la *patata* es una sustancia perniciosa y su uso puede causar la *lepra* se prohíbe cultivarla en el territorio de

---

<sup>464</sup>“Es bueno recordar que cuando los escritores de comienzos del siglo XVII hablan de la *patata común*, están pensando como Gérard en la *batata*”,( SALAMAN: *Historia e influencia*, p. 123) Así, efectivamente, se ha indicado en la cita de Shakespeare, “Las Alegres Comadres ...”

<sup>465</sup>GARCÍA PARIS: *Intercambio*, p. 66.

Salins, bajo pena de sanción.”<sup>466</sup> Tal supuesto texto legislativo no ha sido hallado, pero la difusión de la leyenda con la consiguiente carga de temor prendió en las gentes y así el bulo se perpetúa. Todavía, tres décadas después, Robert Lovell (1659) afirma que “si se comen [las patatas] con demasiada frecuencia se cree que causan la lepra.”<sup>467</sup>

El hipotético fundamento a tan descabellada sospecha vendría determinado tras la observación de la peculiaridad reproductiva del fruto indiano.

En efecto, la *patata* fue la primera planta comestible *que se cultivó en Europa a partir de tubérculos y no de semillas, y que tuviera en sus tallos subterráneos numerosos nódulos blancos o de color carne*. Tanto su cultivo como el desarrollo y crecimiento resultaban insólitos. La consecuencia inmediata por parte de los campesinos, fue el interés y la sospecha a un tiempo. La observación de que de los propios tubérculos nodulares emanaban protuberancias bulbosas en forma de dedo, pudieron recordar las manos y los pies deformados de quienes padecían la lepra.<sup>468</sup> He aquí el punto de partida absolutamente acientífico pero de gran eficacia para construir tan negra leyenda, y con ella la inhibición de su consumo. Asimismo, entre sus supuestas cualidades perniciosas figura la *estrófula*. La inflamación de los ganglios linfáticos es causa del debilitamiento del organismo y con él, la propensión a contraer la *tuberculosis*.<sup>469</sup> Con tan nefastos augurios para la salud ¿quién iba a atreverse a su cultivo e ingesta?

Por contra, las publicaciones que hablan de sus cualidades beneficiosas poco o nulo éxito van a tener. Willian **Salmon** en su obra *Via recta ad vitam longa* -ya en su segunda edición, 1622- incluía la patata -*papa*- como alimento beneficioso para confortar, nutrir y reforzar el cuerpo, añadiendo que “incita a Venus”.<sup>470</sup> Instituciones de prestigio como la Royal Society, insisten en que la extensión de su cultivo sería un buen medio para contrarrestar los períodos de hambre y escasez de cereales. Escaso éxito.<sup>471</sup>

Ya en la segunda mitad del s. XVII -reinado de Carlos II, 1660-1685- los esfuerzos por ampliar su extensión continúan, a veces con títulos que parecen más *slóganes* o consignas publicitarias que textos científicos. Así en 1664 **John Foster** publica su obra con el expresivo

<sup>466</sup>SALAMAN: *Historia e influencia*, p. 128.

<sup>467</sup> *Ibidem*, p. 128

<sup>468</sup> *Ibidem*, p. 132

<sup>469</sup> *Ibidem*, 133

<sup>470</sup> Ha de advertirse el grave error en que incurrían tanto García Paris como la fuente de donde toma el dato (KAHN, E. J.: *Granos y raíces: fuentes de vida de la humanidad*, Barcelona, Bellaterra, 1987, p. 101), al atribuir a Willian Salmon la autoría de *Via recta ad vitam longa*; a menos que se trate de un manifiesto plagio de éste a Venner.

<sup>471</sup> GARCÍA PARIS: *Intercambio*, p. 66.

título *England's Happiness Increased* (“La felicidad de Inglaterra incrementada”) y con un largo subtítulo por si quedara alguna duda de sus intenciones: “O un remedio seguro y fácil contra los Años difíciles; mediante la plantación de unas raíces llamadas patatas con las que (añadiendo harina de trigo) se puede hacer un pan excelente, bueno y completo cada año, durante ocho o nueve meses seguidos, por la mitad de precio que antes ... Inventado y publicado por el Bien de los más pobres.”<sup>472</sup>

Felicidad y filantropía perfilan la definición del texto. Siglo XVIII adelantado en estado puro. Ese anhelo tan perseguido por los rectores de la vida pública como específico de la ilustrada centuria y que actúa como talismán en toda obra de gobernante o ilustrado es que la felicidad de cada ser humano no es posible sin satisfacer la perentoria necesidad de alimentarse de modo sostenido. La felicidad, en fin, pasa de modo prioritario por la andorga.

A lo largo del s. XVIII, se va extendiendo su consumo en paralelo con el resto de Europa. Obviamente, por más publicidad que se hiciera, es insípida, comida de pobres que a regañadientes la van aceptando como alternativa obligada al fracaso de la cosecha tradicional de cereales. La escasez de éste y la carestía consiguiente hace que el pan se elabore con trigo, centeno y *papa*, procedimiento seguido igualmente en el continente y como se verá, específicamente en España. En el trascurso del s. XIX su ingesta se generaliza y se extiende hasta abarcar todas las sectores sociales.

Entre tanto, las clases altas -como ocurrirá con los productos vegetales traídos de Indias, excepto la *batata*- son las últimas en incorporarse a su consumo. Hasta la era victoriana (1837-1901) no entra la *patata/papa* en su dieta. Tan retardada presencia en sus platos demuestra que la admirada y gustosa *potato* de Shakespeare, la nobleza, la corte de Jacobo I (1619), nada tenía que ver con la insípida, desprestigiada y pasto de la cabaña, *potato*. Aquélla es la dulce convolvulácea antillana y ésta es la solanácea andina, aunque los ingleses la denominaran con el mismo término. Quizás hasta Dillon (1781) no hallemos quien refiriéndose a la *patata dulce* de Málaga utilice el adjetivo *sweet* acompañando al tubérculo caribeño. Sin tal determinante, la confusión se perpetúa.

---

<sup>472</sup>KAHN: *Granos y raíces*, p. 106.

### VI.3.6.- IRLANDA.

Es proverbial la relevancia que para los habitantes de esta isla tuvo el tubérculo andino, hasta constituir durante siglos la base de su alimentación y con ello su perfil demográfico y migratorio fluctúa en función de la producción o crisis, en su caso, de este monocultivo y de facto, mono-ingesta.

Al igual que sucede con los otros territorios del Reino Unido, se desconoce su llegada a esta isla.

“Según las actas de la Royal Society londinense del 13 de diciembre de 1693, Robert Southwell, presidente de esta sociedad, afirmó que su abuelo había llevado *patatas* a Irlanda, *patatas* que le habían sido entregadas por Walter Raleigh. Para algunos autores este antepasado pudo ser Anthony Southwell, que poseyó tierras en Irlanda en fechas anteriores a 1609. Cualquiera que fuese el medio por el que llegó a este país, lo cierto es que, cuando Oliver Crowell lo invadió en 1649, destruyendo todas las reservas de alimento,... fue la *patata* la que permitió sobrevivir a la población local.”<sup>473</sup>

Asentada casi como monocultivo para consumo interno, ante la presión económica de los colonizadores ingleses acabaría generando una dependencia de la *patata* que desembocó en catástrofe al hilo de las sucesivas malas cosechas, entre 1728 y 1845. Particularmente grave se señala su mínima recolección en 1739, lo que provocó la merma de la población nada menos que de una quinta parte. Pero a pesar de todo, la necesidad manda y no se halla una alternativa alimentaria suficiente para satisfacer la demanda. La perseverancia es el camino. Esto explica que, trascurrido un siglo (1840), la población había alcanzado los nueve millones, la mitad de los cuales se sustentaba exclusivamente de *patatas*. Las gramíneas tradicionales -trigo, avena, centeno- secularmente acreditadas en su valor nutritivo, práctica panificadora y mayor prestigio se dedicaban a la exportación a Inglaterra.

Es ya un tópico la referencia a 1845 como año de catástrofe demográfica en Irlanda. El hongo (moho) *Phytophthora infestans* produce el marchitamiento tardío de la planta.<sup>474</sup> Tal es la causa sin antídoto posible. Las consecuencias, demoledoras: Entre el hambre y las enfermedades -frecuentemente asociadas como derivación, las segundas de la primera-, millón y medio de irlandeses perecieron. La siguiente consecuencia trascendental fue la masiva emigración principalmente a EE.UU., nación emergente que ya se evidenciaba con

<sup>473</sup>GARCÍA PARIS: *Intercambio*, p. 70.

<sup>474</sup> *Ibidem*, p. 71



enorme potencialidad y como un país de oportunidades. Otro millón de irlandeses salió de su tierra. Con sus dos millones y medio de baja en el país, bien se puede afirmar que el saldo demográfico supuso una merma de al menos un tercio de la población total anterior a ese fatídico año. Catástrofe de dimensiones apocalípticas.

### VI.3.7.- FRANCIA.

Las vicisitudes del tubérculo en cuanto a su advenimiento a este país y en general a Europa, requiere una lectura obligada; por lógica, simplificada y didáctica: J.J. Virey<sup>475</sup>. Frente a las tesis sostenidas por Parmentier divulgadoras de que la *pomme-de-terre* es traída al viejo mundo por los ingleses tras las correrías corsarias de Drake (1590), Hawkin, Raleigh (1584), o que llegaron a través de Virginia, como se ha analizado en la obra de Gerard en su *The Herball* (1597); el médico galo mantiene que, sin duda, fueron los españoles quienes la trajeron a Europa, y para ello cita el pronto testimonio de Cardano en Italia (1557) y sobre todo la presencia de los ejércitos españoles en Italia, Alemania, Franco-Condado; serían de alguna manera, los portadores del nuevo tubérculo.

Para el caso de la vecina península mediterránea hace la siguiente reflexión:

“No es en absoluto sorprendente que los soldados o guerreros que retornan de América fuesen empleados en los ejércitos de Italia en esta época y que ellos portasen la *pomme-de-terre*, del mismo modo que los compañeros de Cristóbal Colón trajeron la enfermedad venérea, *las bubas*, a Nápoles, asediada por los franceses.”<sup>476</sup>

A través de Italia llegaría a Alemania, de ahí su similitud denominativa *-tartuffoli* (trufa), en tudesco *Tartuffen o Kartoffen-* y desde allí o por presencia directa de dominio, a los Países Bajos, Franco Condado y Borgoña, territorios todos bajo la regia autoridad de los austrias españoles.

En cuanto al advenimiento del tubérculo a las islas británicas, siguiendo a Bowles - Introducción de su *Histoire naturelle d'Espagne-* también sería desde España, concretamente desde Galicia, cerca de La Coruña, adonde debió de arribar algún barco procedente de Perú. Así entraría en las tierras del noreste peninsular y desde allí viajarían a las islas británicas. Tal argumentación de su procedencia gallega tiene cierta lógica, ignorando, eso sí, que de

<sup>475</sup>VIREY, J. J.: “Sur l'origine et l'époque de l'introduction des pommes-terre en Europe”, *Journal de Pharmacie et des Sciences Accessoires* 4, 1818, pp. 157-165: T. IV, pp. 157-165.

<sup>476</sup>Ibidem, p. 161.



ordinario todo el comercio con Indias, de venida y salida tiene un único puerto como monopolio: Sevilla. En todo caso, el autor no aporta ni un solo dato que avale su teoría.

Aludiendo a la llegada a Francia, teoriza Virey, el recorrido es diferente. Quien primero describe la planta y el fruto es Oliver de Serres, señor de Pradel (1539-1619)<sup>477</sup> pero cuya denominación del tubérculo es *cartoufle*, “parecida a la trufa, y para algunos así llamada”. El botánico C. Bauhin introduce la *patata/papa* en Franco Condado y Borgoña a principios del siglo XVII.<sup>478</sup>

Entre los testimonios que la historiografía francesa del siglo XVIII ha dejado, se halla el del botánico **Duhamel du Monceau**<sup>479</sup>

Comienza su glosa de la *pomme de terre* recordando las denominaciones que recibe el tubérculo en Inglaterra -erróneamente escribe *Patate* en lugar de *potato*- y el propio nombre científico -*Solanum tuberosum esculentum*. C.B.P. - que toma por ser las iniciales de Caspar Bauhin *Prodromo*. Rinde desde el principio su admiración a los irlandeses en orden al cultivo y rendimiento: “Los irlandeses se preocupan tanto que no escatiman ningún cuidado para procurar una gran cantidad”.<sup>480</sup> Tras explicar ampliamente el modo de cultivo del tubérculo, en cuanto a su utilidad se decanta claramente por animar a seguir produciéndolo por su variado uso alimentario así en el ganado como en el hombre:

“Yo exhorto a los agricultores a que abandonen su desinterés en el cultivo de esta planta, pues no existe otra más provechosa para todo tipo de ganado; constituye un gran recurso para los años de escasez como alimento humano. Cuando se acostumbra uno a este manjar, gusta al menos tanto como los nabos, sobre todo si se cuecen las *pommes de terre* con un poco de manteca o de tocino.”

En su admiración por el bulbo andino y su utilidad alimentaria, incluye su propia experiencia aplicada a la potencialidad panificadora de que goza: “Se puede obtener harina muy blanca que se mezcla con la de trigo; incluso yo he comido pan bastante bueno donde no había más harina de trigo que para hacer la levadura”.

---

<sup>477</sup>Theatre d'agriculture et mesnage de champs (1600), pp. 513-154. En LAUFER, B. y C. M. WILBUR: *The American plant migration*, Chicago, Field Museum of Natural History, 1938, p. 59.

<sup>478</sup>Ibidem, p. 61.

<sup>479</sup>DUHAMEL DU MONCEAU: *Traité de la culture des terres, suivant les principes de M. Tull, anglois*, Paris, H.-L. Guerin, 1761, T. sixième, pp. 168-174.

<sup>480</sup>Ibidem., p. 169

Y en cuanto a lo necesario que es aprender de los británicos en la aceptación de este fruto: “Es asombroso ver la aceptación que tiene en Inglaterra, Escocia e Irlanda, así como en ciertas Provincias del Reino.”

Todo este panegírico pone de manifiesto la labor de pedagogía popular de los ilustrados franceses porque, cierto es, la inmensa mayoría de la población, considera la *pomme de terre* como alimento rústico, bueno tan solo para disminuir el hambre de quienes no tenían otra cosa que comer.

### VI.3.7.1.- LA ENCICLOPEDIA.

A un asunto tan enjundioso que afecta nada menos que a la alimentación cotidiana en el Antiguo Régimen con la consabidas periódicas hambrunas; los hábitos de consumo de la población y a un producto sobre el que pesaban tan graves prejuicios como los descritos, no podía ser ajena la *Encyclopédie*, (1751-1772) bien sensible a las inquietudes de los fisiócratas. Así, en 1765 aparece un artículo de Diderot y d'Alembert que aporta una visión clara de las cualidades del tubérculo, su extensión y estima social. Llama la atención que a fecha tan tardía como último tercio del siglo XVIII y por autoridades intelectuales de primer orden como sus directores, aún se mantuviera el erróneo tópico de la procedencia virginiana del fruto que se trata. Por su relevancia, se incorpora al texto de la Tesis:

“Esta planta que nos fue traída de Virginia se cultiva en muchos países de Europa, notablemente en varias provincias del reino, como Lorena, Alsacia, Lyonnais,... el Delfinado, etc. La gente de estos territorios, particularmente los campesinos, hacen de la raíz de esta planta su comida más común durante una buena parte del año. La cocinan en agua, en el horno, o sobre la brasas, y preparan con ella varios guisados bastos o rústicos. La gente con algunos medios la prepara con mantequilla, la come junto con carne o la prepara en rebanadas (rodajas) horneadas, etc. De cualquier forma en que se prepara, *esta raíz es insípida y harinosa. No se puede clasificar entre los alimentos agradables*, pero proporciona una nutrición abundante y bastante completa a hombres que están satisfechos con alimentarse. La patata se considera con justicia flatulenta, pero ¿qué son los gases para los vigorosos órganos de campesinos y trabajadores?”<sup>481</sup>

---

<sup>481</sup>Cfr. LAUFER y WILBUR: *American Plant Migration*, pp. 62-63 y GARCÍA PARIS: *Intercambio*, p. 68. Es preciso hacer notar el doble error en que incurre la autora al dar a entender, copiando a Laufer, que la *Encyclopédie* aparece en 1765, cuando lo cierto es que se inicia catorce años antes (1751); y de otra parte, confundir en la traducción [meat=carne] por pan.

Ciertamente los “enciclopédicos autores” dibujan un panorama gastronómico-sociológico preciso del estado de aceptación de la patata en la Francia del último tercio de siglo. Claramente es comida de clases bajas, insípida, pero que llena la andorga; bien lejos de la cocina de la burguesía ilustrada. En su descripción de los efectos digestivos no se recatan - más bien, desde su superioridad de clase, muestran un irónico desdén, expreso en la interrogativa final- de mencionar las consecuencias escatológicas de su consumo por la ineducada clase menesterosa.

#### **VI.3.7.2.- Parmentier.** (Montdidier, 1737-París, 1813)

No es imaginable la generalización de consumo del insulso tubérculo a todos los espacios, todas las culturas y todas las clases sociales; en definitiva su universal aceptación e ingesta, sin la eminente figura del farmacéutico francés.

Aunque sobradamente conocido, de modo particular por su anecdotario para integrar la normalidad de su consumo en todos los sectores de la sociedad, desde la realeza a los más humildes campesinos, no nos sustraemos a glosar en apretada síntesis los avatares del personaje, ya desde su triunfo, indisolublemente vinculado a la historia de la patata.

Los inicios de su inmortalidad arrancan de la guerra de los Siete años entre Francia y Prusia (1756-1763). Hecho prisionero, el farmacopola del ejército galo, permaneció en Hannover durante tres años alimentándose exclusivamente de patatas. Tras su retorno a Francia y con base en sus conocimientos químico-farmacológicos y experiencia propia se convierte en un activo propagandista de las bondades del tubérculo. Ante la crisis agrícola de 1770, la Academia de Besançon, para paliar sus efectos y con proyección de alcance al año siguiente, otorga un premio a quien presentara un proyecto de producto y cultivo alternativo para minimizar los efectos de la hambruna. Parmentier para demostrar la viabilidad práctica de su estudio, organiza una cena monográfica en torno a la patata. Las anécdotas se suceden, todas ellas tendentes a divulgar y prestigiar el cultivo y consumo de *pommes de terre*.

Con motivo del cumpleaños de Luis XVI,- 25 de agosto de 1785- obsequió al monarca con una cesta del fruto y un ramo de sus flores. El rey se la colocó en la solapa y la reina en el pelo. Y en su afán para provocar su consumo por las clases populares, no duda en utilizar un ardid que atrajera la atención del público. A las a fueras de París, con licencia regia, sembró un campo de patatas y consiguió despertar la curiosidad del vecindario haciendo patrullar la zona por soldados, sólo durante el día. Así hizo creer a los vecinos que lo que allí se cultivaba

era algo verdaderamente valioso. Retirada la guardia por la noche, todos acudían a robar las patatas, tal como Parmentier había previsto. La treta había dado sus frutos. Así consiguió divulgación y normalización de su consumo por todas las gentes.<sup>482</sup>

### VI.3.8.- ALEMANIA.

Como ya se reflejó al aludir a Italia y particularmente a Cardano, la *patata/papa* entra en Alemania a través de la península centro-mediterránea en las últimas décadas del siglo XVI, y como era habitual primeramente aclimatada en jardines para su estudio por los botánicos. Véase Clusius como la más eminente e influyente figura de los siglos XVI y XVII en relación con el estudio y análisis de las plantas, y por novedosas las de procedencia indiana.

Obvio es decirlo, pero las guerras, en sí mismas apocalípticas, generan hambre, enfermedad y muerte. La de los Treinta años fue oportunidad para la expansión del tubérculo. El gran Elector de Sajonia, Federico Guillermo, fomentó su cultivo en Baden, Franken, Brunswike, Westfalia y Sajonia. Un siglo después y en pleno apogeo del reino de Prusia, Federico II (1740-1786) extiende su cultivo a hacia Pomerania y Silesia. La importancia de la nueva planta se pondría de manifiesto con ocasión de la guerra de la sucesión de Baviera - contendientes Prusia y Austria; julio, 1778 - mayo, 1779-; también llamada *kartoffelkrieg* - guerra de la patata- por el protagonismo de ésta en la intendencia. Acabadas aquéllas como alimento básico de las tropas, en torno a diez mil muertos por cada parte se calcula; la mayoría por hambre y enfermedad.

Como ocurre en la casi totalidad de los países europeos a lo largo del siglo XVIII de la *patata/papa* se generaliza su consumo y viene a ser consumida por todas las clases sociales sin ningún tipo de reparo ni prejuicio. Viene a sustituir la necesaria fuente de carbohidratos cuando la tradicional, basada en cereales frumentarios entra en crisis. Es más, como se ha visto, la necesidad aguza el ingenio y amalgama la harina de trigo, cebada o centeno con la sedicente del mismo nombre que procede a su vez del *solanum tuberosum*.

---

<sup>482</sup>Cfr. KAHN: *Granos y raíces*, pp. 101-103 y GARCÍA PARIS: *Intercambio*, pp. 68-70.

## VI.4.- ESPAÑA.

### VI.4.1.- Bernardo de Cienfuegos. (Tarazona, ca. 1580-Madrid, 1640)

Médico y botánico, particularmente en esta segunda vertiente. Nos hallamos en presencia de uno de los estudiosos españoles de las plantas más relevantes de todos los tiempos. El hecho de que su trabajo<sup>483</sup> quedara y siga estando inédita ha impedido que alcance la celebridad que se merece. En su obra intenta realizar una síntesis del saber botánico a lo largo de la historia. “Un rasgo novedoso que quisiera destacar... es el interés mostrado por la vertiente agrícola y alimenticia de las plantas; es decir una utilidad más allá (o *además*) de la medicinal, que era típica de la tradición *herbaria*...”<sup>484</sup> Por tanto, el valor del uso plural de las plantas: curativos, alimenticios, abonos, forraje, conservantes alimenticios, ornamentales..., constituye una de sus principales aportaciones.

En el caso que nos ocupa y referido al estudio del tubérculo andino, Cienfuegos es de una extraordinaria relevancia, pues amén de ser el autor español de la primera imagen o *pintura*, como él mismo llamaba al dibujo de la planta, -Gerard (1597) y Clusius (1601) le habían precedido en tres décadas- es quien llama al *solanum tuberosum* sistemáticamente por su propio nombre originario, *papa*, dedicándole un capítulo.<sup>485</sup>

En toda la historiografía, literatura, tratados médicos o de agricultura, la única referencia expresa en España con el nombre de *papa* como alimento del hombre anterior al s. XVIII, se halla en Bernardo de Cienfuegos. Dada la singularidad de la fuente, merece detenernos en este capítulo de su obra<sup>486</sup>, acotando los fragmentos más significativos, y en el que se ha procurado respetar la grafía de la época tal cual aparece en la transcripción del manuscrito:

“Por el nombre común que oy [sic] se conocen en Castilla, á donde se comen las rayzes desta planta [sic], es **Papas**, y los que con más distinción hablan, las llaman **Papas del Perú**, porque ay mucha abundancia destas rayzes en aquella Provincia, de donde las trajeron a España, y **en la plaza pública de Madrid se venden con el nombre de Papas**, ... y los españoles que an estado en el Piru nos la an comunicado con el nombre de **Papas**, mas razón será que usemos del vocablo de los primeros conocedores de ella ...

Tiene la raíz tuberosa, durable casi eterna, pues aunque este arrancado de tierra seis meses, conserva su humedad y buelve [sic] a prender y echar renuevos.

<sup>483</sup> CIENFUEGOS, B. Historia de las plantas. Mss. 3357-3363 (siete vol.). B.N.E (Ca. 1627-1631).

<sup>484</sup> LÓPEZ LINAGE: *La patata en España*, p.75.

<sup>485</sup> “De las papas del Perú, que en Indias llaman chuno al pan que de ellas se haze”. Vol. I, Cap. 88, pp. 498-505.

<sup>486</sup> En LÓPEZ LINAGE: *La patata en España*, pp. 73-79.

Puesta en un sótano húmedo la é hallado que se avia asido a tierra y echado tallos de a media vara: prende con facilidad y cortándola a pedazos por cualquiera parte que se le ve, una yema, ojo ó como pepita arroja tallo y muchas raíces con que se multiplica ...; por de fuera es algo bermeja, entre pardo; ay diversas grandezas y algunas que pesan tres libras ... y de todos pesos conforme a su edad; todas son por dentro blancas, de pulpa tierna como la de las *batatas*, algo fofas y hongosas, ...”

Y resalta:

“aunque de mucho suco (jugo), tienen un tanto de sabor dulce (por el almidón), no mal gusto, aunque aguanoso, comense [sic] crudas, cocidas, assadas y en diferentes guisados con mucho picante y especias, que aiuden á su humedad aquea (ácuea)...”

Tobías Aldino<sup>487</sup> trató del modo de aderezarlas y guisarlas llamándolas *Turmas de Indias* porque en alguna manera *imitan las Turma de tierra y en modo de guisarse les corresponden*. Crudas se comen con sal y pimienta porque son dulces (o, por mejor decir desabridas).

Prosigue Cienfuegos utilizando a Aldino como argumento de autoridad en cuanto al propio testimonio de éste en la forma de cocinarlas:

“cocidas o assadas en el rescoldo y después cortándolas a rebanadas cociéndolas en agua con sal y pimienta; otras veces aderezadas con zanahorias con vinagre, sal y pimienta, se comen por *ensalada*; otras veces hechas rebanadas fritas en aceite, como las turmas de tierra, o en manteca echándoles zumo de limón o naranja, pimienta y sal parecen en el gusto turmas de tierra; también se aderezan enharinadas y se fríen como peces; otras, guisándolas como hongos, cociéndolas primero y después friéndolas en aceite, con nepeta?<sup>488</sup>, sal y especias. Cocidas solamente en la olla, en caldo, como nabos, las comen algunos. Y dellas dize [Aldino] que hizo tortadas y cazuelas. Pero cualquier modo que se guisen y aderezen levantan flatos y siempre saben a rayzes. Tienen fuerza de engordar y á causa de que levantan flatos como las demás rayzes, se a experimentado diversas vez es que *mueven a luxuria y incitan la Venus*.

El nombre que les da Tobías Aldino -continúa Cienfuegos- de *Turmas de Indias* es más a propósito para la planta que falsamente llamó Clusio Aracidna de Teofrasto,... El nombre con que infinitos nacidos en Indias que la an [sic]

<sup>487</sup>Botánico (Roma, 1570-Mesina, 1661). Estudia las plantas del Huerto del Cardenal Oardo Farnesio. Aquí fueron cultivadas especies exóticas procedentes de las Indias Occidentales y traídas a Roma por los jesuitas. Describe algunas de estas especies, como es el caso de la papa, y se convertirá en un destacado referente para posteriores estudios de fitología. Su obra capital: *Exactissima descriptione rariorum quarundam plantarum quae continentur Romae in Horto Farnesiano* (1625).

<sup>488</sup>ALDINUS, T.: *Exactissima descriptio rariorum quarundam plantarum qu[ae] continentur Rom[ae] in horto Farnesiano*, Romæ, s.n., 1625, Caput Duodecesimum, p. 91.

comido allá la conocen por *Papas del Perú*, y en Madrid y en otras partes los Yndianos y aun los mismos naturales hacen más guisados de ellas que (los que) escribió Tobías Aldino vendiendo sus rayzes públicamente en las plazas.”

Conoce bien el aragonés la obra de José Acosta, apenas publicada unas décadas antes, pues transcribe casi literalmente lo que el jesuita dice de la *papa* en su *Historia de Indias*.

Por otra parte, pone por testigo: “la mucha frecuencia de Yndianos que oy ay en Madrid y Sevilla, que las an comido allá y acá y las conozen y distinguen bien, nos aseguran que son las mismas de Acosta de que se hace el chuño que sirve de pan en la tierra fría y alta del Collao”.

“En España se hazen los mesmos guisados que escribe Tobías Aldino, y aun muchos más, como públicamente se venden con la mesma publicidad y diversidad se guisan y sazonan. **Confieso de mi que las hallo insípidas, sin gusto si no es a fuerza de sainetes<sup>489</sup> y picantes o agrios.**”

De tan cumplido texto, cabe extraer las siguientes y relevantes conclusiones:

a) Único documento donde en la península, anterior al s. XVIII, se denomina al tubérculo andino por su propio nombre aborigen: *papa*.

b) Por Cienfuegos, y sólo por él, se sabe que su venta se realiza, sin que quepa excluir otros lugares, en “la plaza pública de Madrid con el nombre de **Papas**”. Es toda una revelación de trascendentales consecuencias y a su vez sugeridora de varias interrogantes.

c) Es consciente de la confusión terminológica entre los propios colegas botánicos con la intención sostenida por estos de buscar similitud en la fisonomía de la planta con otras referencias conocidas de la Antigüedad (Teofrasto, Dioscórides,...); cita de modo expreso a Fabio Colona y tácita, cabe pensar en Gerard, Clusius,... Por ello, el científico zaragozano hace una defensa rotunda de la nomenclatura indígena por genuina y clarificadora, a su vez traída “por los Españoles que an estado en el Piru nos la an comunicado con nombre de **Papas**, mas razón será que usemos del vocablo de los primeros conocedores de ella, que no de los que otros an inventado por la sola forma o echura de la planta.”

d) Sin duda, es buen conocedor de ambos tubérculos, puestos en comparación en cuanto a la terneza de su pulpa. Pero lo realmente interesante es que *batata* y *papa* se hallen en el mismo texto y con la denominación que en Indias reciben. Hecho insólito, dicho en la Península. Aquí para la *batata* se prefiere el vocablo *patata* y la *papa*, habiéndola en abundancia suficiente para su venta en las plazas de Madrid, exclusivamente se registra en

<sup>489</sup>“Salsa que se pone a ciertos manjares para hacerlos más apetitosos”. (4ª acep. DRAE, Edic. 22ª, 2001)



Cienfuegos. Un mutismo absoluto pesa sobre ella; y cuando el tubérculo andino aflore a la luz de los textos, - siglo XVIII- ya no se denominará *papa*, salvo en recetarios andaluces, sino *patata*.

e) Destaca su calidad de “húmedas, fofas y hongosas, pero de mucho suco (jugo)”. De ahí deriva su forma de prepararlas para el consumo, particularmente en diferentes guisados “con mucho picante y especias” para contrarrestar su “humedad aquea (ácuea).”

f) Toma por guía a Tobías Aldino y su obra, como referencia y sistemática comparación de la *papa*, -denominada por el botánico italiano “Turma de Indias”-, por su similitud, con las “turmas o criadillas de la tierra”, y por ello también “en el modo de guisarse les corresponden”. Hasta tres citas en apenas cinco líneas se hallan en la comparativa entre el tubérculo andino y el reiterado “fungus” mediterráneo, particularmente en sabor y elaboración culinaria, incluyendo su ingesta en crudo: cocidas, asadas, con zanahoria, vinagre, sal y pimienta en *ensalada*; “hechas rebanadas , fritas en aceite como las turmas de tierra”, [fritas] “en manteca echándoles zumo de limón o naranja”, enharinadas fritas, guisándolas como hongos, cociéndolas primero y después friéndolas en aceite; cociéndolas como nabos y hasta “tortadas y cazuelas”.

De entre todas estas elaboraciones es de destacar la más común y probablemente, de mayor vigencia y popularidad en nuestros días: las *patatas* o *papas fritas*.

g) Como en Clusius, como en Bauhin, como en Gerard,... Aldino reseña y Cienfuegos consigna su cualidad de flatulentas al tiempo que su potencialidad erótica y generativa: “mueven á luxuria y incita la Venus”.

h) Tal repertorio de platos extraídos del texto en latín de Aldino (citas 98 y 99), da pie a pensar que las *Tubera Indica* (*taratouffi* en italiano) fueran bien conocidas en la península centro-mediterránea: Tras aludir a “la mucha frecuencia de Yndianos que oy ay en Madrid y Sevilla que las an comido allá y acá”, a quienes pone por testigos de identificación del tubérculo; el asombro aumenta cuando leemos del propio Cienfuegos que “con las que en Castilla llaman *Papas del Perú* ... en España se hacen los mismos guisados que escribe Tobías Aldino, y aun muchos más , [pues así] como públicamente se venden, con la misma publicidad y diversidad se guisan y sazonan”. Y en cuanto al sabor, concluye con esta rotunda opinión: “Confieso que las hallo insípidas y sin gusto si no es a fuerza de sainetes y picantes ó agrios”.

En verdad, que tal constatación no puede por menos que suscitar extrañeza y perplejidad, al tiempo que las preguntas se acumulan: ¿si la *papa* estan conocida y popular en



España, por qué solo habla de ella y por su propio nombre Cienfuegos? ¿Por qué no se halla referencia alguna en el teatro menor, ni en la literatura picaresca -gazpacho, ajoblanco, mazamorra, “comida común de gente rústica y grosera”, sí se registran-; ni tampoco en los recetarios? De tal ausencia podría deducirse que hay un cierto temor reverencial al uso del nombre *papa* por homónimo con el que designa al Sumo Pontífice, y en consecuencia pudiera ser utilizado oralmente pero que produjera *horror scribendi* a quienes ejercían el oficio de pluma. El vocablo, de facto, está proscrito.

Por otra parte, su similitud con las “criadillas de la tierra”, en cuanto a forma y a sus propiedades organolépticas pudo hacer que, sin negar el originario nombre de *papa*, -es más, reafirmando- de hecho, su comercialización mantuviera como predominante el de “criadillas o turmas”, mucho más familiar al oído de las gentes, obviando su genuino, *papa*. Así se consolida en impropia denominación *criadillas de la tierra*, vigente aún hasta los inicios del s. XIX.

A ello cabe añadir, que pese al esfuerzo divulgador del nombre por Cienfuegos el tubérculo andino, de suyo, es insulso y en principio poco apetitoso, de ahí lo imprescindible del acompañamiento de “sainetes, picantes ó agrios” y que su consumo, -a diferencia del de la *batata/patata*, que era exitoso y transversal- lo fuera a regañadientes y por los menesterosos.

i) Posible ocultación o desapego a su origen y nombre, *-homonimia antinómica-*, sustitución por el sucedáneo “criadillas o turmas de tierra” y ocasionalmente “de Indias”; insulsez y nulo prestigio social, son las claves para explicar el denso silencio que se cierne sobre la *papa* y en consecuencias la absoluta falta de referencias.

j) Al propio tiempo, valorar la excepcionalidad de que sólo y únicamente Cienfuegos sea quien en la España peninsular y durante casi dos siglos, deje constancia del tubérculo, su auténtico nombre, su venta pública en las plazas de Madrid y sus diferentes formas de guisarlo.

k) La aportación, por consiguiente, del científico turiasonense en orden a datar la presencia en España del polémico fruto y sus aplicaciones con su propio nombre, *papa*, -unánimemente confundido por los investigadores e historiadores contemporáneos con *patata* -es trascendental. Por el egregio botánico sabemos, y es la única referencia en dos siglos -XVI y XVII-, que a fines de la segunda década del seiscientos (1627-1631) de la *papa* se conocía su procedencia andino-peruana, se cultivaba, se vendía y se cocinaba en la península, pero se detestaba su nombre, camuflando el tubérculo bajo la denominación de algo tan cercano y conocido por el común como “criadillas o turmas de la tierra”.

## S. XVIII.

### VI.5.- La papa en *Autoridades*.

Pese al desdén denominativo que muestran los textos peninsulares del fruto andino; probablemente por las abundantísimas referencias en descubridores y cronistas de aquellas partes, y también, por qué no, por el cultivo y uso aun oculto que del tubérculo se hacía en la metrópoli según los testimonios acreditados de Cienfuegos, la Real Academia Española recién creada (1714) y en su primer diccionario *-Autoridades, (1726-1739)-* ya incorpora el vocablo *papa*, prueba de su conocimiento y consumo. Su definición cuadra con lo apuntado en las descripciones botánicas: “Ciertas raíces que se crían debaxo [sic] de la tierra, sin hojas y sin tallo, pardas por de fuera y blancas por de dentro. Es comida insípida”. Tras el tratado del fitólogo aragonés, será esta consignación, a un siglo de distancia, la primera del s. XVIII.

Desde la perspectiva léxica oficializada por la docta institución en su diccionario, lejos se está aún de que la *papa* trasmute su nombre a *patata* (DRAE 1817), casi otro siglo ha de transcurrir.

#### VI.5.1.- Umbral del cambio: *patata* igual *batata*; *papa* igual *patata*.

Si problemático es haber llegado a la conclusión de que indefectiblemente todas las referencias de cronistas, literatos, libros de cocina en que se registra el término *patata* durante los siglos XVI y XVII -en *Autoridades* se prolonga hasta la segunda década del XIX- se refieren a la *batata* como riguroso sinónimo, y por lo tanto de uso indistinto; la complejidad sobrevenida es averiguar desde cuándo, y con base en qué documentos, se puede afirmar que el vocablo *patata* ya no designa a la estimada convolvulácea, sino a la insulsa solanácea. Las dos únicas referencias a la *papa*, así con su propio nombre, se hallan en Cienfuegos y en el primer lexicón de la RAE, como se ha visto, y que por *homonimia antitética*, al vocablo *papa* alusivo a la planta se le pone sordina.

Demostrado queda en el epígrafe anterior: en toda la historiografía, literatura, tratados médicos o de agricultura, la ausencia de alusiones en España a la *papa* como alimento del hombre anterior al s. XVIII, es un clamor. Sólo se halla en el científico aragonés, ya explicitado y pormenorizado el tratamiento que le da al fruto.

Por una parte, ante el insólito fenómeno en la España peninsular -sin precedentes ni parangón con ningún otro producto venido de Indias de que se escamotee su propio nombre, pese a su inclusión en *Autoridades*, hasta las postrimerías del siglo XVIII-; y de otra, el hecho añadido de que su denominación se camufle bajo el símil “criadillas o turmas de la tierra”, fuerza al investigador a alterar la priorización de los materiales poniendo en primer lugar los libros de cocina antes que los tratados y reflexiones de botánicos y científicos empeñados, ahora ya sí, en cantar las excelencia de la *patata/papa*. El fruto andino se impone, como ningún otro, por vía de hecho ocultando su legítimo vocablo durante más de dos siglos y cuando aflore a la luz y su consumo alcance la normalización entre las gentes, de modo irremisible ya habrá perdido su primigenio nombre. Una trasmutación denominativa, un desplazamiento de *significados* y *significantes* será la consecuencia. Tal es el itinerario: para la convolvulácea se hace exclusivo el vocablo *batata*; su sinónimo riguroso, *patata*, deja de serlo y se desplaza para dar nombre a la solanácea andina, y por último, el nombre originario e identitario de ésta, *papa*, queda puramente residual en los ámbitos populares de Andalucía y Canarias e incluso de los actuales países hispanoamericanos. Tal es la artificiosidad lingüística de que ha habido que valerse para obviar la horrisona, por antitética, homonimia.

Así, pues, sin perjuicio de volver sobre ello en el apartado “recetarios”, procede por su singularidad y por hallarse en él constancia de su consumo y la clave del cambio denominativo, aunque humorísticamente disimulado, detenerse en Juan de Altamiras y su libro.

En efecto, es en el *Nuevo Arte de Cocina* de Juan de Altamiras <sup>490</sup> en la receta nº177 “Criadillas de tierra”<sup>491</sup> donde se ha encontrado el dato preciso que anuncia indirectamente, por vía de uso, la presencia del vocablo *patata* referido al tubérculo de los Andes y no a la convolvulácea antillana, ésta ausente en su recetario.

---

<sup>490</sup> ALTAMIRAS: *Nuevo arte de cocina*

Cfr. MORENO GÓMEZ: “Fr. Raymundo Gómez”. Lego franciscano aragonés, de la Almunia de Doña Godina - finales de S. XVII-1769- es particularmente objeto de nuestra atención por el rico recetario contenido en su *Nuevo Arte de Cocina*. Sacado de la Escuela de la Experiencia Económica, que publicó bajo el pseudónimo de Juan Altamiras o Altimiras, y dedicada In Memoriam al también fraile de la Orden S. Diego de Alcalá (1400-1463). En términos históricos (1745-1994), su obra en el ámbito culinario es la que mayor número de ediciones ha alcanzado, veinte en total, lo que da indicio de su aceptación entre los diversos conventos franciscanos y de otras órdenes.

<sup>491</sup> ALTAMIRAS: *Nuevo arte de cocina*, p. 115.

Empieza por definir las “criadillas de la tierra” como “una hierba muy regalada, críase como las *patatas*, debajo de la tierra...”.<sup>492</sup> Al cabo, - *criadillas de la tierra*- era la impropia denominación que recibía la *papa* desde Tobías Aldino, según el manuscrito de Cienfuegos.

Por el testimonio, cabe deducir que las *patatas/papas*, al utilizarlas como elemento comparativo, le eran muy conocidas. En cuanto a la forma de cocinar tales “criadillas”, “échales aceite con ajos fritos, componiendo una salsilla de caldo... con todas las especies...” Entiéndanse por tales hierbas aromáticas: perejil, cilantro, romero, tomillo, orégano,... y quizás pimienta, presente en otras recetas. El lego no alcanza a distinguir entre *especie*, *especia* y *hierbas aromáticas*, pero en todo caso, a los efectos de lo que se pretende demostrar es que “las *patatas* se componen del mismo modo...”; es decir echándoles “aceite con ajos fritos” y “componiendo una salsa con todas las especies”. Y ponderando en sobre entendido sus cualidades nutritivas y vigorizantes concluye con esta divertida e intencionada anfibología: “... y si comes muchas te advierto, estarás de tan buen aire, y tan favorable, que con el aire que soples puedes componer embarcación para ir al Papa...”

Por su etimología el término “salsa” procede de “sal”, y en efecto, el cloruro sódico es elemento esencial junto con la especiación. Cuando de dulce se trata, el jugo de las frutas cocinadas recibe el nombre de letuario, electuario o mermelada.

Ha quedado palmariamente demostrado que el atributo principal de la convolvulácea es su calidad de dulce, -sean asadas o cocidas-, de ahí su atractivo y general agrado social, desde la Corte al vulgo; y que en la totalidad de las recetas, desde Granados (1599) hasta Juan de la Mata (1747), se preparan en compota con azúcar o miel y ocasionalmente vino que también se cuece para evaporar el alcohol y concentrar los azúcares del mosto. ¿Cabe imaginarse una *patata/batata* cocinada con ajos fritos y hierbas aromáticas? En consecuencia, si con estos ingredientes la prepara Fr. Raimundo lo que está cocinando es la solanácea *papa* -obviamente sin nombrarla; está vetado y más a un clérigo- disimulada en la receta de criadillas de la tierra, con el nombre de *patata*. A mayor abundamiento, ¿no es tal salsa, el necesario *sainete* a que alude Cienfuegos para contrarrestar su insipidez? El lego franciscano, probablemente sin percatarse acaba de inaugurar y dejar constancia escrita, con la denominación de *patata* al tubérculo andino, y así hasta nuestros días. *Patata* deja de ser lo mismo que *batata* para venir a ser lo mismo que *papa*. La palabra que designa a la convolvulácea sale del siglo XVII (*Cédula de Tassación*, 1680) con el nombre de *patata* y nos consta por la receta del fraile

---

<sup>492</sup>Son unánimes las referencias de cronistas y naturalistas cuando hablan o describen la papa, a que se encuentran bajo tierra, como “las criadillas de la tierra”. Por contra, al mencionar a la *patata/batata*, ninguna alusión ni similitud con el sabroso y popular hongo peninsular.

refitolero, que en apenas cinco décadas (1745) ese mismo vocablo pasa a nominar a la solanácea. Así concluye el umbral del cambio de término. En lo sucesivo y no sin vacilaciones, se irá imponiendo, *batata* para la convolvulácea; *patata* para la solanácea; y *papa* de única referencia constatada en Cienfuegos y *Autoridades*, pese a lo cual nunca alcanzó popularidad, apenas llegó a la lengua de las gentes, excepto en Canarias y Andalucía, donde aún se mantiene residualmente como vulgarismo, alternativo al de *patata*.

Es de significar la distancia entre el uso de la lengua y su acogida en los diccionarios. Cuando *Autoridades*, (1726-1737) registra *patata lo mismo que batata*, está a punto de dejar este significado (1745), aunque la RAE no llegue a aceptar el cambio hasta bien entrado el s. XIX, en su quinta edición (1817).

Pero en las seis o siete décadas del s. XVIII que trascurren hasta la definitiva aceptación de ambos términos, como los conocemos actualmente, en correspondencia con la convolvulácea y la solanácea; ese tránsito de denominación de *patata lo mismo que batata*, a *papa lo mismo que patata* no estuvo exento de cierta complejidad y confusión. Así ha quedado incluido en el capítulo de la *batata* de esta Tesis, y de nuevo se observará al comentar a los botánicos de fines del s. XVIII e inicios del XIX.

#### VI.5.2.- Canarias.

Es probablemente, con carácter general, en las Islas Afortunadas donde el término *papa* se presenta claramente dominante para designar el tubérculo andino frente al común peninsular de *patata* con la excepción ya reseñada de las ciertas áreas rurales de Andalucía. Desde luego, este fenómeno no deja de tener su importancia por la confusión generalizada de historiadores e investigadores que parten de un error lingüístico-cronológico de base: cuando desde el archipiélago se constata en un documento de los siglos XVI y XVII el término *patata*, el investigador nativo o allí afincado lo traduce de inmediato por *papa*. En el texto que el estudioso examina, figura escrito *patata*, lee *patata* pero en sus notas de investigación y posterior publicación inequívoca e indubitavelmente consignará *papa*. He aquí la clave del embrollo posterior, aún vigente en los más recientes trabajos científicos universitarios.

El fenómeno es más curioso aún porque del vocablo *papa* que en la actualidad es de uso preferente y generalizado, no existe constancia documental alguna hasta bien entrado el siglo XVIII; es decir, se produce el mismo fenómeno que en la península. Si no es por Cienfuegos,

quedaríamos ayunos de cualquier referencia a la difusión, uso y preparación culinaria del tubérculo andino. Para los siglos XVI y XVII el vocablo como reiteradamente se ha expuesto está “cuasi” proscrito.<sup>493</sup> Pero en la evolución de los siglos posteriores y particularmente en el XIX, a diferencia de lo que ocurre en la Península, que se generaliza el término *patata*, el vocablo *papa* se consolida y alcanza carta de naturaleza identitaria en el habla del archipiélago hasta llegar, desde la sencillez, a la elaboración de un plato típico de la cocina canaria, cual es “las papas arrugás”.

Pues bien, al abordar el estudio de la llegada de esta solanácea andina a las islas, el punto de partida como fecha axiomática es 1567,<sup>494</sup> con base documental y destino a Amberes: “... Así mismo recibo tres barriles medianos que decís lleban [sic] *patatas*, y naranjas e limones verdes” [sic]<sup>495</sup>; y otro de muy cercana datación en 1574, procedente de Tenerife y dirección Ruan: “asimismo vinieron de Tenerife dos barriles de *patatas* y de estos ocho de agua de asahar”<sup>496</sup> Tales referencias constituyen un vicio de origen que arranca del propio Lobo Cabrera, sigue por Cionarescu<sup>497</sup>, Macías Hernández<sup>498</sup>, Rodríguez Galdo<sup>499</sup>; Ríos Mesa<sup>500</sup>.

No obstante, el propio Cionarescu, basándose en una inveterada tradición “cuya veracidad no es posible comprobar”, y que a principios del s. XIX recoge Juan B. Bandini<sup>501</sup> y

---

<sup>493</sup>CÁRCER Y DISDIER: “¿Se llamó patata...?”, pp. 73-77.

<sup>494</sup>Se desprende de la lectura de las fuentes historiográficas una especie de rivalidad por demostrar la constatación de la presencia de la papa/patata por primera vez en España. Si se da por válida la fecha de 1573 del consumo de patata/papa en el Hospital de la Sangre de Sevilla, los historiadores canarios se afanan por demostrar que en su archipiélago las papas/patatas ya se exportaban a Amberes desde Las Palmas en 1567, lo que a su vez hace retrotraer la presencia del tubérculo andino al menos ocho o diez años (ca. 1560) para que éste tras su aclimatación, excelente y rápida por supuesto, pudiera satisfacer no solo las necesidades alimentarias de los isleños, sino generar el necesario excedente para el comercio exterior. Pero resulta que la verdad histórica es muy otra: tanto en Sevilla como en Canarias lo consumido y exportado no son papas, sino batatas con el nombre de patatas como se arguye cumplidamente en el capítulo dedicado la batata/patata de esta Tesis.

<sup>495</sup>Documento fechado en la Isla de Gran Canaria el 20 de enero de 1567. El mercader Juan de Molina envía a su hermano Luis de Quesada, residente en Amberes, junto con cantidades significativas de azúcar, remiel y vino las mencionadas patatas. AHPLP. Lorenzo de Palenzuela, nº 826 f. 1563 r. Cfr. LOBO CABRERA: *Comercio canario*, pp. 130-131.

<sup>496</sup>Remitidas por Juan de Molina al mercader Hernando de Quintadueñas, afincado en la ciudad francesa. Documento fechado en Las Palmas de G. Canaria el 24 de abril de 1574. AHPLP, Luis de Balboa, nº860, f. 115v. Cfr. Íbidem, p. 131. Cita 152.

<sup>497</sup>CIORANESCU: *Thomas Nichols*, T. I, Cap. VIII, p. 325 y 455

<sup>498</sup>MACÍAS HERNÁNDEZ: “la papa en la economía canaria”, p. 4

<sup>499</sup>RODRÍGUEZ GALDO: “Cultivo de la patata” En LÓPEZ LINAGE: *la patata en España*, pp. 103-123.

<sup>500</sup>RÍOS MESA, D.: “Las papas antiguas de Canarias: origen y diversidad”. En: AFONSO-CARRILLO, J. (ed.). *Agricultura en Canarias. Conciliando tradición y ciencia*, Santa Cruz de Tenerife, Instituto de Estudios Hispánicos de Canarias, 2012, pp. 11-41, pp. 14-15. Además en la cita incorporada “(Hawkes & Francisco Ortega, 1993)” yerra, y en el documento original susomontado (cita 108) donde copia: “y ocho [de estos barriles] llenos de aguardiente”, debe decir transcrito correctamente, agua de asahar. [sic]

<sup>501</sup>BANDINI, J.B.: *Lecciones Elementales de Agricultura*. La Laguna de Tenerife, 1816. P. 310

tomándolo de éste, lo incluye asimismo Álvarez Rixo<sup>502</sup>, defienden que “la *papa/patata* vino por primera vez a Tenerife en 1622, traída por Juan Bautista Castro al regresar de su viaje al Perú, para plantarla en su finca de Icod el Alto.”<sup>503</sup>.

Con base en este tardío indicio, el historiador afincado en Tenerife proyecta la expansión del tubérculo andino para concluir que en 1663 y 1664 se importaba [a Tenerife] en cantidades significativas desde Gran Canaria.<sup>504</sup>

Examinados exhaustivamente los documentos originales que cita de ambos años,<sup>505</sup> menciona expresamente “cuatro raposas de *papas*”. La sorpresa decepcionante para el investigador se produce cuando al abordar el minucioso análisis de tales documentos, el resultado que se obtiene es que *no figura ni una sola vez el término papa* y sí muy abundantes veces el vocablo *patata*. Y para estas fechas de mediados del s. XVII, “*patata* es lo mismo que *batata*”. (*Autoridades y Cárcer Disdier*). Una vez más el error y reflejo condicionado de los historiadores canarios: ven escrito, leen y pronuncian *patata* y de inmediato en su imaginario transcriben *papa*, término que trasladan a sus notas y publicaciones.

Del estudio de los antedichos documentos cabe reseñar los siguientes datos:

- Para 1663.-

- Meses de invierno (enero-febrero) y otoño-invierno (septiembre a diciembre) se contabilizan un total de 103 costales, sacos y raposos<sup>506</sup> de *patatas*.
- La exportación se hace desde el Puerto de Guía, Isla de Gran Canaria. La mayor parte va destinada a Sta. Cruz de Tenerife, pero no sólo; también Candelaria, Lanzarote -hacia aquí viajan los cuatro *raposos*- y La Palma figuran con un envío cada una.
- Gran Canaria no sólo exporta en cantidades ciertamente voluminosas, sino que por necesidad de su propio consumo, por ser el centro re-exportador o bien por excedente de otras islas, se registran tres asientos de importación cuyo origen es Lanzarote, por un monto de diecinueve costales (28 nov. 1663).

---

<sup>502</sup>ÁLVAREZ RIXO, J. A.: “Las papas: memoria sobre su introducción, cultivo, importancia notable de su producto en estas islas”, *Boletín de la Real Sociedad Económica de Amigos del País de Las Palmas de Gran Canaria* 67, 68, 73, 1868: p. 42

<sup>503</sup>CIORANESCU: *Thomas Nichols*, pp. 326 y 455-456.

<sup>504</sup>Ibíd. Cita 51, p. 456

<sup>505</sup>En su cita (51), p. 456, expresa textualmente: “cuatro raposas de papas” (el documento manuscrito original dice: “raposos”). 1663 (AHS; Hacienda 3221/7) Y 1664 (AHS; Hacienda 3190/2)

<sup>506</sup>No ha sido posible conocer a qué medida o continente se refiere el asiento. Por conjeturar, quizás fuera un recipiente hecho con cuerdas anudadas, a modo de trampa para cazar zorros (raposos) y que por metonimia y economía del lenguaje ocasionalmente -es la única que vez que se registra- también se habilitara para el trasporte de una mercancía apropiada como las “patatas/batatas”, bien aireadas por la amplia retícula interfunicular.



- Para 1664.-

- Entre el siete de enero al veintinueve de diciembre se consigna un total de seiscientos cincuenta y ocho costales, “salvo yerro de pluma”. Se multiplica por seis lo exportado el año anterior. Cantidad ciertamente colosal. La primera idea que podría justificar tan abultada proporción sería la de una cosecha excepcional en la isla productora-exportadora por excelencia, Gran Canaria.
- Como en el año anterior, el principal destino sigue siendo Santa Cruz de Tenerife, sin excluir alguna referencia a Lanzarote, Candelaria y la Orotava.

Las conclusiones que cabe extraer son:

- El centro de producción de *patatas* en el archipiélago es y a gran distancia, la Isla de Gran Canaria: consumidora y exportadora. Por contra, la gran deficitaria es Tenerife o bien porque a su vez sea el centro re-exportador a otras islas menores.
- Por imperativo de ciclo estacional (otoño-invierno) en ambos años los meses de comercialización son los propios de la producción de la *patata/batata*.
- La denominación *patata* ya se halla presente como habitual en los documentos acreditativos de su exportación desde la Gran Canaria a Amberes y Ruan, un siglo antes.
- Texto precedente -Thomás Nichols,<sup>507</sup> 1583-, menciona expresamente la convolvulácea con el nombre de *batata* como producto de la Gran Canaria.
- La tercera fuente historiográfica es la obra de Gaspar Frutuoso (1522-1591), *Descripción de las Islas Canarias*<sup>508</sup>, quien por las mismas fechas del s. XVI, al describir la isla de Gomera y sus bastimentos, “y ella y La Palma solas tienen *batatas* muy excelentes y buenas”.<sup>509</sup>

---

<sup>507</sup> CIORANESCU: *Thomas Nichols*, p. 110

<sup>508</sup> FRUTUOSO, G.: *Descripción de las Islas Canarias : capítulos IX al XX del libro I de Saudades da Terra*, La Laguna, Centro de la Cultura Popular Canaria, 1964. (Ponta Delgada, Azores (ca.1522); Ribeira Grande, Azores, ca.1591). Historiador, sacerdote y humanista de las Azores. Licenciado en Artes y Teología por la Universidad de Salamanca. Su vida transcurre entre Azores, Salamanca, Braganza y por último de vicario y predicador en la villa de Ribeira Grande (Azores), donde ejerció durante los veintiséis años hasta su muerte. En su obra *Miss Terra* hace una descripción histórica y geográfica detallada de los archipiélagos Azores, Madeira y las Canarias con abundantes referencias a las Islas de Cabo Verde. En definitiva un verdadero cronista de lo que en acertado neologismo ha dado en llamarse la Macaronesia. Su inquietud por escribir de las Islas Afortunadas le lleva a buscar fuentes según propia y genérica declaración, sin apenas precisar, en “diversos cronistas y autores”; “algunas cosas más pude alcanzar saber leídas oídas (o vividas)”; “que pude saber de algunos nobles y antiguos isleños”. Prólogo, p. XIV.

<sup>509</sup> *Ibidem*, p. 147.



- Al carecer de otra fuente de utilidad práctica -recetario coetáneo- o tratado que pondere sus cualidades, se hace difícil por no decir imposible, admitir históricamente que la *papa* -insulsa y desabrida- llegada según parece en 1622 - Cionarescu y Álvarez Rixo- hubiese alcanzado tal volumen de producción como para ser objeto de un tráfico comercial tan intenso en apenas cuatro décadas desde su supuesta venida a Icod Alto.
- A pesar de los documentos, no cabe descartar que el asentador de Aduanas, funcionario real venido de la Península, desconociendo la naturaleza íntima de ambos tubérculos, - con base en su apariencia de forma y habida cuenta el tabú que pesa sobre el vocablo *papa*,- acabara consignando ambos frutos con el mismo vocablo *patata*, lo que a efectos de tasas de gravamen en nada afectaba a la Real Hacienda. De aceptarse esta hipótesis, sin distinción nominativa, la suma de los dos productos podría aproximarse a explicar tan voluminoso monto.

Pero, en fin, y por lo aportado en el capítulo de la *batata/patata* estimamos que hay fundamento suficiente para determinar que lo que se produce, consume y exporta son *batatas/patatas* -de veterana presencia acreditada desde el último tercio del s. XVI- y no *papas*, término ausente en todos los documentos de los siglos XVI-XVII y que sólo a partir de mediados del siguiente y ya en plenitud en el s. XIX, cobra pujanza la solanácea andina y con ella su legítimo nombre frente al peninsular *patata*, y se mantendría *papa* como hecho diferenciador y afirmación de identidad. Todo indica que en Canarias se sigue un proceso similar al peninsular, pero sin un Cienfuegos. De la *papa* y para las mismas fechas, ni rastro.

### VI.5.3.- La papa en Canarias (S. XVIII).

El proceso de normalización, consumo y nomenclatura del tubérculo andino correo paralelo al peninsular aunque quizás anticipado en algunas décadas.

Cionarescu asegura que en 1724 y según la obra de Feuillée<sup>510</sup> que la *patata* junto a otros frutos tropicales se encuentra plenamente insertada en el archipiélago; y en 1800, en

<sup>510</sup>FEUILLÉE, L.: *El viaje del astrónomo y naturalista Louis Feuillée a las Islas Canarias*, 1724. Ed. PUIG-SAMPER, M. Á. La Laguna, Ayuntamiento de La Laguna : Centro de la Cultura Popular Canaria, 1997. Louis Feuillé (1660-1732), nacido en Mane (Provenza) ingresa en la Orden de los Mínimos (1680), religión que muestra especial predilección por el cultivo de las matemáticas, ciencias naturales y particularmente por la astronomía. En este orden de cosas, pretende fijar el primer meridiano en la isla de Hierro. De este segundo viaje a las Is. Canarias, (1724) deja una breve “Historia Antigua y Moderna de las Islas canarias”, redactada en francés, y que Puig-Samper transcribe y traduce manteniendo el texto bilingüe. Sólo en el apartado II “Estado presente de las Islas Canarias” trata de modo sucinto y genérico los frutos del archipiélago. “En todas las Islas Canarias los frutos tienen un sabor delicioso, los hay de todas las clases que tenemos en Europa y muchos de los que vienen de América, como bananas, papayas, guayabas, patatas, etc...” Sólo en esta ocasión menciona el

palabras del marqués de Villanueva del Prado, síndico personero de Tenerife, era ya “el fruto más precioso de la Isla.”<sup>511</sup>

En el rastreo por hallar el punto de inflexión donde al fin se escriba y lea *papa*, se halla en una referencia historiográfica. En efecto, es en la obra de Pedro Agustín del Castillo, (ca. 1737) donde al cabo, figura el vocablo *papa*, y además junto a *patata*, no como equivalentes sino como dos productos diferenciados. Al referirse a la Isla de Gran Canaria y sus productos:

“Todos sus terrenos fértiles y de frutos abundantes... produciéndose en su cultivo todas las frutas de España y otras de las Indias como plátanos, papayas, anones y guayabas; *patatas* y *papas* en abundancia; estas últimas de extraños climas traídas a estas islas.”<sup>512</sup>

De esta rica cita, llama especialmente la atención, dos aspectos: una, “la abundancia de ambas”; de la *batata/patata* existe constancia como reiteradamente se ha expuesto en 1567 y 1574 (exportación a Amberes y Ruan respectivamente), pero acerca de la *papa* es la primera vez que se constata tras su supuesta venida en 1622; la otra cuestión llamativa es la rareza que muestra el autor por “estas últimas [*papas*] de extraños climas traídas a estas islas”. Parece dar a entender que, procediendo el tubérculo de los Andes, se haya aclimatado a un ámbito tropical como el canario, tanto como para resaltar “su abundancia.”

Asimismo y referido a Tenerife, con mayor parquedad, también constata la presencia de la raíz:

“Abunda de todos frutos, granos, trigo, millo, cebada, *papas* y otros géneros...”<sup>513</sup>

Y en la segunda mitad del s. XVIII y al hilo de su expansión, consideración y estima los testimonios se hacen mucho más intensos y extensos. Así la figura historiográfica que llena la segunda mitad de la centuria es Lope Antonio de la Guerra y Peña en sus *Memorias* (1760-1791) referidas a Tenerife y para 1778:

“La papa es otra de las cosechas que abunda y que ha aumentado mucho de unos años a esta parte. Hay dos cosechas: la una invernera, que por lo común se recoge en los meses de Enero y Febrero, y la veranera en los de Mayo y

---

tubérculo. El vocablo *papa* sigue proscrito. En el texto original en lengua gala figura: *patates*, - no “*pomme de terre*”- por lo que quizás pudiera tratarse de *batatas*. Prosigue la indefinición. No obstante, con base en la recreación gráfica que Feuillée hace de las plantas que observa, dibuja *Solanum Tuberosum sculentum radice pomifera*, denominación que evoca a Clusius y a Bauhin, es decir la raíz andina..

<sup>511</sup>Cfr. CIORANESCU: *Thomas Nichols*, p. 126 y 456.

<sup>512</sup>CASTILLO RUIZ DE VERGARA, P. A.: *Descripcion histórica y geográfica de las Islas Canarias*, Santa Cruz de Tenerife, s.n., 1748, Lib. III, Cap. I, p. 192.

<sup>513</sup>Ibidem, p. 267.

Junio. La invernera se ha quedado menuda por los tiempos tempestuosos no la dexaron aumentarse y su común valor a ha sido 6 de plata. La veranera fue escasa y como ésta es la mejor para semilla ha valido mucha a dos pesos. La gente pobre se alimenta mucho de este fruto.”<sup>514</sup>

Y para 1779, se lee:

“Las papas, según lo que se ha aumentado su plantío se puede considerar su cosecha en segundo lugar (detrás del viñedo)... Y las papas de semilla se vendieron a dos pesos, y mas, esta cosecha se coge en Icod el Alto por Agosto.”<sup>515</sup>

Para 1781

“La cosecha de millo y legumbres fue buena con lo que se han remediado los pobres, cuyo principal alimento suele ser el gofio de millo y las papas”<sup>516</sup>

Al fin, el consumo sin duda triunfa y particularmente se refleja en las estadísticas de fines de siglo (1799), alusivas al diezmo eclesiástico. Según esos datos, sobrepasaba el medio millón de quintales -27.000 tm- la producción del archipiélago en su conjunto. En Canarias, las *papas* eran el segundo cultivo en cuanto a producción y valor, después de los cereales.

Y por completar los testimonios en los inicios del s. XIX, (1816) con causa en su desarrollo y aceptación a lo largo de la décimo octava centuria no se puede por menos que citar a Bandini,<sup>517</sup> de nuevo:

“A pesar de la preocupación general contra ellas [*papas* ó *patatas*] a los principios, se ha extendido tanto su uso que casi no hai [sic] reyno, ni provincia donde no se cojan ya grandes cosechas de esta preciosa raíz, que lexos de ser comida nociva, es sumamente sana, nutritiva y antiescorbútica &. &”

Por ser cita de autoridad, Álvarez Rixo en *Las papas...*<sup>518</sup> recrea en su literalidad estos precisos términos.

Resulta, en consecuencia, que la *papa/patata*, ahora sí, con su propio nombre y su sinónimo en tránsito, por sus valores nutricionales y salutíferos ha superado todos los prejuicios pasando del denuesto a la loa.

---

<sup>514</sup>GUERRA Y PEÑA, L. A.: *Memorias: Tenerife en la segunda mitad del siglo XVIII*, Las Palmas, El museo canario, 1955-1959, Cuaderno III, p. 20.

<sup>515</sup>Ibídem, p. 56.

<sup>516</sup>Ibídem, Cuaderno IV, p. 72.

<sup>517</sup>BANDINI: *Lecciones*, p. 310.

<sup>518</sup>ÁLVAREZ RIXO: “Papas”, p. 42.

#### VI.5.4.- Enrique Doyle. *Tratado sobre el cultivo de las Patatas o Papas.*

En el recorrido por la historiografía acerca del tubérculo andino en el siglo XVIII, acaso sea Doyle y su obra quienes primero abordaron de un modo sistemático el estudio de la planta desde una perspectiva omnicomprendiva: botánico -siembra, variedades, abonos, cultivo...- consumo humano y animal, pan de patatas, propiedades medicinales,... Ya es llamativa la doble denominación del fruto -*patata* o *papa*- precediendo, y por este orden, el más familiar de la convolvulácea al legítimo peruano.

La primera edición data de 1785 y en apenas veinte años se alcanzaba la cuarta (1804) que es el texto consultado para esta Tesis. Ello da idea de su aceptación por la comunidad científica y autores posteriores que de una u otra manera hacen referencia obligada al *Tratado*, con alguna que otra objeción, pero en general confirmando y a menudo copiando capítulos o párrafos de este “manual”. Desde Cullen y su traductor (B. Piñerat), hasta los Boutellou pasando por los “Semanarios de Agricultura”, todos beben directa o indirectamente en Doyle.

En el Discurso Preliminar de la obra, muestra su extrañeza y de ahí su jactancia, porque siendo la *patata* un fruto descubierto y traído por los españoles a Europa habiéndose comprobado sus beneficios, no se le haya prestado la merecida atención hasta esa precisa fecha (1785) en que se publicó la primera edición de la que él es autor, y enfatiza “bajo la Real sanción y protección del Consejo”. Es a raíz de entonces y con motivo en su obra cuando labradores y hortelanos empezaron a mostrar aprecio al fruto que podía proporcionarles muchas ventajas. Valora el recorrido de apenas dos décadas entre la primera y la actual ediciones (1785-1804) y en ello muestra su satisfacción, pues merced a “las incesantes investigaciones e informes de varias Sociedades y de muchos sabios de la nación, que han ilustrado a nuestros labradores, y estimulándolos con premios, han contribuido... al fomento de este ramo tan esencial de la agricultura y de la economía doméstica.”<sup>519</sup>

En el conjunto del Discurso preliminar reflexiona acerca de la justificación de su cultivo, habida cuenta de la insuficiencia de los granos para mantener una población en continuo crecimiento; y a ello, claro es, añade sus propiedades, calidades alimentarias y de preparación culinaria, y en primer lugar, obvio es, el pan. En definitiva, a modo de síntesis, de lo que va a tratar más detalladamente en los correspondientes capítulos.

---

<sup>519</sup>DOYLE, E.: *Tratado sobre el cultivo, uso y utilidades de las patatas ó papas* (4ª ed.), Con licencia en Madrid, en la imprenta de D. Josef Collado, 1804, pp. 1-2.

“Todo el mundo sabe que conforme va creciendo y multiplicándose la población de cualquier país, exige la necesidad... no solo de mejorar las tierras y ampliar las labranzas, sino... buscar otros frutos, plantas y simientes,... para poder proporcionar el precioso sustento...”

De otra parte, -y en esto sigue a Parmentier- expone la insuficiencia del cereal para satisfacer las necesidades alimentarias del ser humano. “Los granos sufren mil accidentes, y están expuestos a tantos contratiempos... que estamos continuamente amenazados de carestía... y [con ello] los rigores de la escasez”. Y concluye con esta sentencia: **“Por esta razón es precaria la subsistencia de todo país que no tiene más cosecha que la de granos”**.

Y en este contexto justificativo entra en juego el tubérculo con un discurso apologético:

“Las *patatas* son recomendables para este fin, y merecen la preferencia, ya por la abundancia de sus cosechas, ya por el buen alimento que proporcionan tanto a los hombres como a los animales, y ya por la facilidad de condimentarlas y aplicarlas a todos los usos domésticos ... para los sabios ... no hay planta, ni vegetal que iguale a esta raíz, ni que mejor que ella pueda suplir las malas cosechas de granos, y remediar la falta de pan en alivio de los pobres, muchos de los cuales [sic] en los malos años no suelen tener otro arbitrio que el de alzar casa, mendigar, o expatriarse en mengua y menoscabo de la Monarquía, cuya fuerza consiste en la clase trabajadora y pobre, que compone los pies y las manos de los opulentos.”<sup>520</sup>

Expresivo texto en el que Doyle resume con claridad meridiana los beneficios efectos del cultivo y consumo de la *patata*, con alcance no solo a la economía doméstica sino con proyección política porque, al fin, los pobres que son la inmensa mayoría frente los instalados que representan la inmensa minoría, son los “pies y las manos de los opulentos”, del sistema, reconociendo que sin los medios para la subsistencia, -y la *patata* es el remedio- el *stabilisement* se tambalea. El orden social y político vigente, diríase, sólo puede sobrevivir si se atiende las necesidades nutricionales de los menesterosos. **El grano es insuficiente. La patata es la solución.**

Ejemplifica que las provincias norteñas -Vizcaya, Asturias y Galicia- por sus propios recursos (*maíz*, habas y castañas, junto con el grano), Valencia con el arroz y Cataluña con sus artes e industria, son las mejor atendidas y preparadas para superar las crisis de subsistencia, “pero las otras provincias ... reducidas al pan y de trigo y centeno son víctimas de las malas cosechas y años estériles”, y reitera con insistencia, “el remedio más seguro que

<sup>520</sup>Ibidem, pp. 3-4. En todo el extenso texto, para los entrecomillados, cfr. Discurso Preliminar, pp. 5-17

debían adoptar es la propagación de la planta *patata*...” cuyas ventajas, frente al trigo, enuncia con sucinta nitidez: *planta de abundante producto, fácil cultivo y aplicable a todo terreno y todo clima*. A ello añade la bondad de poder prevenir una siembra del tubérculo, si allá por el mes de abril y mayo cuando los trigos encañan, se constata que por sequía la cosecha no prospera. *Esta raíz es el infalible sustituto de los granos*, sentencia; y en tres o cuatro meses las *patatas* serán en sazón. Alivio, pues, ante la amenazadora catástrofe por fracaso del grano.

Tampoco se olvida en este elenco de virtudes el autor de la *Memoria*, el ahorro que supondría para el Real Erario la extensión de su cultivo, “por ser sustento barato y sano del ejército y marinería”, y deja el testimonio de que “los mayores consumidores de *patatas* en los mercados de esta Corte son los soldados de los Regimientos”.

En su reflexión con manifiesto pragmatismo y quizás lejano eco de filantropía, vuelve a insistir en la necesidad de sostener “la clase más laboriosa y menos rica... atendiendo que son muchas las enfermedades y mortandades que proceden de la escasez y carestía..., *la abundancia y baratez de los alimentos comunes son los remedios y base fundamental para la procreación y conservación de esta clase laboriosa*”, por ello para este fin hay que elegir aquel alimento que cunde más y cuesta menos: la *patata*, de clara ventaja en el precio respecto del pan; eso sí, a condición de que su consumo se haga en la misma área que la cosecha, evitando su transporte que mucho la encarece; “que cada Provincia y pueblo cultiven y disfruten de sus propias cosechas, ahorrando el largo tránsito e immoderados portes.”

Asimismo, y como bien colectivo estima que el aumento de la población es imprescindible, bien en entredicho con el sustento del grano. Para ello no duda en mencionar como cita de autoridad a Adam Smith y mostrar el ejemplo de los países angloamericanos que “por el buen cultivo de las tierras llegaron a duplicar sus pobladores en media centuria”, lo que contrasta con países como el nuestro en que los años de malas cosechas “el número de gente más necesaria” -entiéndase campesinos y menestrales- aminora. *La patata para este fin -imperiosa necesidad del incremento de la población- sobre puja al trigo y al arroz*.

Pero no solo muestra los beneficios para el consumo directo por el hombre. También el ganado y particularmente el de cerda. “... No hay Reyno que consuma más de estas carnes que España”. Cebándolos con *patatas* bajaría muy considerablemente el precio del tocino, que “pingües beneficios reporta a Irlanda exportándolo a puertos y mercados agenos [sic], precisamente por la abundancia y baratez de la *patata*” que le sirve de pienso.

En nuestra nación el precio de su tejido adiposo resulta extraordinariamente caro por su transporte particularmente a las ciudades -Madrid gran consumidora-; y por la escasez de bellota y grano. Extendiendo el cultivo de la *patata*, éste sería el pasto básico del porcino, de consumo “in situ”, sin necesidad de transporte y por tanto de precio muy asequible a las clases populares, grandes consumidoras de lardo.

En fin, y por recapitular el propio Prólogo de mano del autor, acerca de las utilidades de la propagación de esta raíz, aun a riesgo de reiteración, cabe destacar:

- Alimento para el hombre.
- Medicina para la salud pública.
- Pasto abundante y barato para el ganado y aves domésticas.
- “Maná de los indigentes contra esterilidades y carestías”.
- “Fomes [estímulo] de las artes y de la industria”.
- Poderoso remedio para modificar el alto precio del grano y por tanto, evitar movimientos especulativos.
- Se pondría fin a las hambrunas, máxime cuando la *patata* permite dos cosechas anuales.
- Por último, tanto el Rey como la Nobleza y el estamento eclesiástico, ahorrarían considerables sumas destinadas a socorrer la miseria de sus vasallos y feligreses, respectivamente. Al mismo tiempo, por parte de Obispos y Cabildos se aseguraría el cobro del diezmo aun más crecido por la rentabilidad de la *patata*.

En el capítulo -”artículo”- *De las patatas como alimento del hombre*<sup>521</sup>, centra su atención en su forma de preparación culinaria y muy detalladamente en la cocción.

Tras afirmar, una vez más que “es alimento sano y nutritivo... pan cotidiano de los pobres en los Reynos del Norte... que apenas conocen otro manjar y con él se mantienen sanos y robustos...”; refiere su multi-forma de consumo:

“Se comen de muchos modos, cocidas, asadas, fritas, en ensalada, en potages, solas o mezcladas con otras legumbres. ... Guisadas con sal, ajos aceyte y agua son buen alimento y muy barato para pobres... con manteca de vaca son muy nutritivas y agradables.... cocidas y amasadas con azúcar, manteca y huevos sirven para hacer tortas, pudines y otras masas delicadas: desechas [sic] en caldo o en leche... alimento muy nutritivo para niños de pecho y muchachos.

---

<sup>521</sup>Ibídem, Art. XIX, pp. 111-116.



Produce con mezcla de harina, buen pan, galleta, tortas y bollos. Tienen buen comer con carne, pescado, manteca y grasa.”

En cuanto a la cocción, afirma que el mejor método es en la olla al vapor de caldo de carne u otras viandas. Esta técnica - y no sólo para las patatas- tan común y saludable en nuestros días, queda aquí descrita como normalizada y de superior calidad en cuanto a mantener el gusto y sabor del tubérculo. Y Doyle le halla tres ventajas:

- ahorro de carbón y fuego, puesto que con la necesaria energía para la olla principal, la segunda, agujereada y encajada en ella, logra la cocción del tubérculo con excelente resultado.
- conserva la sustancia de la patata al darle “mayor consistencia y mejor sabor por la exhalación xugosa [sic] de la carne”.
- se cuecen con mayor brevedad por la acción del vaho que por hervor en inmersión.

“El modo de cocer las *patatas* contribuye mucho a hacerlas un alimento agradable”

Tan amplia descripción en favor de la *patata* cocida no es óbice para que muestre sus preferencias por asarlas entre rescoldos al modo de las gentes del campo, particularmente en invierno cuando vuelven de sus labores. “Las comen en lugar de pan y ello es gran beneficio para los pobres que se mantienen muy poca costa con este excelente alimento”.

Y ya por último, no se puede dejar de referir al modo de cocinarlas a la irlandesa, como adelantada que es en Europa en el cultivo y consumo de la popular raíz. Su difusor en el continente fue Rumfort, de ahí el nombre de prepararlas.

Se trata, en definitiva, de cocerlas con piel, inmersas en el agua fría del recipiente; si son gruesas se les añade en dos o tres momentos, ya en ebullición, agua fría de nuevo para evitar que se revienten. Se les añade sal y así hasta que estén tiernas. ¿No son las “papas arrugás” de Canarias? A fuego lento saben mejor. Concluida la cocción se procede a la fase de desecación. Se desaloja el agua de la olla y ya sin ella, de nuevo, se ponen al fuego suave para “hacer evaporar toda la humedad que les queda, y se ponen muy harinosas: sácense con la piel, y pueden servir muy bien en lugar de pan”.

En cuanto a las *Propiedades medicinales de las patatas*<sup>522</sup>

<sup>522</sup>Ibíd., Art. XXVI, pp. 195-196.



Cabe resumir:

- Son muy digestivas. En una proporción de tres partes de agua y una sólida. Por tanto, “poco pesadas deben ser las patatas al estómago del que se alimenta de ellas”.
- Virtud aperitiva y antiescorbútica. En consecuencia, muy útil para las tripulaciones.
- Mejora la leche de de los animales, y aumenta su cantidad. El mismo provecho se ha observado para las “nodrizas pobres y mal alimentadas, y que a esta causa debía atribuirse la mudanza favorable que se advertía en sus hijos.”

De este modo concluye este extenso apartado, al que se le ha dado cumplida cobertura por ser en Doyle donde se inspiran otros botánicos o tratados de agricultura que estudian el tubérculo.

#### VI.5.5.- Memorial literario. (1790)

Ya referida esta obra en el capítulo de la *batata*<sup>523</sup>, procede tornar a esta fuente por lo que atañe a la *papa/patata*.

Tras el pretendido intento del autor (Valdés) en aclarar los diferentes términos que conviven en las postrimerías del s. XVIII alusivos a *Batatas*, *Patatas*, *Patacas*, *Batatas de la Mancha*, reconoce su procedencia americana al tiempo que su similitud entre ambos tubérculos. Pero habida cuenta de su semejanza y para diferenciarlos, “se les quiso especificar con el nombre de las Provincias que las producían, o modificando el nombre primitivo; y así en Madrid decían *Batatas* de Málaga, o simplemente *Batatas* a las primeras y más antiguas, y *Batatas de la Manchao Patatas*, solamente a las segundas que han venido de América... En el cultivo de Galicia y Asturias, no se conocen más que las segundas [*patatas*]; esto es: las que en Madrid llaman de la Mancha”.<sup>524</sup>

“El lugar de procedencia, pues, - concluye Terrón- empieza a formar parte de los nombres, por eso se distingue la *batata* o *patata de Málaga*, de la *batata* o *patata manchega*, que era donde se cultivaba el nuevo tubérculo que llegaba a Madrid.”<sup>525</sup>

Farragoso, cierto, el nomenclator propio de la situación en tránsito. La alusión a Asturias y Galicia demuestra que en aquellas tierras nunca se cultivaron *batatas*, que no las

<sup>523</sup>PÉREZ DE VALDÉS Y CRUZ: “Explicación”, p. 358 y Tesis, Cap. Batata/patata, epígrafe V.4.8.

<sup>524</sup>Ibídem, p. 361.

<sup>525</sup>TERRÓN: *España, encrucijada*, p. 137.

conocían, y que cuando el tubérculo andino cobra plena vigor, ya solo le alcanza el unívoco vocablo *patata*, el que desde siempre habían utilizado para denominarlo, sin confusa ambivalencia.

[Las *patatas*], -prosigue Valdés- que es la más extendida en el cultivo de casi todas nuestras provincias, la más útil y digna de propagarse es producida por un planta ... que forma el género *tuberosum* por razón de producir estas raíces turmosas y farináceas. En la Historia de nuestra conquista se citan muchas veces,... por las muchas hambres que han quitado a nuestros Conquistadores... [Las] solían llamar algunos españoles *papas*, de que los indios hacían también muchísimo uso.<sup>526</sup>

Tras integrar a *Papas, Patatas, Batatas Manchegas, Patata de Chile, Patatas Gallegas*, nombres que tiene por locales para distinguirlas entre sí, en el género *solanum*, destaca sus cualidades más relevantes: raíz farinácea, nutritiva, fácil de adquirir y cultivar. Reconoce que “se equivocan mucho con las *Batatas* de Málaga... suelen a veces promover error entre las gentes que no han visto las dos plantas”.<sup>527</sup>

Efectivamente, el marasmo terminológico es evidente, tanto como para confundir a relevantes historiadores contemporáneos: Domínguez Ortiz<sup>528</sup> y a la Dra. Pérez Samper<sup>529</sup>, quien copia al anterior sin contrastar la fuente de la que erróneamente se sirve el primero.<sup>530</sup>

Por fin, concluye -Valdés- con la capacidad saporífera, ciertamente insólito, tras los reiterados desdenes y desprecio con el que se le venía tratando al tubérculo: “son de muy buen gusto en la holla [sic] y guisados”.<sup>531</sup>

Echa de menos el autor la no visualización, por quedar excluido, del vocablo *papa*, en tanto que sí se registra *batata* y *patata*, en el Diccionario de su última edición (2ª-1783). Le parece que ya es suficientemente conocida entre las gentes y por no haber sido incorporada, deja el testimonio de su reproche a los Académicos. Hasta la siguiente en 1817, no se quedará definitivamente aceptada.

---

<sup>526</sup>PÉREZ DE VALDÉS Y CRUZ: “Explicación”, pp. 361-363.

<sup>527</sup>Ibidem, p. 364.

<sup>528</sup>DOMÍNGUEZ ORTIZ, A.: *Sociedad y estado en el siglo XVIII español*, Barcelona, Ariel, 1976, p. 223. Al referirse a la patata, el autor relaciona los textos del granadino Henríquez de Jorqueras (1646) con los del malagueño Medina Conde (1789) sin percatarse de que *patata* en el primero, es “lo mismo que batata”, en tanto que el canónigo malacitano lo que elogia como alimento particularmente de los menesterosos, son las batatas: “nuestra planta [la batata] es tan útil que en los meses que dura sustituye en mucha gente pobre por el grano de primera necesidad, principalmente lo que llaman Batatín ...” (GARCÍA DE LA LEÑA: *Conversaciones históricas*, Vol I, p. 172).

<sup>529</sup>PÉREZ SAMPER: “Integración”, p. 130

<sup>530</sup>GARCÍA DE LA LEÑA: *Conversaciones históricas*, Vol I, p. 172.

<sup>531</sup>PÉREZ DE VALDÉS Y CRUZ: “Explicación”, p. 364.

## VI.5.6.- Cullen.

Ya tratado en el capítulo de la *batata*, de nuevo interviene ahora referido al tubérculo andino.

Empieza por utilizar los dos términos *papa* o *patata*, lo que indica el interés de los autores por normalizar el uso de ambos vocablos como sinónimos, una vez producido el tránsito y mutación de significantes y significados. La clasifica correctamente dentro del género *solanum tuberosum* y hace resaltar su condición de *farinácea*, dato demostrativo de hasta qué punto es preocupación de científicos y gentes del común hallar un sucedáneo al trigo, cereal y materia fundamentalísima de la alimentación cotidiana. “Tiene todas las propiedades de los *cerealia*, a excepción de que no da gluten”. Asimismo, valora entre sus cualidades homologables con el primero de los cereales, “se saca una gran proporción de almidón de las *patatas* ... de la misma naturaleza que el que se saca del trigo ... su calidad [sic] nutritiva es hoy bien contestada por el uso que de ella [*patata*] se hace en toda la Europa,... en la que no haga una parte considerable del mantenimiento de la plebe,... su tejido acuoso [sic] la hace fácil a disolverse y a digerirse ...”

Prosigue en su elogio alimentario:

“La *patata* no solo es nutritiva... sino que también no he podido conocer en ella alguna calidad [sic] nociva... Y frente a los remilgos de los profesionales médicos y a los esfuerzos de Parmentier por demostrar a la comunidad científica sus cualidades, exalta la vía empírica del sentido común de las gentes: *El vulgo dirigido por la experiencia, que es un norte seguro, por lo general, nada recela de ella.*”<sup>532</sup>

Difícilmente hallaremos una defensa tan serena al tiempo que enfervorecida de la solanácea como hallazgo para el consumo humano, y de modo particular por haber encontrado un sucedáneo/alternativa a la siempre amenazante crisis del cereal como casi única fuente de alimentación.

Pero casi tan importante como lo consignado por el médico británico, lo son las apostillas del traductor de *Materia Médica*, su colega español, Bartolomé Piñerat.

“... Es más nutritiva que las más de las yerbas u hortalizas y de las raíces usuales, porque se parece más a las simientes harinosas. “He aquí la principal clave de su bondad y causa de su consumo generalizado:” por lo que mucho

<sup>532</sup>Cfr. CULLEN: *Materia Médica*, pp. 130-131.

tiempo ha que las *patatas* traídas de la América a España, y propagadas por toda la Europa, sirven de sustento al hombre, preparadas de diferentes modos,... De las *patatas* se hace pan, toda suerte de masas, de pastelería, fideos, almidón, engrudo, &...”<sup>533</sup>

### VI.5.7.- Semanario de Agricultura.

El interés por el desarrollo de la geonía, expresión de la corriente fisiocrática de la Ilustración tiene su apuesta editorial en esta interesante obra de la que ya se ha tratado en el capítulo la *batata*.

Su denominación completa es: *Semanario de Agricultura y Artes dirigido a los Párrocos*. Son estos, sin duda, la *fuerza viva* con mayor sabiduría y capacidad de influencia en las poblaciones rurales, y ello por su doble condición tanto de conocimientos y probada formación como de asistencia y dirección espiritual de la feligresía. La implicación de los Párrocos en el fomento de la agricultura y al fin de la riqueza, no debió de quedar exenta de ciertas críticas que pretendían circunscribir a estos directores de la comunidad religiosa local en meros curas de oficio, “de misa y olla”, ajenos a la realidad circundante de hambrunas y sus secuelas de enfermedad y muerte de la mayoría campesina inmersa en la miseria. Tal es la queja y crítica, a la vez, en defensa de su quehacer de ayuda a los campesinos en la divulgación de las bondades de la *patata* para el fomento de su uso, realiza el Cura de Linares al dirigirse a quienes censuran su actitud, “no quieren entender que el cura no se desprende por su oficio de las obligaciones de un ciudadano y fiel vasallo del Rey.”<sup>534</sup>

Este hebdomadario, vigente desde 1797 a 1808, con salida cada jueves fue concebido como órgano de expresión divulgador de los productos, experimentación, innovación y ensayo de nuevas técnicas de cultivo, conservación de frutos, todo ello, claro está al servicio de la agricultura, a su vez tendente a mejorar las condiciones de vida del campesino y del estamento artesanal.

Acerca del producto que nos ocupa: la *patata*, varios números del *Semanario* se ocupan de ella. Son manifiestas las referencias a la vecina Francia, no sólo porque desde Parmentier está mucho más desarrollada en la producción, utilidad como farinácea, elaboración de pan,...

<sup>533</sup>Ibidem, p. 132 [nota B.P. (Bartolomé Piñerat)].

<sup>534</sup>*Semanario de agricultura y artes dirigido a los párrocos* “Carta del cura de Linares sobre el cultivo y aprovechamiento de las patatas”, 41 y 42, 1797, pp. 222-237: p. 223.

sino por la inevitable cercanía y por qué no, por cierto halo de seducción hacia el colindante país, “a pesar de”, o quizás “gracias a la Revolución” aún en marcha.

De los diferentes fascículos, que con frecuencia son reiterativos en los contenidos y premiosos en el relato, nos limitaremos extraer aquellos aspectos más significativos.

Probablemente la personalidad más activa y de más frecuente presencia en la revista relacionada con el tubérculo, sea el mencionado Cura de Linares que muestra su gran admiración hacia su autor, Parmentier incluyendo un *Extracto del tratado sobre sus especies, cultivo y usos*, precisamente en el año en que comienza la Revolución.<sup>535</sup>

El apotecario del vecino país parte de una evidencia: los cereales han demostrado ser claramente insuficientes para satisfacer las necesidades alimentarias de la población. Los riesgos que corren las cosechas por sequía, inundaciones, tempestades, plagas de langosta,... generan un estado de inseguridad permanente, con frecuencia muy real que aboca en movimientos especulativos, escasez que lleva a la carestía y al fin sufrimiento, enfermedad y mortalidad de la inmensa mayoría de la población, constituida por campesinos, artesanos y menesterosos.

El remedio para el farmacéutico francés es el tubérculo en presencia:

“Las *patatas* pueden ser el único recurso en los años estériles, en que sube el precio del trigo por la intemperie de las estaciones; y que dan sin ningún adobo ni preparación un alimento tan cómodo y saludable... Aun los que trabajan mucho y ganan poco verán que las *patatas* pueden suplir por las demás producciones farinácea, siendo un auxilio acomodado a sus cortos medios, y auxilio que ningún otro puede suplir tan completamente”.

Insiste en que la solución integral a la economía del pobre y aun del Estado depende de este fruto, que por otra parte goza de gran adaptabilidad al terreno, y allí donde el cereal es estéril, la *patata* es fecunda:

“No hay terreno por árido que sea que a poco trabajo dexa [sic] de ser a propósito para el cultivo, ni hay vegetal más propio para comenzar... a vivificar el terrero en que no ha entrado el arado o que apenas da en granos la simiente que en ellos se esparce”.

En lugares adonde el grano apenas prospera, en ese mismo terreno, “lo pasan muy bien los habitantes [que] cultivan muchas *patatas* que les sirven en primer lugar de alimento; con

---

<sup>535</sup>Cfr. Ibídem, pp. 229-230.

las que les sobran engordan una porción de cerdos, que parte comen y parte venden, y con lo que sacan... pagan los tributos y se visten con decencia, están robustos y no deben nada ni a los propietarios de las tierras ni a las contribuciones públicas”.

En este orden de cosas y habida cuenta de la potencialidad salutífera del tubérculo y remedio económico para arrendadores y Erario incluido, la República Francesa entregada a las bondades que observa Parmentier, el 13 de enero de 1793 -justo a ocho días para la ejecución de Luis XVI-, por medio de su cuerpo legislativo, decreta que allí donde aún no se haya introducido su cultivo “todos los labradores planten una porción de ellas cada uno ...” Por otra parte, los agentes nacionales de los distritos vendrán obligados a dar cuenta a la comisión de subsistencia , interesando “las necesidades del país para promover este cultivo”.<sup>536</sup> **La patata para la Revolución se ha convertido en un asunto de Estado.**

#### **VI.5.7.1.- Conservación y panificación de la patata.**

Si importante es extender el cultivo de la patata por la dimensión para la salud y para la economía, la solución queda muy incompleta si no se arbitra un sistema de conservación porque reducida a harina pueda ser almacenable durante largo tiempo sin deterioro, al tiempo que su utilidad crece en la medida que ensamblada con la harina del cereal -trigo principalmente- constituye según se ha experimentado un excelente pan, base nutritiva de las clases menesterosas.

También en esto el Cura de Linares, por cierto, cuyo nombre desconocemos, dedica un amplio texto<sup>537</sup> a glosar las bondades del método de conservación y rendimiento de la *patata* en su nueva dimensión de farinácea compatible con el trigo en la elaboración y resultante de su masa cocida.

Ya desde el principio añade a las virtudes conocidas, otras que al parecer se van descubriendo a medida que mejor se conocen:

- “Mejora la leche de las nodrizas y las hembras de todo ganado, aumentando la cantidad”.

---

<sup>536</sup>Ibídem, pp. 230.

<sup>537</sup>*Semanario de agricultura y artes dirigido a los párrocos* “Carta del Cura de Linares en el Obispado de Salamanca. Instrucción sobre los medios de conservar las patatas por muchos años sin que se deterioren, y de emplearlas con utilidad en hacer pan”, 241, 1801, pp. 97-103.

- Su extensión es interés de la prosperidad pública por aumentar la subsistencia como por multiplicar los animales más útiles.
- Coincide con o copia a Parmentier: “todos los climas le convienen, y no hay terreno por árido que sea, a poca costa, no se pueda disponer para la vegetación... su cosecha es casi siempre segura y abundante”.
- El linarense clérigo, tras afirmar que sus experimentos son motivados por “el celo y constancia que inspira el amor al bien público”, se jacta de haber hallado un método “de conservar la pulpa entera de las patatas sin ningún desperdicio y sin que se deteriore”.
- *Patatas* cocidas al vapor del agua durante cincuenta minutos, extender la pulpa sobre unos zarzos, y temperatura del horno cuando se saca el pan con lo que se ahorra las dos terceras partes de leña. Tal es el proceso de desecación por dar fácil salida al vapor que exhalarán. Se enfría y se almacena.
- Tras la deshidratación, se convierte en *harina* en un molino común. Y reseña las ventajas de su conversión en esta última: “es más fácil y menos costoso el trasporte porque pesa sólo una tercera parte de su estado natural, por tanto, en corto espacio cabe mucha cantidad. Esta resultante de la trituración, si se preserva de la humedad, no fermentará jamás, y se podrá conservar muchos años sin que se desmejore.” Y además “adquiere un sabor más agradable que... estando fresca”, amén de que son más nutritivas por concentrar las sustancias, “se les puede dar mayor o menor expansión, según la cantidad de líquido en que se quieran desleír”.
- En cuanto a sus usos:
  - hacer pan con una proporción de 40% trigo, 60 % de *patata*; si se mezcla con cebada o centeno en tal caso, de patata sólo un tercio. El provecho, sin duda muy alto: “quarenta libras de harina de trigo mezcladas con diecisiete de la de *patatas* [la proporción aquí la invierte, viene a ser un cuarenta por ciento para la del tubérculo] arrojarían unas cien libras de pan cocido.”
  - “igualmente propia para hacer potages [sic] y platos delicados, mezclados con caldo de carne, leche, agua, manteca de vaca &. De cualquier forma es un alimento tan sano como nutritivo, así par el hombre como para los animales: las aves caseras, las vacas y los cerdos las comen con ansia” para valorar el rendimiento medio (15.400 libras/fanega), siguiendo a Parmentier, hace unos cálculos que le permiten concluir que con lo que se produce en esa superficie se obtendrían 4.200 libras de *harina*, la que a



su vez convertidas en *pan* arrojarían la muy considerable cantidad de 11.000 libras, y ello serviría para mantener a veinte individuos durante un año.

- Y concluye con una recapitulación de sus bondades y utilidades:

“La abundancia de *patatas* será sumamente útil por todos respetos, como que ofrece al hombre un recurso perenne de subsistencia, y proporciona la facilidad de multiplicar el los ganados y toda clase de aves caseras. En suma qualquiera [sic] familia de labrador pude guardar siete ú ocho quintales de pulpa seca y hecha harina, y no tiene que temer el hambre en todo el año. Por esta razón se puede decir que este cultivo interesará más en lo sucesivo por el uso que se puede hacer de él,... Quanto [sic] mas abunden las *patatas* hallaremos más medios de satisfacer nuestras necesidades; será mucho menor el consumo de granos, y dexaremos [sic] de ser tributarios de las naciones extrangeras [sic] para nuestras subsistencias.”

El interés que despierta el uso y la experimentación con el “recién” descubierto tubérculo a los ojos de las gentes, lleva a que en otro lugar -La Serena (Badajoz)- también se ensaye en la elaboración de pan. Tal es la referencia que deja Joseph de Tena Godoy, (1798), en la que relata su particular manera de hacer *pan de patatas* en común operación con su amigo el Marqués de Robledo, y lo exquisito que resultó, tanto que con el excedente de la mezcla de ambas harinas, estando aún la masa fermentada, modeló unas tortitas para freír en aceite y obtuvieron *la más excelente fruta de sartén* <sup>538</sup>

#### **VI.5.8.- Los Boutelou.**

(Esteban, Aranjuez 1776-Madrid, 1813 o Sanlúcar de Barrameda, 1814; Claudio, Aranjuez 1774-Sevilla, 1842)

Ambos hermanos corren vidas paralelas con la gran diferencia en cuanto su período vital. Mientras Esteba no pasa de treinta y siete años; Claudio, casi lo duplica. Bisnietos del paisajista francés, Esteban Boutelou, -el apellido bien delata su ascendencia gala-, quien ejerce de jardinero mayor en Aranjuez (1716) y más tarde en La Granja. Ambos hermanos estudian mediante beca en Francia e Inglaterra agricultura y horticultura y desde esa profunda formación son nombrados para el Jardín Botánico de Madrid (1807), al tiempo que se dedican a la docencia. Esteban fallece (1813) apenas concluida la guerra de la Independencia. Claudio

---

<sup>538</sup>*Semanario de agricultura y artes dirigido a los párrocos* 85, 1798, “Carta sobre el pan de patatas” pp. 111-112.



al año siguiente, con el retorno de Fernando VII, es destituido por afrancesado. Probablemente la publicación conjunta más destacada sea *Tratado de la Huerta* (1801)

A los efectos de la presente tesis y referido a la *patata*, es de destacar en **Esteban**, su *Memoria sobre las patatas*<sup>539</sup>, ya en los inicios del s.XIX (1806) El opúsculo tiene una clara inspiración en Doyle y función divulgadora de este autor y su *Tratado* (1785). No obstante polemiza y muestra su discrepancia en cuanto a que “en las provincias meridionales podrá sustituirse el cultivo de las *patatas* al del trigo en toda clase de terrenos, y hasta en los incompatibles con la cría del trigo. En nuestras provincias meridionales es impracticable la cría de las *patatas* en los terrenos que carecen de riego, o no son húmedos por naturaleza... En todos los parages [sic]... que logran veranos medianamente húmedos,... pueden sin dificultad cultivarse de secano... Las lluvias invernales acomodan para la cría del trigo, pero las *patatas* no pueden disfrutar este beneficio con igual ventaja ...” Tras aludir a que los estudios realizados -Doyle- en países europeos húmedos no son aplicables a la España seca, - lo que no tiene en cuenta este último autor-; y ello con base en los reiterados experimentos llevados a cabo en Aranjuez por el propio Boutelou; confirma que “en los regadíos de la península prevalece admirablemente, no desustancia la tierra y rinde mayor producto que otra ninguna producción del reino vegetal ...” [por contra], “así que los calores aprietan se abochornan y ponen mustios los tallos y hojas, y se quedan las *patatas* en estado de languidez.”<sup>540</sup>

En la obra común de **Esteban** y **Claudio** *Tratado de la Huerta*<sup>541</sup> se contiene un extenso y denso texto empezando por la nomenclatura científica (*Solanum tuberosum*), “que es lo que se llama *patata*” de modo inequívoco. El titubeo *papa/patata* para los Boutelou ha quedado superado.

Del amplio artículo, aunque cargado de tópicos y con base en el texto nodriza de Doyle, cabe extraer algunas afirmaciones y ratificaciones que dan idea del conocimiento que los hermanos tenían del tubérculo andino:

- se conocen con los nombres de *Openank* y *Papas*.
- los primeros autores que hablan de ella son Gómara y Joseph Acosta.

---

<sup>539</sup>BOUTELOU, E.: “Memoria sobre las patatas”, op. cit., Cited Pages 479, 1806, pp. 145-151. Asimismo, cfr. LÓPEZ LINAGE: *La patata en España*, pp. 131-154.

<sup>540</sup>BOUTELOU: “Memoria”, pp. 149-151.

<sup>541</sup>BOUTELOU, C. y E. BOUTELOU: *Tratado de la Huerta ó Método de cultivar toda clase de hortalizas*, Madrid, Imprenta de Villalpando, 1801, BOUTELOU: “Memoria”, pp. 336-348.

- fijan la fecha de su venida a Europa, “por años de mil seiscientos veintitrés”, sin aportar documento alguno; y hacia mil seiscientos ochenta “principiaron algunos hortelanos ingleses a admitirlas en sus huertas”.
- mantienen la tesis de Dillon -*Travels Through Spain. Lett. XI. pat. II* - de que la *patata* fue introducida por los españoles en Galicia y desde esta provincia se propagó Irlanda y demás parages [sic] de Europa”.
- fama de nociva y dañosa a la salud “por ser de la familia de los *Solanos*, que por la mayor parte son venenosos”. Por la misma causa... desechan de sus huertas los extranjeros [sic] a la *berengena* [sic], y aun al *tomate* no le cultivan en las más huertas”.
- abogan por su fomento y consumo: “los buenos patricios hagan conocer las utilidades que pueden resultar de extender su cultivo”.
- a resaltar sus usos económicos, dedican un dilatado espacio: han de conservarse en lugar seco, “se comen asadas, cocidas, fritas, es alimento saludable y de mucho sustento.” La harina de granos con la de *patata*”cuecen buen pan de esta mezcla... estos panes se conservan frescos mucho más tiempo que el pan común, y no endurecen tan prontamente como los de harina de trigo”.
- se saca buen almidón -dos y media a tres onzas de almidón por cada libra de *patatas*- y “es excelente para masa de pastelería”.
- se obtiene aguardiente muy excelente.
- y por último, su beneficio para el ganado: de cerda, lanar, vacuno y caballar. Las comen, amén de crudas, machacadas y/o cocidas; es más provechoso “mezclarlas con otro alimento más seco, como paja, heno, guisantes”.

#### **VI.5.8.1- Agricultura General de Alonso de Herrera Adicionada.**

Se trata del primer libro de agricultura de la E. Moderna, editado en 1513. Trascurridos tres siglos desde la primera edición, realizada por el autor mismo, la Real Sociedad Económica Matritense publica en 1819 una edición adicionada, y es aquí donde se incluye la *patata*. Aunque colabora Claudio Boutelou en el encargo, lo referido al tubérculo andino

corresponde a Antonio de Arias Sandalio<sup>542</sup>, y se muestra bien patente la influencia de los Boutelou en *Tratado de la Huerta*.

Por sintetizar los aspectos más llamativos e intensos, a veces reiterativos que vienen a confirmar la unanimidad de la comunidad científica de la época en la valoración de la *patata*, he aquí sus enunciados:

- natural de América en donde se conoce con el nombre de... *papas*. “En varias partes de España se le da impropriamente el nombre de *criadillas dela tierra*”.
- Sin duda alguna, “**esta es, la producción más apreciable que nos ha venido del Nuevo Mundo**, pues al mismo tiempo que suministra un alimento sano y agradable a los hombres, sirve también para el mantenimiento y cebo de toda especie de ganados.”
- “... desde que se ha introducido el cultivo de las *patatas* apenas se conoce la miseria y el hambre... [en ausencia de granos] suplen las *patatas* por el pan y hay una abundancia de comestibles... de que antes no se tenía idea”.
- “Las *patatas* tienen la ventaja de prosperar en casi todos los climas y países,... de producir cosechas muy abundantes”.
- al criarse debajo de la tierra no están expuestas a desgraciarse por los granizos, piedras y tempestades.
- “En vista de la importancia y utilidad de esta preciosa planta no es estraño [sic] que se haya fomentado su cultivo en todas nuestras provincias, y que cada vez se vaya estendiendo [sic] mas.”

En orden a la controvertida nomenclatura *papa/patata*, y visto la ausencia del primer término, por tabú religioso, -excepto en Cienfuegos-, aun constatada la presencia e incluso abundancia del tubérculo; a nuestro parecer, en la afirmación “en varias partes de España se le da impropriamente el nombre de *criadillas de tierra*”, se contiene la clave para entender cómo se le denominaba al tubérculo andino desde su advenimiento a la península, - con toda probabilidad en la segunda mitad del siglo XVI-, hasta casi mediados del siglo XVIII, luego de la trasmutación terminológica. El enigma queda desvelado:

La referencia que tienen descubridores y conquistadores ante el hallazgo de la *papa* allá en el alto Perú para describirla, desde Cieza en adelante, es como *criadillas de la tierra*, lo que respondía a la propia experiencia de observación y consumo en su extremeño lugar de

---

<sup>542</sup>Catedrático de Agricultura del Real Museo de Ciencias Naturales; Académico de las Reales Academias Médica-Matritense y de Ciencias y Artes de Barcelona (en HERRERA: *Agricultura adicionada*, T. III, pp. 247-253).

origen; donde, por cierto, este hongo abunda. Al llegar a España y ante la inconveniencia denominativa por homonimia con el Sumo Pontífice, se sigue manteniendo aquella expresión, -supónese que añadirían “de Indias”- cuyo testimonio arranca de Tobías Aldino -*turmas de Indias*- y Arias ratifica; y así durante dos siglos, hasta que la evidencia científica de que de dos frutos absolutamente diferentes se trata -hongo vs. solanácea- reclama la correspondiente revisión terminológica para ajustarla a la verdad botánica, y así es cómo se procede a la silenciosa pero eficaz mutación: *criadillas de la tierra* denominan en exclusiva al hongo peninsular; *batata*, solamente a la dulce convolvulácea; *patata*, otrora sinónimo de *batata* pasa a dar nombre al tubérculo andino, y por último, la máxima y milenaria Autoridad de la Iglesia preserva incólume su dignidad: *Papa*. Queda cerrado, pues, el ciclo denominativo tal como hoy lo conocemos. Desentrañar la singularidad de este fenómeno lingüístico-histórico se hacía necesario y que la investigación en curso alumbró.

## VI.6.- Viajeros que nos visitan.

### VI.6.1. - William Bowles. (Cork, 1705-Madrid, 1780)

Naturalista irlandés. En París (1740) estudia historia natural, química y metalurgia. En 1752 por su relación con Antonio de Ulloa, almirante después de la Armada, entra al servicio de la Corona de España para supervisar las minas estatales y para formar una colección de historia natural. Afincado definitivamente en nuestra patria, muere en Madrid en 1780. Tributario de este autor es el también irlandés **Dillon** en su obra *Travels through Spain* (1781)

Su estudio principal, a los efectos del presente trabajo, *Introducción a la Historia Natural y a la Geografía Física de España* (1775), es una descripción de las tierras peninsulares: orografía, hidrografía, clima y productos naturales y agrícolas. Sin que sea objeto del estudio que nos ocupa, bueno es consignar la descripción que hace de Málaga, sus tierras y sus frutos.

Referido al tubérculo andino:

“La especie de *Solanum* que se llama *Papa* y *Patata*... vinieron de América trahidas [sic] por los españoles a Galicia, de donde se han propagado por toda Europa, y sirven de alimento mui [sic] saludable a millones de personas. Adonde primero fueron llevadas de Galicia, fue a Irlanda, y desde allí cundieron tanto que casi se han hecho el único alimento de sus habitantes. En

Andalucía y la Mancha son mui [sic] abundantes, y de allí se traen a vender a Madrid.”<sup>543</sup>

Significativo texto, donde lo más llamativo adelantándose a Dillon es que la patata llega a España por Galicia y desde ahí donde primeramente viajaron fue a Irlanda. No aporta ninguna fuente, solo relata. Pero es preciso hacer notar que la historiografía (Esteban Boutelou en su *Memoria* (1806) y junto con Claudio *Tratado de la Huerta* (1801) cita sistemáticamente a Dillon<sup>544</sup> como autor de esta teoría, cuando en realidad, es Bowles, cuya obra precede en seis años y además es la fuente en la que el primero se inspira o copia.

El resto del texto abunda en lo ya referido en otras partes: se siembra por fragmentación del propio tubérculo, se hace buen pan con la mezcla de su harina y la trigo; se obtiene almidón y, por último, las ramas y hojas son buen pasto para el ganado, particularmente el vacuno que aumenta considerablemente la producción de leche.

#### **VI.6.2.- Juan Francisco Peyron. (1748-1784)**

Diplomático francés. En su *Nuevo Viaje en España (1772-1773)*, cuya primera edición data de 1780, por lo que muy bien pudo conocer la del irlandés Bowles, cinco años antes, y de ahí copiar la referencia. Como en Dillon, es difícil explicar tanta similitud en el relato:

“Las *patatas* fueron traídas de América a Galicia por los españoles, de donde se propagaron después al resto de Europa; fueron primero de Galicia a Irlanda donde abundan tanto que casi se han convertido en el único alimento del país.”<sup>545</sup>

#### **VI.6.3.- Fleuriot. Marqués de Langle. (1717-1804)**

El viaje con sus vivencias fue una de las obras que más ediciones obtuvieron en su tiempo -en Sevilla (1785) se imprime una segunda edición en francés- y que más se tradujo por haber sido recibida como una obra de escándalo. La controversia con el Conde de Aranda,

---

<sup>543</sup>BOWLES, W.: *Introducción a la historia natural: y a la geografía física de España*, Madrid, F. Manual de Mena, 1775, pp. 230-231.

<sup>544</sup>DILLON: *Travels*, p. 352. La mayor parte de su texto lo dedica a la patata dulce de Málaga, la que en su propio capítulo de esta Tesis se incorpora. En cuanto a la patata común, poco añade respecto a la cita de Bowles: “Aunque procedente asimismo de América... la común patata solo es conocida en Madrid desde los últimos años y no en otras partes del reino, excepto en Galicia, adonde primero fueron traídas por los españoles y desde allí viajaron originariamente a Irlanda”.

<sup>545</sup>“Nuevo Viaje en España (1772-1773)”. En GARCÍA MERCADAL: *Viajes de extranjeros*, T. III, p. 921.

a la sazón embajador en París, refutando la visión de Fleuriot y a la postre la prohibición por la censura en el país vecino de la obra, entregada a las llamas solo un año antes de la Revolución, no hizo más que aumentar el interés por lo prohibido.

En Madrid y referido a los hábitos de sus moradores en orden a los víveres que consumen, deja este ponderativo testimonio:

“Los pobres comen *patatas*. ¡Más preciosa mil veces que todo el oro del Nuevo Mundo, sea siempre célebre la deliciosa, abundante y saludable raíz! *Patata*, multiplica, crece, germina por todas partes, haz por doquier un signo sagrado, un signo visible, que existe un Dios, que desde lo alto del cielo vela para que todo el mundo encuentre aquí de qué comer”<sup>546</sup>

Probablemente en toda la historiografía no haya expresión más jubilosa orlada de fe, religiosidad y gratitud; creencia en la fuerza actuante de la Providencia para el mantenimiento de la humanidad que el testimonio que ofrece este autor francés. Lejos del análisis científico, Langle estalla de exultante gozo por haber hallado el alimento que, obra de Dios, acabe con las hambrunas y sostenga a los pueblos y naciones: la *patata*.

## VI.7.- Recetarios.

### VI.7.1.- Juan de Altamiras. *Nuevo Arte de Cocina* (1745)

Acerca de este fraile lego aragonés -finales s. XVII-1769- de la orden franciscana ya se ha tratado en el capítulo *El umbral del cambio*. En una receta<sup>547</sup> se contiene de modo disimulado, evitando utilizar el, de facto, vetado término *papa* para por primera vez dar nombre al tubérculo andino bajo la denominación con que hoy se le conoce: *patata*. En el aderezo se asimila al modo de guisar *criadillas de la tierra* que sabido es corresponde a un hongo, pero que valiéndose de su similitud, es la expresión con que impropriamente se denomina a la insulsa solanácea desde su llegada a la Península en la segunda mitad del s. XVI hasta mediados del s. XVIII, que trasmuta a *patata*. *Sólo una vez la cocina, pero a efectos historiográficos y cronológicos, resulta trascendental*.

<sup>546</sup>“Viaje de Fígaro a España”. Íbidem, p. 1334.

<sup>547</sup> Altamiras J.: Op cit. Receta nº 177, p. 115

## VI.7.2.- Dos recetarios andaluces.

### VI.7.2.1.- *Libro de cocina de los Jesuitas de Andalucía.* (1754)

Se ha tratado al glosar el capítulo de la *batata*. Una receta *Escudilla de batatas* se contiene. No se utiliza el término sinónimo *patata*, quizás porque el vocablo *papa* tiene un uso normalizado en esta área del sur, y no haya necesidad de la trasmutación lingüística que se opera en el centro y centro-norte peninsular; de ahí que el recetario pese a pertenecer a S.I., no encuentre reparo en la denostada homonimia.

No obstante, es preciso consignar que en la receta donde se alude a ella no figura en el título. Es en la denominada *Cardo*.<sup>548</sup> Tras cocer con limones partidos, se saltea con ajos fritos, sea aromatiza con especias o hierbas,... “Del mismo modo se guisan los tallos de acelgas, *papas* y tagarninas.” Su no titularidad de la receta puede inducir a pensar que el tubérculo no fuera lo suficientemente grato al paladar y por tanto de uso limitado, aun en la austera cocina conventual.

### VI.7.2.2.- *Libro de apuntaciones de guisos y dulces.* (ca. 1740)

Asimismo se ha comentado con la necesaria amplitud al tratar de la *batata* este manuscrito de reciente aparición y por autora, María Rosa Calvillo de Teruel.

En el recetario doméstico se halla dos presencias del tubérculo peruano: una, con su titularidad y como tal, ingrediente principal; y la otra, como acompañante.

Lejos de remilgos y prejuicios de homonimia, la modesta cocinera no tiene inconveniente en encabezar de este modo: *Cómo se guisan las papas*.<sup>549</sup>

---

<sup>548</sup>Común modo de guisar en las Casas y Colegios de esta Provincia. Autoedición, Sevilla, 1754. El título se modifica ligeramente: *La cocina de los Jesuitas. Común modo de guisar que observaban en las Casas de los Regulares de la Compañía de Jesús*. Imprenta de D. Bartolomé M. Caro. Sevilla, 1818. Consultada de esta última la reedición facsímil, 1994, pp. 55-56. Es muy destacable, por insólita, la alusión a las papas, único recetario religioso de la E. Moderna en que figura su genuina denominación tal como apelaban a este tubérculo los aborígenes andinos. En los precedentes recetarios, relatos y crónicas, cuando se utiliza el término *patata*, siempre se refieren a la *batata* como se explicita en el capítulo correspondiente.

<sup>549</sup>CALVILLO DE TERUEL: *Libro de apuntaciones*, Receta nº 24, p. 37. Peladas y cocidas se agregan a una cazuela en la que previamente se hace un sofrito con manteca -extraña que no sea con aceite siendo en Andalucía-, cebolla y tomate, se le añaden las papas troceadas, un poco de harina, agua caliente, manojo de perejil, hervor de nuevo y majado de especias: clavo, pimienta, azafrán y canela. A juzgar por los ingredientes y especiación resulta un plato en el que la función principal de la papa es llenar el estómago. Dada su natural insulsez es preciso la adecuada aromatización, cuyos ingredientes no son baratos; lo que viene a confirmar, a su vez, la relevante posición social de sus consumidores.



En cuanto a la segunda composición, *Cómo se guisa la lengua como en Sevilla*, la *papa* cede su protagonismo y se fríe en manteca -sigue extrañando la ausencia de aceite- y actúa de guarnición.

## VI.8.- La papa en la Literatura.

Tubérculo tan desdeñado, poca literatura habría de producir. Sólo una obra de teatro menor se ha hallado en la que se menciona el insípido y desprestigiado fruto andino. Se trata de un *entremés*<sup>550</sup>. Como es habitual en este género, se trata de piezas breves, en un solo acto, “puestas entre”, -*entremés*- es decir, escenificadas entre actos o jornadas de comedias enjundia. Su temática es plural y con un denominador común: divertida, jocosa, personajes populares, temas cargados de referencias muy cercanas al espectador y a menudo la figura del gracioso como principal; en este caso, un esclavo negro que con su habla de “media lengua” o “lengua de trapo” -castellano mal aprendido- y sus gestos, provoca la risa del espectador. Puro entretenimiento sin más pretensiones.

El argumento en el presente es muy simple: En el escenario de la Sevilla puerto y puerta de Indias existe la costumbre de cruzar puestas acerca de quién es el contrincante que a nado, antes llega desde Sevilla a Triana y/o viceversa y cuántas veces, según su resistencia. El negro para congraciarse con su amo, y éste para resarcirse del precio que hubo de pagar por su adquisición, decide participar frente a otro nadador y para ello se pertrecha de las viandas preparadas para el almuerzo, “bota, alforjas y queso”. Tal es el esperpento. Ante la insólita imagen del negro con sus provisiones de avituallamiento, por si duraba ocho días sin descanso la travesía del Guadalquivir; el contrincante, hecha la apuesta y entregados los dineros, antes de echarse al agua, escucha atentamente a Antoñuelo, así se llama el de color, que presume de gran práctica y pericia en la natación, tanto como para ir “desde Cartagena [de Indias] hasta La Habana”, y dar alcance al barco que perdió por quedarse dormido en tierra. Todo es pura patraña para intimidar a su adversario. Éste, al oír el relato, se hace la falsa idea de la formidable preparación física y habilidades natatorias del negro, que sería imbatible, y por ello abandona la apuesta renunciando a competir. Y puesto que, al fin, la prueba que el negro salva con su ardid de la derrota no se celebra, el tenedor del dinero de los apostantes, devuelve a cada uno su parte y todo acaba felizmente con el canto individual y coral de los actores.

---

<sup>550</sup>López de Armesto y Castro, *Los nadadores de Sevilla y de Triana* (1674). En RÍPODAS ARANAZ, D.: *Lo indiano en el teatro menor español de los s. XVI-XVII*. Madrid, BAE, 1991, 189-197.



Pues bien, en ese contexto en el que el negro cuenta a su amo qué hacía en Lima como vendedor ambulante, es donde figuran diferentes productos de aquellas partes, -tamales, maíz, ají, chiltomate,...- y entre ellos, “con salpimienta *papas*”<sup>551</sup>

Ciertamente, el autor del entremés elige bien el lugar de procedencia de producto americano y su forma de condimentarlo y adquirirlo en la capital del virreinato. En Sevilla, como en el Madrid de Cienfuegos, la *papa* se conoce y, sin duda, a los espectadores del entremés les resulta familiar y la denomina por su genuino nombre, sin tener que acudir al subterfugio de *criadillas de la tierra*. Con este precedente, nada extraña que en los dos recetarios del siglo siguiente, ambos andaluces y particularmente el de los Jesuitas, utilizaran con absoluta normalidad el término originario de *papa*. La fuerza de la tradición vence el reparo reverencial.

## VI.9.- La española tortilla de patatas.

No quisiéramos terminar el presente capítulo, sin dejar constancia siquiera en breve referencia gastronómica a los orígenes del plato que ha venido a constituirse en bandera de la cocina popular ya universalmente aceptada: la *tortilla de patata*.

Vistas las vicisitudes que hubo de atravesar el tubérculo andino, desde la aún sin fijar con precisión su llegada a España; el ocultamiento de su genuino nombre, y con él su identidad por fatídica coincidencia denominativa con la figura cúspide del catolicismo; el desprecio hacia su consumo, acaso sólo apto para la cabaña, pero negando toda capacidad alimentaria para el hombre; antes bien, acusado de mórbido, provocar la lepra, tuberculosis... -como género *solanum* clasificado que estaba-, al fin, en el siglo XVIII empieza a hacersele justicia: Parmentier, la Enciclopedia, Doyle, Cullen, el Semanario de Agricultura, los Boutelou,... todos sin excepción se hacen lenguas de las bondades nutricionales, dietéticas, de la ya prestigiada patata. En ella se hace residir el incremento demográfico -como efectivamente así fue-, la prosperidad de las naciones y hasta la continuidad del Antiguo Régimen, de quien se afirma que depende de ella por ser el alimento -cultivo sin particular dificultad, multi-adaptación edáfica y climática, fácil almacenamiento, alta rentabilidad, versátil en la cocina, farináceo complementario del trigo para pan, precio asequible y de sostenibilidad garantizada-, destinado a menestrales y campesinos; al fin, “los pies y las manos del sistema”. Solo le falta el aprecio, la estima social y el consiguiente prestigio. A lo

---

<sup>551</sup>Ibíd., p. 192.

largo del s. XIX y sobre todo en el s.XX será ya dominio de todas las clases sociales. Desde su profunda humildad y con un pasado ciertamente deleznable, la normalización de su consumo universalmente admitido será, al cabo, su mayor título de honra.

En este contexto de ensayar y experimentar para hacerla más atractiva y su ingestión más gustosa es en el que andando el tiempo, nacerá el plato que vendrá a ser prez y gloria de la cocina española: la *tortilla de patatas*.

Como ocurre habitualmente en la culinaria popular los platos surgen de la pura necesidad. Es el hambre quien aguza el ingenio y por tanto, la gran creadora de la cocina tradicional. En una economía de autoconsumo, de muy escasos recursos, con lo más inmediato hay que satisfacer cada día la ineludible y perentoria necesidad alimentaria del individuo y del grupo familiar.

En esa circunstancia, experimentación mediante, -habida cuenta de su éxito y valor simbólico de representación nacional-, la historia juega un papel decisivo en la asignación de la legítima paternidad del plato.

De dos fuentes disponemos que litigan por demostrar quién fue el primero en alumbrar tan singular vianda.

La primera condición para que nazca el plato es el aprecio y normalización del consumo de la patata; por lo tanto, prejuicios fuera y aceptación de sus ingesta como producto natural y saludable. Pero no fue fácil alcanzar tal convicción. Fue la necesidad de su utilización como complemento y parcial sucedáneo de granos frumentarios para la obtención de harina y con ella la mezcla, preferentemente con la de trigo, lo que generó mayor valoración por su potencialidad como alimento humano. La harina de trigo mezclada en la debida proporción con la de patata, más agua y levadura permitió garantizar de modo regular a la mayoría menesterosa el “pan nuestro de cada día”, lo que hasta entonces con sólo trigo se había demostrado imposible.

En este ambiente de ensayo, tiene lugar la primera experiencia que con satisfacción su autor relata en la ya reiterada publicación para párrocos<sup>552</sup>. Cuenta José de Tena Godoy, de la Serena (Badajoz), con fecha en febrero del mismo año, la iniciativa en unión de su amigo el Marqués de Robledo. Lo que pretendían era fabricar pan siguiendo las directrices ya conocidas del Cura de Linares, pero antes de abordar la labor quisieron explorar otra

---

<sup>552</sup> *Semanario de Agricultura*, nº 85 , (16 de agosto de 1798) ( pp.111-112)

posibilidad con la masa ya dispuesta de la mezcla de ambas harinas, dejada fermentar [ludiar]. Con tres libras de patatas y dos de trigo resultaron nueve libras y media.

El elemento de partida, pues, fue la masa para hacer pan de patatas. La tarea consistió en utilizar una parte menor de la misma masa y “fabricar” con ella unas “tortitas aplanadas entre las manos bastante delgaditas” para freírlas con aceite. El autor manifiesta su entusiasmo “por lo que crecía la masa en la sartén y el gusto y delicadeza que sacó después de frita. Todas las señoras votaron que de esta masa, particularmente si se mezclaba con huevo, se haría la más excelente fruta de sartén”.<sup>553</sup> El punto es femenino. Son las señoras quienes intuyen que el resultado se perfeccionaría mezclando con huevo. *Masa mixta de harina de trigo y patata, aglutinada con huevo y frita, -no horneada- son las claves de este hallazgo culinario.* “Ahí están dadas, en embrión suficiente, -dice López Linage- todas las condiciones que una evolución lógica iría afinando hasta configurar la citada *fruta de sartén* como la tortilla de patata que componemos en nuestros días.”<sup>554</sup>

La otra fuente es navarra. Data de 1817. Se contiene en un pintoresco documento: *Memorial de ratonera*. Se denominaba con este singular apelativo al conjunto de escritos que dirigían a los diputados forales reunidos en Cortes, haciéndoles llegar sus quejas, peticiones,... los habitantes del reino quienes los depositaban en un buzón al efecto, *ratonera*.

En el caso que nos ocupa, en el memorial correspondiente se exponen las pésimas condiciones de vida de las gentes del común, particularmente en las zonas pirenaicas, y en relación con ello mostrar la habilidad de las amas de casa para con muy limitados recursos alimentar a la familia. “... la cena sopas de ajo (si hay pan), o cuatro hojas de berzas verdes bailando en el agua, torta de maíz... dichosos los que tienen pan, dos o tres huevos en tortilla para cinco o seis, [personas] porque nuestras mujeres la saben hacer grande y gorda con pocos huevos, mezclando patata, *atapurres* de pan -desmenuzado a modo de migas- u otra cosa...”<sup>555</sup> De nuevo, la ayuda del trigo en forma de harina (La Serena) o pan desmigado, (Navarra) están en los orígenes mismos de la tortilla de patatas. Hay que dilatar la masa, la tradicional querencia al frumentario alimento y quizás la no excesiva abundancia de patatas, propician la amalgama y con ella obran el milagro de la creación de este identitario plato, uno de los más reconocidos de la cocina española. Hasta aquí, sus orígenes documentados.

<sup>553</sup>“Carta sobre el pan de patatas”: *Semanario* ... 85, 1798, pp. 111-112

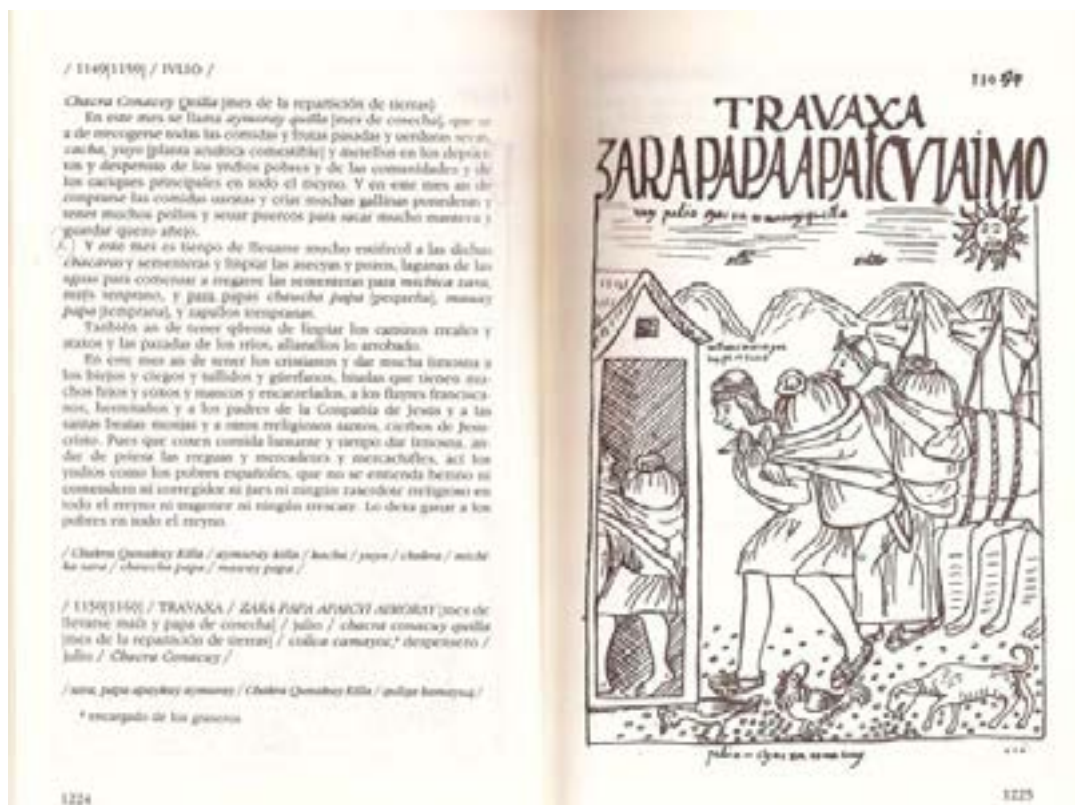
<sup>554</sup>LÓPEZ LINAGE: *la patata en España*, p. 291.

<sup>555</sup>IRIBARREN RODRÍGUEZ, J. M.: “El comer, el vestir y la vida de los navarros de 1817, a través de un “memorial de ratonera””, *Príncipe de Viana* 65, 1956, pp. 473-486.

Con este sabroso y genuino plato de la cocina española, se pone término a nuestro entender, a este dilucidador capítulo.

# VI.10.- APÉNDICE I.

Guaman Poma.



/ 1145(1175) / TRAVAXO / PAPA OCA TARPVI BACHA (obispo de  
 mendoc papas y oca) / deshecho / Capac Yui Rayni Quilla (mes  
 de la levedad del señor sol) / liberos de papas / deshecho /  
 Capac Yui Rayni /

/ papa oca tarpu pacha / Qhapac Yui Rayni Killa /

/ 1166(1170) / CAPAC INTI RAIMI (señoridad del señor sol) / DIE-  
 ZIEMBRE TIENE XXX I VN DÍA, LA LUNA XXX.

E	San Egidio, obispo	1
F	Santa Febrina, virgen y mártir	2
G	San Ciriaco, mártir	3
A	Santa Bárbara, virgen y mártir	4
B	San Salvi, abad	5
C	San Nicolás, obispo	6
D	San Anbroxio, obispo y confesor	7
E	La Concepción de Nuestra Señora	8
F	San Ciprián, abad	9
G	Santa Clotilde, virgen	10
A	San Dámaso, papa	11
B	San Juachimo Sol en Capricornio	12
C	Santa Lucía, virgen y mártir	13
D	Calendas de enero	14
E	San Magimiliano, confesor	15
F	—	16
G	San Lázaro, obispo	17
A	Santa María de la O y de Santa María de Peña de Francia	18
B	—	19
C	Santo Domingo, abad Uigita	20
D	Santo Tomás, apóstol de Jesucristo	21
E	Santa Uxorina, virgen	22
F	La matanza de San Vrubo	23
G	San Ygualdo, obispo Uigita	24
A	La Natividad de Nuestra Señora Jesucristo	25
B	San Esteban, presbítero	26
C	San Juan apóstol, evangelista de Jesucristo	27
D	La fiesta de los yonemas	28
E	Santo Tomás, arcobispo	29
F	Santa Zafira, mártir	30
G	San Silvestre, papa y confesor	31

/ Qhapac Yui Rayni /

1242

1145

# TRAVAXO PAPA OCA TARPVI BACHA



Qhapac Yui Rayni

1243



## VI.11.- APÉNDICE II

### TEXTO ÍNTEGRO

Traducción: Fernando Ortega Díaz, Catedrático de Griego

ARACHIDNA THEOPHRASTI quizá PAPAS PERUANORUM

Capítulo LII

“La raíz de esta nueva planta es comestible también y es conocida en Europa por primera vez hace pocos años; sin embargo, a mi entender, no es desconocida para los antiguos, como mostraremos después.

En primer lugar a partir de un bulbo ( el cual se debe sembrar en pleno mes de abril, no antes) a los pocos días de la siembra muestra unas hojas que pasan del negro al púrpura, pilosas, las cuales después de desarrollarse adquieren un color verde y nacen cinco o siete o más en el mismo tallito, no muy diferentes a las hojas del rábano, en número siempre impar, con hojas entremezcladas más pequeñas y siempre con la impar ocupando el extremo del tallito; (la rama) con tallos de diferente grosor es angulosa y está cubierta por una pelusa, con una longitud de cinco o seis codos y (πολυβλαστής) con muchas ramas que se subdividen en otras muchas, largas y flexibles que precisan ser sujetadas con una estaca u otros apoyos para que no caigan a tierra por su propio peso y se desparramen considerablemente; de los nudos de las ramas aparecen unos pedículos de un pie de longitud gruesos y angulosos, que sostienen diez o doce flores o más, primorosas , de la anchura de una uña o más, angulosas, que constan de una sola hoja, pero tan complicada que parecen cinco hojas separadas, de color blanco en el centro y de color púrpura en el interior con cinco rayas herbáceas que salen del centro parecidas a una estrella y con otros tantos estambres amarillo-rojizos que se juntan en el centro con un estilo prominente de color verdoso; aparecen unos frutos redondeados con flores, que recuerdan el olor de las flores de la tila, no diferentes al fruto de la mandrágora, pero más pequeños, al principio verdes, en la madurez blancos, llenos de carne húmeda, que contiene muchos granos planos, no más grandes que los del higo; tiene raíces, una sola o dos o tres rectas, más gruesas, que bajan al interior de la tierra y algo ramificadas, luego, desde el extremo de esas raíces aparecen otras blancas más pequeñas que se extienden por los lados y que, finalmente, aparecen bastante lejos de la madre, produciendo hojas y nuevas plantas de las que cuelgan filamentos más gruesos y largos, en los que (mientras que en el mes de noviembre, después de las primeras escarchas, se desentierra la propia planta) se ven que

están adheridos unos tubérculos de diferente tamaño, desiguales, marcados por algunas huellas, por donde los retoños han de salir al año siguiente; en efecto, recuerdo que de una sola planta recogí más de cincuenta de estos tubérculos (hasta tal punto es fecunda), unos grandes, de modo que cuelgan algunos de una onza de peso incluso de dos en dos, por fuera son de piel rojiza o llegan al color púrpura, otros pequeños de modo que cuando no están maduros tienen en gran parte una piel blanquecina, la cual es muy fina en todos los tubérculos, y la carne es dura y blanca.

Todos estos tubérculos, bien con los filamentos en los que están adheridos o bien arrancados de ellos, se dejan en una vasija o en un recipiente lleno de tierra seca y se llevan bajo techo, con la esperanza de sembrarlas al año siguiente, aunque también pueden conservarse al descubierto en un lugar seco y cálido; sin embargo, las raíces se pudren en invierno si se dejan en el huerto, a no ser que se sequen en zonas un poco más cálidas enterradas profundamente y sin tierra, y se vuelven inservibles. Así pues sólo de estos tubérculos se ha de esperar la conservación de la especie y nunca hice una prueba con la semilla en la que aparecieron flores de la planta, nacida en el mismo año, pero diferentes en color al de la madre, según supe de otros. Ciertamente mi amigo, el distinguido Ioannes Hogelandius, me escribió sobre las plantas nacidas de la propia semilla enviada por mí, las cuales dieron flores totalmente blancas y que, cuando las sacó a la vez que sacaba las nacidas de tubérculos, descubrió que de las primeras no había nacido ningún tubérculo, quizá porque las plantas todavía no estaban maduras. Yo observaba esto: que el tubérculo del que sale una planta, cuando brotó, unas veces se encuentra vano y otras entero e, incluso, duro.

Florece en julio y no termina de dar flores y fruto hasta inmediatamente después del otoño o hasta las primeras escarchas (por las que se daña fácilmente).

Yo recibí la primera información de esta planta del ilustre varón Philippo de Sivry, señor de Walhain y Prefecto de la ciudad de Mons, en Hannoia de Bélgica, el cual me envió dos tubérculos con fruto a Viena de Austria, a principios del año 1588 y al año siguiente me envió un dibujo de esta rama con flor. Éste escribió que el año anterior (1587) él había recibido de un familiar del Legado Pontificio, (Papa Sixto V, 1585-1590) en Bélgica lo que se llamaba *Taratouffli*. Luego Jacobus Garetus junior me envió una imagen de esta planta a Frankfurt; en realidad no quise mostrar ni una ni otra cosa sino que intenté que se representara a partir de una planta viva en dos tablitas de madera, en una de las cuales apareciera con flores y fruto y en la otra con las raíces y tubérculos pegados a sus filamentos.





Los italianos desconocen de dónde proceden; sin embargo es seguro que se han conseguido de España o de América. No obstante parece asombroso que sea tan popular y abundante en algunos lugares de Italia, según cuentan, y sus tubérculos, cocidos con carne de carnero, se comen de forma parecida a los nabos y a las raíces de chirivía e incluso se den a los cerdos como comida, ofrezco la noticia de esta planta que ha llegado a nosotros; incluso es más asombroso esto: que sea desconocida en la Escuela de Padua, antes de que yo enviara tubérculos de ésta a unos amigos en Frankfurt que trabajaban en medicina en Padua. Ahora realmente se ha hecho bastante popular en muchos huertos de Alemania puesto que además es muy productiva.

No hay duda de que esta es la planta que Pedro de Cieza describe en español en el capítulo XL de la primera parte de su Crónica y que yo ahora traduzco al latín como sigue.

“En los lugares próximos a Quito, además del maíz, los indígenas tienen otros dos tipos de raíces con las que se alimenta una gran mayoría, que sin duda se trata de papas, raíces casi iguales a los tubérculos, sin cáscara y que portan unos huesecillos, y que cocidas tienen una pulpa tierna semejante a las castañas hervidas; secas al sol se llaman *chumo* y se guardan para su consumo. Este fruto produce una planta semejante a la amapola (esta comparación se debe perdonar a un soldado). El otro tipo es la *quinua*, planta que iguala la altura de un hombre, con hojas parecidas al *Blitum Mauritanicum*, con una semilla muy pequeña, blanca o roja, con la que se prepara una bebida o la comen hervida, como nosotros el arroz; también se conoce en otros lugares. También hacen mención a las *papas* Augustus Çarate y Gomara en su Historia General de Indias. No muy diferentes a éstas parece que son las raíces a las que los virginianos llaman *openawk*.”

Finalmente se ha de considerar si esta planta fue conocida por los antiguos. En el libro I, capítulo XI de la Historia de las plantas de Teofrasto se menciona particularmente la historia de la *Arachidna* con la que estoy muy de acuerdo. Él afirma que (αραχίδνην καὶ ὅμοιον τῷ ἀράκῳ) la *arachidna* (arveja o algarroba) que se parece al *aracus* (guisante) da un fruto no menor del que se produce en las partes superiores de la planta; también que tiene una raíz carnosa y gruesa que se hunde profundamente en la tierra, que tiene otras raíces más tiernas (en las que hay un fruto) a ras de suelo y que se extienden mucho. Continúa diciendo, sin embargo, que ninguna de ellas tiene hojas, ni nada que se le parezca, pero parece, dice, que el fruto es comestible, lo cual es admirable. Pero yo estoy convencido de que Teofrasto al comentar la historia de ambas plantas lo hace con poca fidelidad; incluso en el capítulo primero de este libro él pone aquélla entre las plantas que dan fruto bajo tierra. Que lo juzgue

con atención gente más conocedora, si se adhiere a mi opinión. Según sé, el Legado se alimentaba de ellas preparadas como las castañas o la chirivía para reponer fuerzas, ya que tenía una salud muy débil. Sin embargo considero que algunos las comen como las castañas y la chirivía, que son flatulentas, para estimular el sexo. Yo las he probado cocidas después de limpiarles muy bien la piel, la cual se va muy fácilmente, entremezcladas con unos platillos de nabos y rábanos, ablandadas con el caldo más graso de carnero; y he descubierto que son no menos sabrosas y gratas al paladar que los propios rábanos. Considero, en cambio, que crudas son desagradables y flatulentas”.



# **AUTOR, OBRA Y OBSERVACIONES**



## VI.12.Catálogo Papa.

**Nº Catálogo: 30**

BODEGÓN CON ALMIREZ, CÁNTARO Y CALDERO DE COBRE

Autor: Juan BAUTISTA CHARDIN (1699-1779)

Fecha de realización: (ca. 1728-1730)

Dimensiones: 32,5 x 39 cm

Materiales: Óleo sobre lienzo

Localización: M. Thyssen-Bornemisza. Madrid.



## Observaciones:

Procede corregir la denominación del cuadro. El término *almirez* utilizado es incorrecto por cuanto lo que se observa en el cuadro es un mortero de madera. La forma modelada por lo blando de la materia con que está construido [madera], la ausencia de brillo por la nula capacidad para reflejar la luz ponen bien a las claras que se trata de un artilugio de médula vegetal. La función de ambos es similar, machacar o triturar los ingredientes particularmente en una cocina; pero el *almirez* es una especie particular del machacador culinario, definido siempre como metálico. Todo *almirez* es un mortero, mas todo mortero no es un almirez. El del cuadro es de madera y en consecuencia procede reparar el error denominativo.

Respecto a la presente obra, al igual que sucediera con la *batata*, también es única, aunque las vicisitudes de la papa/patata como ha quedado reflejado en el capítulo correspondiente de esta Tesis sean bien distintas.

Frente al éxito de la *batata* desde la primera hora, sobre la *papa* se cierne un oscuro manto acerca de su llegada España y su difusión por el continente europeo. Su nombre de origen como la denominaban los indios en nada favorece su estima -homofonía con la máxima jerarquía del catolicismo-, amén de que la *ratz*, así la consideraron los españoles desde Cieza de León que es el primero que la registra y la da a conocer en su *Crónica del Perú* (1553), resultaba insulsa, desabrida y tenida por pobre alimento, apto sólo para los aborígenes.

Nutrición para la cabaña y negado como ingesta humana hasta su constatación documentada en el doctor aragonés, Bernardo de Cienfuegos (ca. 1627), el repudio a su consumo fue generalizado. Sólo a partir del s. XVIII la tendencia se invierte y comienza a ser aceptada en la cocina. Para ello hubo de cambiar hasta de nombre: de *papa* a *patata*. Conviene recordar que en España el umbral del cambio se registra en el *Nuevo Arte de Cocina*, (1745) -Juan Altamiras- el clérigo cocinero del convento de S. Francisco en Zaragoza. Paralelamente médicos y farmacéuticos estudian sus cualidades y quien las refrenda haciéndolas populares es Parmentier, después de su regreso a Francia tras la Guerra de los Siete años (1756-1763) y haber permanecido prisionero de los prusianos alimentándose con tal tubérculo.

Así llegamos al único cuadro existente de la Edad Moderna que lo contiene. A juzgar por la fecha del bodegón, (ca.1728-1732), debía en la Francia del momento estar empezando a darse a conocer como alimento humano. La obra tiene la finalidad de expresar su esencial

salubridad y por ello ser recurso alimenticio, hasta entonces seguro que solo iniciado por las clases menesterosas como sucedáneo del trigo en las seculares crisis agrícolas y consiguientes hambrunas. Con su ingreso en el arte, alcanza prestigio y va generando un creciente estado de opinión favorable e incitador a su consumo.

Con ello se acelera el proceso de normalización y empiezan a superarse los infinitos prejuicios que durante siglos pesaban sobre esta solanácea.

En las antípodas de estimación respecto de la *batata*, tiene un punto en común: su poca agraciada imagen. En el caso de la *patata*, no solo es detestada para la ingestión de los humanos, sino que además es la negación del atractivo estético. Con esas cualidades cómo se iba a llevar a los bodegones. Chardin se atreve contribuyendo así a la divulgación de su consumo.

Para los demás aspectos de composición, luz y color acotamos la referencia del catálogo del Museo:

“Sobre una mesa se perciben, de izquierda a derecha, un *almirez*, -debe decir *mortero*-, un cántaro, un caldero de cobre y una cazuela de barro, quedando en primer término, encima de un paño blanco, cebollas, huevos, y *patatas*. Efectos de luz y claroscuro contribuyen a modelar los objetos.”<sup>556</sup>





# MAÍZ



## VII.- MAÍZ<sup>557</sup>

### VII.1.- Descripción botánica de la planta y del fruto.

- 1.1.- **Familia:** Gramíneas
- 1.2.- **Género:** *Zea*
- 1.3.- **Especie:** *Z. mays* L
- 1.4.- **Tallo:** Erecto de hasta 3 m y más de altura, rígido y macizo a pesar de ser anual, de 2-4 cm de diámetro. Los entrenudos inferiores son más cotos y gruesos que los superiores.
- 1.5.- **Hojas:** Planas o algo onduladas, de hasta 1 cm o más de largas y hasta 15 cm de anchura, con el nervioso medio marcado. La base se prolonga en una vaina que rodea estrechamente al tallo. Lígula truncada, de hasta 5 mm.
- 1.6.- **Flores:** Planta monoica. La inflorescencia masculina es una panícula terminal, de hasta 40 cm, ramificada en penacho; espiguillas en pareja y con dos flores cada una, de tres estambres. Las inflorescencias femeninas son axilares, de 20-40cm, con las espiguillas dispuestas en filas longitudinales sobre un eje grueso, y envueltas por vainas foliares (espatas). Las espiguillas femeninas tienen 2 flores, pero sólo una fértil; los estilos pelosos y largos cuelgan en manojo del extremo de la inflorescencia y van oscureciendo al madurar.
- 1.7.- **Fruto:** Los granos, de 5-10 mm, suelen ser amarillos o anaranjados, pero también los hay blancos, rojos, azules, púrpúreos o negros. Su forma varía con el tipo cultivado y su posición. Están insertados en filas (generalmente de 15 a 20) sobre la espiga o mazorca, que es cilíndrica o algo cónica.

## VII.2.- El maíz en las culturas prehispánicas.

Sólo a efectos de sucinta valoración de la gramínea indiana, para ubicar al lector acerca de la relevancia y exclusividad de este cereal americano en la etapa precolombina, se han extraído unas breves referencias del estudio de Lucena Salmoral.<sup>558</sup>

- Es sin duda, el más importante de los cultígenos amerindios y con él se relacionan aspectos fundamentales de la colonización en la América precolombina.
- Se pudo cultivar en casi todas las latitudes (desde lo que hoy es Canadá hasta el Chile actual) y en casi todas las altitudes (excepto los páramos) desde el nivel del mar hasta los 3.000 m. del lago Titicaca.
- El maíz hizo posible que el hombre habitara en espacios donde parecía increíble su supervivencia. Su migración -la del hombre que portaba esta planta- desde el IV milenio de nuestra era, permitió difundir rasgos y complejos culturales y al fin, la aparición de la concentración habitacional que dio paso al fenómeno urbano en Mesoamérica y en la región andina.
- Maíz y amerindio se presentan indisolublemente unidos. Sin este cereal el desarrollo de las culturas precolombinas hubiese sido imposible; pero a su vez, la planta en sí, no tiene posibilidad de propagar sus semillas sin la ayuda humana. Maíz e indio son dos elementos íntimamente vinculados entre sí.
- Pese a la controversia de su aparición, los científicos son unánimes en reconocer América como el continente donde se originó, ya que no se ha encontrado una sola mazorca en el Viejo Mundo anterior a 1492.
- El primer europeo que conoció el maíz es Colón, como bien se acredita en las fuentes y testimonios. El nombre *maíz* parece proceder del taíno en las Antillas. Es en la I. Fernandina donde deja constancia de haberlo visto y que él confunde con *panizo*, gramínea de origen asiático desde milenios aclimatada al área mediterránea y particularmente a España.
- El valor nutritivo del maíz es muy semejante al del trigo, del que difiere por su mayor grasa y por su inferior contenido de albuminoides.

---

<sup>558</sup>LUCENA SALMORAL, M.: "El maíz entre las grandes culturas americanas". En: LÓPEZ LINAGE, J. (ed.). *El Maíz. De grano celeste a híbrido industrial. La difusión española del cereal mesoamericano*, Madrid, MAPA, 1996, pp. 11-53, pp. 11-15.

- Por último, como singularidad bien conocida que tanto llama la atención a los descubridores, colonizadores y europeos con su llegada al viejo mundo es la posibilidad de la policromía de las mazorcas, y dentro de una misma granos de diferentes colores mezclados: blanco, negro, amarillo y rojo. La convivencia de colores es consecuencia de la polinización. El polen procedente de estambres diferentes al fecundar los diversos ovarios del pistilo, y recibirlo éste mezclado de plantas distintas y de colores varios la mazorca “se pinta”, produciendo maíz de plurales colores incluso en la misma planta.
- La mayor y mejor calidad de datos que se poseen del uso alimentario y ritos con el grano por los indígenas proceden de los cronistas y naturalistas, y solo ocasionalmente de fuentes directas por tratarse de culturas ágrafas que a lo sumo dejan su huella a través de pictogramas.
- Al fin, en el epígrafe siguiente se pormenoriza el testimonio de descubridores, cronistas y naturalistas.

### **VII.3.- El maíz en los descubridores, cronistas y naturalistas.**

#### **VII.3.1.- Cristóbal Colón.**

El primer testimonio hay que encontrarlo en el propio Colón, desde su primer viaje. Desconoce su nombre entre los nativos y lo designa con lo que para el descubridor le era más familiar, [*panizo*] la gramínea de origen asiático y secularmente en plena explotación en la agricultura peninsular. Obviamente, este fenómeno de designar los nuevos productos por similitud con los conocidos de Viejo Mundo será habitual entre los descubridores.

*Diario. Martes y miércoles, 16 de octubre.*

“Partí de las islas de Sancta María de la Concepción, que sería ya cerca de mediodía, para la Fernandina... ella es isla muy verde y llana y fertilísima, [sic] y no pongo duda que todo el año siembran *panizo* y cogen, y así todas las cosas”<sup>559</sup>

De su tercer viaje, (1498) será este testimonio en el que deja constancia de tres aspectos fundamentales:

---

<sup>559</sup>COLÓN: *Textos*, p. 36.

- ya utiliza el vocablo propio [*mahíz*], prueba de que es muy diferente del panizo.
- por pluma propia y protagonista, confiesa que ya lo trajo a la península,-”yo llevé allá”- lo que confirma más tarde Gómara; pero lo más novedoso es la afirmación de que “ay [sic] mucho en Castilla”, lo que demuestra que pronto se sembró y arraigó hasta producir cosechas.
- revela las pluralidad de bebidas que elaboran -”mas no de uva”- los indios, procedentes de múltiples frutos y de diverso color según el de la fruta; y destaca específicamente el de *maíz*. Algo observaría en la bebida de la gramínea para singularizarla. Sin especificarlo, probablemente llamara la atención el alto contenido alcohólico y por tanto harto embriagadora. Cronistas posteriores como Oviedo, Acosta y Cobo se extenderán ampliamente en esta cualidad y uso por los indígenas.

”.. y hicieron traer pan y [de muchas maneras frutas e] vino de muchas [maneras] <frutas>, blanco e tinto, mas no de uvas. Deve [sic] él de ser de diversas maneras, uno de una fruta y otro de otra, y asimismo deve [sic] de ser d'ello de *mahíz*, que es una simiente que haze [sic] una espiga como una maçorca, de que llevé yo allá, y ay ya mucho en Castilla.”<sup>560</sup>

### VII.3.2.- Guillermo Coma. (1497)

Uno de los primeros navegantes relata sus impresiones y describe en cuanto al fruto que nos ocupa ligeramente sus aplicaciones y bondades, aun sin conocer el propio nombre. Su referencia más próxima es la leguminosa peninsular de origen andalusí y tal cual la menciona por no hallar otro fruto de mejor perfil en su semejanza.

Hay además un segundo tipo de simiente del tamaño de un altramuz y redonda como un garbanzo; al romperla sale flor de harina muy fina; se muele como el trigo y se hace con ella un pan de buen sabor, en tanto que muchos, cuya comida es más pobre mascan sus granos.<sup>561</sup>

### VII.3.3.- Hernando Colón. (1488- 1539)

Dos alusiones recogen *Historia del Almirante*, ya en su cuarto y último viaje (1503) en la zona del Istmo:

- “Y siguió su viaje hacia Zobraba, donde había más de seis leguas de *maizales* que son como los campos de trigo...”<sup>562</sup>

<sup>560</sup>Ibídem, p. 210

<sup>561</sup>“Relación” (1497). En GIL y VARELA: *Cartas a particulares*, pp. 188-189.

<sup>562</sup>COLÓN, F.: *Historia del Almirante*. Ed. ARRANZ MÁRQUEZ, L. Barcelona, Instituto Gallach, 1988, Cap. XCVI, pp. 314-317.

Y esta otra:

- “Tienen también para su alimento mucho maíz, que es cierto grano que nace como el mijo, con una espiga o panocha, de que hacen vino tinto, y blanco, como la cerveza de Inglaterra”<sup>563</sup>

#### VII.3.4.- Alvarez Núñez Cabeza de Vaca. (ca. 1488 - ca.1558)

En el contexto de la jornada que realizó a la Florida, portadores sus hombres de *maíz* se lo muestran a otros indios de aquella península para que les indiquen si lo conocen y dónde lo pueden hallar:

“Partido el bergantín, tornamos a entrar en la tierra los mismos que primero, con alguna gente más, y costeamos la bahía que habíamos hallado; y andadas cuatro leguas, tomamos cuatro indios, y mostrámosles *maíz* para ver si lo conocían; porque hasta entonces no habíamos visto señal de él. Ellos nos dijeron que nos llevarían donde lo había; y así, nos llevaron a su pueblo, que es al cabo de la bahía, cerca de allí y en él nos mostraron un poco de maíz, que aun no estaba para cogerse.”<sup>564</sup>

#### VII.3.5.- Pedro Cieza de León.

Son numerosísimas las citas de pasada en las que el cronista deja constancia de la gramínea indiana; pero es aquí donde se halla un párrafo más extenso -en el área de la provincia de Popayán- donde se puede apreciar la valoración y uso por los indígenas:

“Y siempre están los campos y vegas sembrados de *maíces*, ya se comenzaba a sembrar trigo, el cual se dará en cantidad, por ser la tierra aparejada para ello. En otras partes deste reino se da el *maíz* a cuatro o cinco meses: de manera que hacen en el año dos sementeras. En este pueblo no se siembra sino una vez cada año, viénense a coger los maíces por mayo y junio y los trigos por julio y agosto, como en España.”<sup>565</sup>

Interesante información la que se contiene: Dos cosechas de maíz anual, una de trigo, lo que supone que está introducido y empieza a dar sus frutos. Aunque el cronista no lo dice, es obvio, que el trigo es para los españoles y el maíz para los indios. Son las leyes de la cultura, y la superior que portan los conquistadores les hace aferrarse a sus hábitos, no solo por ancestrales sino por la convicción profunda de que su alimentación es de mejor calidad. Por eso son y se sienten los conquistadores y los indios los conquistados.

---

<sup>563</sup> *Ibíd.*, p.316

<sup>564</sup> NÚÑEZ CABEZA DE VACA, Á.: *Naufraños*, Madrid, BAE, 1852, T.I, Cap. IV, p. 519.

<sup>565</sup> CIEZA DE LEÓN: *Crónica de Perú*, Cap. XXX, p. 158.



### VII.3.6.- Pedro Mártir de Anglería.

El autor de las *Décadas*, cronista desde esta orilla, deja dos sustanciosas referencias al cereal indiano:

“El pan lo hacen también, con poca diferencia, de cierto trigo harinoso, parecido al que tienen en abundancia los de la Insumbría y los granadinos españoles [moriscos]. La panocha tiene de larga más de un palmo, tira a formar punta, y tiene casi el grueso del brazo. Los granos están muy admirablemente dispuestos por la naturaleza: en la forma y en el tamaño se parecen a la legumbre alverjón [almorta]; de verdes están blancos: cuando maduran se ponen muy negros; molidos son más blancos que la nieve. A esta clase de trigo le llaman *maíz*.”<sup>566</sup>

En otro texto, ahora en Tierra Firme, fija su atención en las propiedades alimenticias del pan que del *maíz* se obtiene:

“Eran aquellas siembras de pan, de la clase de grano que en la Española llaman *maíz* y los de Urabá [Tierra Firme] dicen *hobba*, que hemos dicho sazonan tres veces al año, porque aquellas regiones no sufren los horrores del invierno por su proximidad a la línea equinoccial. Que el pan de *hobba* o *maíz* es más saludable que el de trigo para los habitantes de aquella región, por digerirse más fácilmente, lo explica la razón física porque no haciendo frío, las extremidades no envían calor a las entrañas.”<sup>567</sup>

El sabio humanista encuentra la causa de la salubridad del *maíz* para los indios frente al trigo, en que es más ligero de digerir y más apto para el organismo porque las cálidas circunstancias climáticas en que se produce y consume, no requiere de mayor aporte energético como así ocurre en el clima de la zona templada donde las cuatro estaciones están bien diferenciadas y con ello el rigor invernal.

### VII.3.7.- Francisco de Gómara.

Viene a precisar lo que ya el propio Colón había revelado. Su venida a la península de vuelta de su primer viaje. Texto reiteradamente invocado por ser el que en los productos que determina fija su llegada por primera vez al viejo mundo. El *maíz* entre ellos:

“Tomó diez indios, cuarenta papagayos, muchos gallipavos, conejos (que llaman hutias), *batatas*, ajíes, *maíz*, que hacen pan,... para testimonio de los que había descubierto.”<sup>568</sup>

---

<sup>566</sup> ANGLERÍA: *Décadas*, Década I, Cap. I, p. 13. La referencia “al que tienen en abundancia los de Insumbría [entre el Po, los Alpes, el Tesino y el Ada] y también los moriscos granadinos, probablemente aluda al mijo o panizo.”

<sup>567</sup> *Ibíd.*, Década II, Cap. IV, p. 122.

<sup>568</sup> LÓPEZ DE GÓMARA: *Historia general*, Cap. XVI, p. 32.

En la propia obra, dedica un amplio capítulo a tratar *Del pan de los indios*. De su amplia glosa se entresacan los aspectos más significativos:<sup>569</sup>

- “El común mantenimiento de todos los hombres del mundo es pan.”
- “llaman pan a lo que se amasa y se cuece después de ser molido el grano.”
- “Tampoco tenían trigo en todas las Indias... mas empero los naturales de aquellas partes no sentían ni sienten tal falta, comiendo *pan de maíz*, y cómenlo todos.”
- “Cavan a mano la tierra con palas de madera, ca no tienen bestias con qué arar.”
- “Siembran el *maíz* como nosotros las habas, remojado; pero echan cuatro granos por lo menos en cada agujero.”
- “De un grano nace una caña; empero muchas veces un caña lleva dos y tres espigas, y una espiga cien granos y dos cientos, y aun cuatrocientos, y tal hay que seiscientos.”
- “La espiga es como una piña en hechura y tamaño; el grano es grande, mas ni es redondo como garbanzo, ni largo como trigo, ni cuadrado.”

*Fecunda cosecha:*

- “Viene sazón en cuatro meses, y en alguna tierras en tres, y a mes y medio en regadío,... Siémbrarlo dos y tres veces por año... rinde trescientas, y aun quinientas por una.”

*Como alimento:*

- “Comen cocida la espiga en leche<sup>570</sup> por fruta o regalo. Cómenla también, después de granada, cruda y cocida y asada, que es mejor. Comen... el grano seco, crudo y tostado; más de cualquier manera es duro de mascar y atormenta las encías y dientes.

---

<sup>569</sup>Ibídem, Cap. CCXV, pp. 307-308.

<sup>570</sup>La expresión es ambivalente, pues bien pudiera significar la espiga y el grano aun en ciernes, blanquecino y muy tierno, rezumando jugo blanco [leche] cocido en agua. La otra interpretación es en su literalidad, el líquido de las mamíferas para alimentar a sus crías. Si este fuera el sentido, pronto debieron de adaptarse los indígenas al lácteo, y a juzgar por López de Gómara con fruición, pues la ingesta de los indios no incluye el blanco líquido habida cuenta de que no conocen la ganadería. Ésta, como es bien sabido, fue íntegramente aportación de los españoles. Hay que significar, asimismo, que trascurrido medio siglo desde el descubrimiento, -ya desde el segundo viaje de Colón (septiembre 1493)- la ganadería en todas sus especies -porcina, equina, ovina, bovina y caprina- se halla a pleno rendimiento, y en consecuencia la leche fuera incorporándose a la dieta de los indígenas.

- *Pan:*

- “para comer pan cuecen el grano en agua, estrujan, muelen y amásanlo; y o cuecen en el rescoldo envuelto en sus hojas, que no tienen hornos, o lo asan a las brasas; otros muelen el grano entre dos piedras como mostaza, ca no tienen molinos; pero es muy grande trabajo... que no se tiene como el pan de trigo; y así las mujeres pasan trabajo en cocer cada día: duro pierde el sabor y endurecese presto, y tres días se enmohece y aun pudre. En sucia y daña mucho la dentadura.”

- *Harina de maíz saludable.*

- Una de las virtudes que tiene la harina de maíz es que “adoba el agua corrompida, quitándole aquel mal sabor y olor, y por eso es buen para la mar.”

- *Propiedades nutritivas:*

- “Es de mucha sustancia ese pan, y aun dicen que harta y mantiene mejor que pan de trigo, pues con *maíz* y *ají* están gordos los hombres, y también los caballos.”

En cuanto a elaborar vino, **Gómara** deja este sucinto texto, en manifiesto contraste, por lo amplio, con lo que dirán **Acosta** y **Cobo**:

- “Hacen asimismo del maíz vino” sin añadir ni una sola propiedad ni efectos de su ingestión.

Por último, el Cronista resume las cualidades de la gramínea indiana, dicho por los propios indios:

- ... Es, en fin, el *maíz* cosa muy buena y que no lo dejaran los indios por el trigo. Sus causas:
- “están hechos a este pan y se hallan bien con él.”
- “les sirve el *maíz* de pan y vino.”
- “multiplica más que trigo.”
- -”se cultiva con menos peligros que trigo, y así de agua y sol como de aves y bestias.”
- “se hace más sin trabajo, pues un hombre solo siembra y coge más maíz que un hombre y dos bestias trigo.”

El propio Gómara, y es su tercer testimonio, dedica en la *Historia de la conquista de México* un breve texto que viene a sintetizar lo dicho tan ampliamente en su anterior obra citada:

“En la historia del pan de los indios que comen ordinaria y generalmente; en esta tierra multiplica mucho, y algún grano echa seiscientos; cómenlo verde, crudo, cocido y asado; en grano y amasado. Es ligero de criar, y sirve también de vino; y así, nunca lo dejarán, aunque más trigo haya. Del meollo de las caña del *centli* o *tlauilli*, que otros llaman *maíz*, hacen imágenes, que siendo grandes, pesan poco.”<sup>571</sup>

### VII.3.8.- Gonzalo Fernández de Oviedo.

Este primer historiador de la naturaleza de Indias, ya en el *Sumario* (1526) de temprana fecha, dedica en cumplida extensión el capítulo IV al *maíz* y al *pan de los indios*.<sup>572</sup> Por quedar sobrepasado el contenido de éste en su obra mayor, expuesta a continuación, sirva esta referencia solo para dejar constancia como primicia.

Cuando redacte su obra capital, *Historia General y Natural*<sup>573</sup> se empleará a fondo en el tratamiento del fruto, su forma de consumirlo y hasta de su llegada a España. Se contiene la más extensa relación del fruto y de su modo de ingesta.

Ante tan extenso texto, se entresacan por epígrafes los aspectos más significativos:

- Siembra, recolección y fecundidad.

*Preparación de la tierra*

“Nasce el *maíz* en unas cañas que echan unas espigas o mazorcas de un jeme de luengas... y gruesas como la muñeca del brazo,... y llenas de granos gruesos como garbanzos (pero no redondos de todo punto),... [tras allanar y quemar las malezas] ... la ceniza de lo talado da el temple a la tierra como si fuera estercolada.”

*Siembra*

[con un] “palo de punta da un golpe en la tierra, e meneándola porque abra algo más la tierra... en el agujero echan cuatro o cinco granos de maíz... e con el pie cierra luego el hoyo porque papagayos y otras aves no los coman.” Prosigue **Oviedo** con gentil estilo describiendo minuciosamente la operación:

“Y porque el *maíz* de sí es muy seco e recio, para que más presto nazca, un día o dos antes échanlo en remojo, e siémbrenlo el tercero. Y para que su labor se haga mejor, siembran en tiempo que por haber llovido, está la tierra de forma

<sup>571</sup>LÓPEZ DE GÓMARA, F.: *Historia de la conquista de México*. Ed. GURRÍA LACROIX, J. Caracas, Biblioteca Ayacucho, 1979, Cap. CCXLV, p. 368.

<sup>572</sup>FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS, G.: *Sumario de la natural historia de las Indias*. Ed. MIRANDA, J. México, Fondo de Cultura Económica, 1996, pp. 92-95.

<sup>573</sup>FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS: *Historia general*, T. I, Libr. VII, Cap. I, pp. 226-230.

que el palo que sirve en lugar de reja, pueda entrar en tres o cuatro dedos debajo de tierra, con pequeño golpe.”

### *Crecimiento y feraz cosecha*

Cosecha en tres o cuatro meses:

“Este *maíz* desde a pocos días nasce, porque en cuatro meses se coge, e alguno hay más temprano que viene a tres... Cresce [sic] comúnmente mucho más que la estatura de un hombre... e cada una caña echa, a lo menos, una mazorca y algunas dos o tres, e hay en cada mazorca doscientos, y trescientos granos e aun cuatrocientos... o quinientos.”

Aprovecha **Oviedo** para aludir brevemente a los animales que han sido llevados desde España y de rápida reproducción: vacas, cerdos, perros,... que son muy abundantes y constituyen un peligro para las cosechas, “por eso hay más necesidad de guardar el campo.” Asimismo deja la observación de la diferente forma de labrar la tierra y sus resultados. De una parte, la muy primitiva de los indios, acabada de describir; y de otra, la de los colonizadores con “arado y otros aparejos mejores” técnicamente, mucho más avanzada y, por tanto, de mayor rendimiento.

“Suele dar una hanega de maíz en sembradura... hasta ciento e cincuenta e más según la fertilidad e bondad de la tierra.” Ejemplifica su feracidad en experiencia propia: “Y este año que pasó de mill e quinientos y cuarenta, cogí yo en un heredamiento mío a tres leguas desta cibdad de Sancto Domingo,... ciento e cincuenta e cinco hanegas de una hanega que sembré.”

### *Pan*

Al hablar de la forma de consumo, **Oviedo** distingue el modo en que se practica en las islas, al menos la Española, donde él mora, y Tierra Firme.

En la primera, “comían el grano tostado o estando tierno sin tostar... cuasi seyendo [siendo] leche... lo que está bueno y de buena sazón, ... después que los cristianos poblaron dase a los caballos y bestias de que se sirven .e también a los negros e indios esclavos de que los cristianos se sirven.”

- En Tierra Firme.

*Otro uso del pan.*

“Las indias en especial lo muelen en una piedra de dos o, cóncava con otra redonda o rolliza tres palmos de longitud; de uno o dos de latitud que en las manos traen, a fuerza de brazos ... E sí se hace una manera de pasta o masa, de la cual toman un poco e hacen un bollo de un jeme, e grueso como dos o tres

dedos, y vuélvenle en una hoja de la misma caña del *maíz* u otra semejante, cuécenla; y desque está cocido, sácanlo de la olla y déjanlo enfriar.

Y si no lo quieren cocer, asan esos bollos en las brasas, al resplandor... y endurecese el bollo y tórnase como pan blanco... e cómenlo algo caliente... porque si se enfría no tiene tan buen sabor... y cuanto más frío está, tantos más seco y más áspero se vuelve. [Pasados dos o tres días], “se enmohece y se pudre y no se puede comer. Ni tampoco es bueno para la dentadura, y así comúnmente esta gente de Indias tienen los dientes dañados y sucios, y no los he visto peores a ninguna generación.”

Especifica el naturalista que en Nicaragua se fabrican unas tortas grandes delgadas y blancas cuya procedencia es de la Nueva España.

- El pan mejora por la técnica de los colonizadores

“Los cristianos han dado mucha mejoría a este pan, cociéndolo en horno a amañera de España, e es más sabroso e más lindo... así cocido en roscas o tortas... E hácese asaz buen bizcocho dello, para navegar con ello no hay largo tiempo.”

- Atalvina y sana agua.

Una elaboración culinaria muy elemental y primitiva que Oviedo destaca que es muy celebrada tanto por indios como por españoles, es la *talvina* o *atalvina*, [a modo de gachas] consistente en “harina de maíz tostado, y echan un puñado della en una taza de agua e revuélvenla... brebaje bueno con que se sostienen aunque no coman otra cosa porque es pan e agua.”

Particularmente relevante es el aspecto que resaltan varios autores por su trascendencia para la navegación a larga distancia; es que el agua de la travesía tiende a corromperse con el consiguiente mal olor y mal sabor, amén de riesgo para la salud; su alianza con la harina de maíz tostado la convierte en salubre y eliminando los negativos efectos en el paladar:

“.. si el agua está dañada y huele mal, tomen un puñado de harina de *maíz* tostado, echen agua [hagan una atalvina] e bébanlo: que ningún daño hará al que lo bebe, ni olerá mal, sino bien al mismo olor del maíz tostado, ...” Y expone su propia experiencia: “yendo destas Indias a España he llevado desta harina para prevenir a semejante necesidad, y me he aprovechado desto e hecho placer e buena obra otros.”

Como dato confirmador de su vivencia en relación con todo lo relacionado con el maíz **Oviedo**, exhibe su veteranía:

“... Todo lo que cerca de este pan de *maíz* está dicho en veinte e ocho años que hasta este de mill e quinientos e cuarenta y uno ha que lo miro, y lo he sembrado y cogido para mi casa, e lo hago asimismo al presente.”

#### *Cromatismo*

“... el *maíz* de Tierra Firme e morado oscuro, e colorado, e también hay blanco e mucho dello amarillo... lo de morado oscuro parece negro.”

#### *Humedad*

Insiste Oviedo en la fertilidad del *maíz* ya descrita, ahora deja constancia de la imprescindible condición de que es propio de clima húmedo aunque sea frío: “lugares húmedos, humedísima tierra.”

De nuevo su propio testimonio en la península. Relata cómo en la ciudad de Ávila, que es una de las más frías de España ha visto un maizal “de diez palmos de alto las cañas... e tan gruesas e verdes como se pueden ver en estas partes [las Indias]... y allí a la par tenía una anoria [sic] de que cada día le regaban. Y... quedé maravillado acordándome de la distancia y de los diferentes climas destas partes con Ávila.” Fecha con precisión su experiencia: “año de mill e quinientos e treinta de la Natividad de Cristo Redemptor.”

Quede como lo más relevante que el *maíz* admite variedades climáticas de temperatura desde el trópico a la zona templada mesetaria y que el frío de la altitud poco le afecta con tal de que por lluvia o regadío obtenga la necesaria humedad. Tal es el caso de la capital abulense en la “España seca”, la de mayor altitud peninsular (1400 m).

Esta adaptación a diversos ecosistemas explicará que ya en Europa la presencia de la gramínea americana tenga arraigo desde tierras del sur -Vélez-Málaga, Marbella- hasta Valencia y la cornisa cantábrica; amén de las llanuras del Po y obviamente en el área centro-atlántica europea, sin excluir su expansión hacia la zona turca del Mediterráneo norte.

#### *Maíz en Andalucía*

En este orden de cosas, acorde con el párrafo último, Oviedo en otro capítulo<sup>574</sup> que nada tiene que ver con la gramínea se extiende en una interesante digresión. El apartado de referencia es el que trata de la *piña*, que él no se atreve a adjetivarla como *tropical*, y de la que habla maravillas. Pues bien, al relatar el fracasado intento de trasladarla a la península con

---

<sup>574</sup>Ibídem, Cap. XIV, p. 243.

ánimo de su aclimatación, -”por tardar muchos días [la navegación] se perdieron e pudrieron todas”- se hace eco, quizás sin pretender expresamente la comparación, de la facilidad con que el grano americano se ha introducido y acomodado a las condiciones climática de la península: Andalucía, Madrid o Ávila:

“Verdad es que el *maíz*, [por si hubiera alguna duda, reitera para realzar su valor] que es el pan destas partes, yo lo he visto en mi tierra, en Madrid, muy bueno en un heredamiento del comendador Hernán Ramírez Galindo, aparte de la devota ermita de Nuestra Señora de Atocha (que ya es monasterio de frailes dominicos). Y también lo he visto en la cibdad de Ávila...; pero en la Andalucía, en muchas partes se ha hecho el maíz, [se ha aclimatado, ha crecido] e por eso soy de opinión de que se harían [en la Andalucía] estas piñas o cardos llevando los cogollos que he dicho...”

El voluntarismo de nuestro primer naturalista pone de manifiesto el universo de ideas dominante: si el *maíz* había arraigado y se explota en Andalucía, por qué no la piña. Es a Andalucía a quien corresponde, de suyo, la acogida y cultivo de las nuevas plantas. Tal es la convicción.

Esta importante alusión a nuestra comunidad por ser la receptora de los productos venidos de Indias: Sevilla, puerto y puerta, en exclusiva, de América; visto desde el análisis parece obvia. Pero es cierto que su ubicación la convierte en protagonista y todos tienen conciencia de ello. El área del sur peninsular, por sus condiciones climáticas, particularmente las riberas atlántica y mediterránea, tienen rasgos comunes con la zona tropical de donde proceden las plantas; si a ello se une la tradición de la huerta andalusí, arroja como resultado que el ensayo, experimentación y adaptación al viejo orbe de los vegetales recién llegados, encuentra en nuestro territorio un espacio geo-histórico privilegiado del que no goza ningún otro ámbito peninsular. Desde esta perspectiva, no parece descabellada la pretensión de Fernández de Oviedo.

### VII.3.9.- Bernardino de Sahagún.

En el ámbito del mercado [tiánquez, DRAE: *tianguis*] da noticia, cierto que limitada, del grano que nos ocupa, sus variedades cromáticas, comercio,...

“En otra parte [del mercado] estaban [sic] por su orden los que vendían las cosas de comer, como son *maíz* blanco y *maíz* azul, oscuro o negro, y colorado y amarillo,... También



éstos venden *xilotes*<sup>575</sup> y *elotes*<sup>576</sup> y todas las maneras de pan que se usa, como son los *tamales*<sup>577 578</sup>.

En otro lugar, asimismo relacionado con los tratantes del mercado, vuelve a relucir la básica gramínea. Con estilo reiterativo y premioso, el franciscano diferencia las dos conductas de los buenos y malos tratantes y vendedores, al tiempo que avisa de la picaresca y del fraude que practica el mal vendedor y de los males que aquejan al producto en su conservación y almacenamiento.

“El que vende *maíz* suele ser labrador o lo compra de los labradores para tornallo a vender. El que es buen tratante en este oficio, el *maíz* que vende es limpio, gordo, sin alguna falla, recio y maciço y duro. Y cada género de *maíz* véndelo por sí: el blanco, el prieto [negro], o el embuelto [revuelto] [sic] uno con otro, el blando, el amarillo; y por sí el *maíz* del valle de Tulucan, y el *maíz* de otros pueblos, ora sea en grano que sea blando, que sea maciço, cada cosa por sí vende. El mal tratante engaña vendiendo su *maíz*, y el *maíz* que es bueno embuelvelo [sic] con el maíz comido de corgojo [gorgojo], o con el *maíz* menudo, o con el *maíz* pudrido [sic] o dañado, y el maíz que es nuevo mézclalo con el maíz de dos o tres años y aun con de diez años o con el que está ya dañado o pudrido, o con el que todavía tiene gusano o corgojos, [gorgojos] o con el maíz comido de ratones o con el que se desgrana en la troxe, o con el que está ya muy dañado, que huele mal; al fin, con el que es bien ruin y vellaco [sic]. En vendiéndolo alábalo mucho y tiénelo en gran estima, poniendo encima el mejor *maíz* y encubriendo el ruin o el dañado el que está gordo por haver [sic] estado en agua y lleno de granças.”<sup>579</sup>

### VII.3.10.- Fray Toribio de Benavente. Motolinia

Sus referencias al *maíz* son un tanto de pasada. No se detiene en abordar la elemental gramínea en sus características, modalidades, formas de cultivo:

Al relatar la fundación de Temistitlan, cuya tierra originariamente la poblaban chichimecas y otomís, vivían en chozas pajizas, practicaban la caza que consumían asada o cruda,...; su invasión por los mexicas, de superior cultura, les aportó las habilidades y técnicas constructivas tanto en adobe como en piedra “... y trajeron estos mexicanos los primeros

<sup>575</sup>DRAE: “Mazorca de maíz cuando sus granos no han cuajado aun”.

<sup>576</sup>DRAE: “Mazorca tierna de maíz, que se consume cocida o asada en México y otros países de América Central”.

<sup>577</sup>DRAE: “Especie de empanada de masa de harina de maíz envuelta en hoja de plátano o de la mazorca del maíz y cocida al vapor o en el horno.”

<sup>578</sup>SAHAGÚN: *Historia general*, Lib. VIII, Cap. 19, pp. 600-601.

<sup>579</sup>Ibídem, Lib. Décimo, Cap. Deziocho [sic], 700.

ídolos, y los trajes de vestir y calzar; el maíz y algunas aves.”<sup>580</sup> De depredadores, particularmente cazadores, los nuevos pueblos implantan la agricultura y con ello llega el valiosísimo fruto.

Con la tercera plaga y hambre que acarreó, menciona la gramínea:

“... fue tanta la falta de pan, que en esta tierra llaman *centli* cuando está en mazorca, y en lengua de las islas le llaman *maíz*. De este vocablo y de otros muchos usan los españoles, los cuales trajeron de las islas a esta Nueva España, el cual *maíz* faltó en tanta manera que aun los españoles se vieron en mucho trabajo por falta de ello.”<sup>581</sup>

*Rito religioso de comunión.*

La tercera referencia con elevado valor simbólico de significado religioso a modo de “la común unión de los cristianos”, y ello mediante la ingesta de *maíz* preparado en forma de bollo. Lo expone de este modo el fraile *motolinia* [el de los pobres y desdichados]:

“En muchas fiestas tenían costumbre hacer bollos de masa ... tenían una más apropiadamente parecía comunión, y era que por noviembre cuando ellos habían cogido su *maíz*, ... con masa [de éste] hacían unos *tamales*, que son bollos redondos, y éstos cocían en agua en una olla, y en tanto se cocían tañían algunos niños con un género de atabal, que es todo labrado en un palo, sin cuero ni pergamino; y también cantaban y decían que aquellos bollos se tornaban carne de Tezcatlipuca<sup>582</sup>, que era el dios o demonio que tenían por mayor, y a quien más dignidad atribuían; y solo los dichos muchachos comían aquellos bollos en lugar de comunión, o carne de aquel demonio, ...”<sup>583</sup>

### VI.3.11.- Fray Diego de Landa. (Cifuentes, 1524-Mérida de Yucatán, 1579)

Como Bernardino de Sahagún, como Toribio de Benavente o como Mendieta, Diego de Landa; todos franciscanos y evangelizadores en Indias del siglo XVI. Destinado a Yucatán, acaba convirtiéndose en el gran especialista en *mayología*. Obispo de la Mérida de aquella península, mostró extraordinario celo por conocer la cultura prehispánica y costumbres de los indios, en par con el de predicar el mensaje evangélico, por eso no duda, a veces, en utilizar castigos ante el retroceso idolátrico e incluso destruir sus libros “porque no había cosa en que

<sup>580</sup>MOTOLINÍA (FRAY TORIBIO DE BENAVENTE): *Historia de los indios de la Nueva España* (1ª ed.). Ed. ESTEVA FÁBREGAT, C. Madrid, Historia 16, 1985, Tratado III, Cap. VII, p.236

<sup>581</sup>Ibídem, Tratado I, Cap. I, p. 70

<sup>582</sup> Dios importante entre otros tres (Tlaloc, Quetzalcóatl y Huitzilopochtli), significa “dios de la noche”, o “espejo humeante”, patrono de la brujería y de los jóvenes en su manifestación como Yáotl. (Nota, 13, p.76)

<sup>583</sup>MOTOLINÍA (FRAY TORIBIO DE BENAVENTE): *Historia de los indios de la Nueva España*, Tratado I, Cap. II, p. 76.

no hubiera superstición y falsedades del Demonio, ...”<sup>584</sup> Su obra,<sup>585</sup> que debió de ser escrita hacia 1566 durante su estancia en España, es capital para abordar el conocimiento de la cultura maya.

Referido ya al producto básico de alimentación de los indígenas, esta es su glosa:

“El mantenimiento principal es el maíz, del cual hacen diversos manjares y bebidas; y aun bebido como lo beben, les sirve de comida y bebida, y que las indias echan el maíz a remojar en cal y agua<sup>586</sup> una noche antes, y que a la mañana está blando ... y de esta manera se le quita el hollejo y pezón; y lo muelen en piedras y que de lo medio molido dan a los trabajadores, caminantes y navegantes grandes pelotas y cargas y que dura algunos meses con sólo acedarse; ... toman una pella y deslíenla en un vaso de la cáscara de una fruta ... que se beben aquella sustancia y se comen lo demás que es sabroso y de gran mantenimiento; y que de lo más molido ... cuajan al fuego y hacen como poleadas para las mañanas y que lo beben caliente; y que en lo que sobra de las mañanas echan agua para beber en el día porque no acostumbran beber agua sola. Que también tuestan el maíz, lo muelen y deslíen en agua, que es muy fresca bebida echándole un poco de pimienta de Indias o cacao.”<sup>587</sup>

En este cumplido relato, no podía faltar el acompañamiento de uno de los dos complementos más queridos por los indios: la pimienta de Indias o el cacao. La alianza entre el maíz y el cacao da lugar a exquisitas elaboraciones apropias para sus fiestas y celebraciones.

“Hacen del *maíz* y del *cacao* molido una manera de espuma muy sabrosa con que celebran sus fiestas y que sacan del cacao una grasa que parece mantequilla y que de esto y del maíz hacen otra bebida sabrosa y estimada...”<sup>588</sup>

### VII.3.12.- Conquistador Anónimo.

Probablemente de la expedición del propio Cortés a México, y ha sido referido al tratar del pimiento, cacao y pavo. El *maíz* no podía serle ajeno. Tal es su testimonio:

<sup>584</sup> Cfr. ESTEVE BARBA: *Historiografía*, pp. 318-319.

<sup>585</sup> LANDA, D. D.: *Relación de las cosas de Yucatán*. Ed. RIVERA DORADO, M. Madrid, Historia 16, 1985.

<sup>586</sup> La cocción del grano con cal, sin sospecharlo los indígenas, permitía la asimilación de una parte de la niacina que contiene el cereal, y con ello evitar la *pelagra* enfermedad que consiste en la imposibilidad de metabolizar la escasa vitamina B que contiene esta gramínea; ello unido a la diversificación de la dieta con fríjoles, chiles y otros vegetales explica que la enfermedad se diera a conocer en Europa en comunidades agrícolas de casi monocultivo y mono-consumo del maíz, y no en América donde constituía el alimento básico.

<sup>587</sup> LANDA: *Relación*, Cap. V, pp. 74-75.

<sup>588</sup> *Ibíd.*, p. 75. En el capítulo correspondiente al cacao de la Tesis, se ha omitido este breve texto por su irrelevancia frente a la abrumadora en cantidad y calidad de referencias de la bebida de los dioses. Se ha incluido aquí por el feliz maridaje de ambos frutos resuelto en bebida de fastos.

“Del grano con que hacen el pan es a modo de garbanzo, y lo hay blanco, encarnado, negro y bermejo. Sembrado produce una caña alta como media pica, que echa dos o tres mazorcas, donde está el grano como panizo.”

### *Hacer pan*

#### Cocción del maíz

“Para hacer el pan toman una olla grande en que caben cuatro o cinco cántaros de agua y le ponen fuego debajo hasta que el agua hierve. Entonces retiran el fuego, echan dentro el grano que ellos llaman Tayul, [*maíz*] y encima añaden un poco de cal para que suelte el hollejo que lo cubre. A otro día, o bien a las tres o cuatro horas cuando ya se ha enfriado, lo lavan muy bien... con muchas aguas, de manera que viene a quedar muy limpio de toda la cal...

#### Molturación

... y luego lo machacan en unas piedras hechas a propósito. Conforme lo van machacando le echan agua y se va haciendo una pasta, y así moliéndolo y amasándolo a un tiempo hacen el pan.

#### Cocción de la masa

... Lo ponen a cocer en unas como cazuelas grandes, [sin agua] y según se cuece el pan lo van comiendo, porque es mucho mejor caliente que frío. Tienen también otro modo de prepararlo, y es que hacen unos bollos de aquella masa, los envuelven en hojas, y poniéndolos en una olla grande con alguna agua... con el calor y con tenerlos tapados se cuecen. También los guisan en sartenes con otras cosas que acostumbran comer.”<sup>589</sup>

### **VI.3.13.- Cervantes de Salazar. (Toledo 1518 - México 1575)**

“La semilla del maíz, que en su lengua se dice *tlauyli*, es la principal semilla, porque en esta tierra es como en Castilla el trigo. Cómela los hombres, las bestias y las aves: la hoja della cuando está verde, es el verde con que purgan los caballos; y seca, regándola con un poco de agua, es buen mantenimiento para ellos...”

#### Rendimiento

“Con el buen tiempo acude tanto el *maíz*, que de una hanega se cogen más de ciento; siémbrese por camellones y a dedo, [no arrojándolo en puñados a la tierra como el cereal en España] y por esta causa, una hanega ocupa más tierra que cuatro de trigo. “

#### Humedad y fruto

“Quiere tierra húmeda [sic], o, si fuese seca, mucha agua del cielo o de riego; echa unas cañas tan gruesas como las de Castilla, y el fruto en unas mazorcas grandes y pequeñas; echa cada caña dos o tres y cuatro mazorcas a lo más; cuando están verdes y tiernas las llaman *elotes*; son sabrosas de comer; después

<sup>589</sup>“Conquistador anónimo”, T. I, pp. 378-379.

de secas se guarda el *maíz*, o desgranado o en mazorcas, el cual cuando se come tostado, se llama *cacalote*.”

#### Hacer el pan

“Para hacer el pan, que es en tortillas, se cuece con cal y, molido y hecho masa, se pone a cocer en unos comales de barro, como se tuestan las castañas en Castilla,…”

#### Otras preparaciones con su harina

“.. y de su harina se hacen muchas cosas, como atole, que es como poleadas de Castilla, y en lugar de arroz se hace del manjar blanco, buñuelos y otras cosas muchas, no menos que de trigo. Hácese del maíz vino y vinagre, y antes que hobiese [sic] trigo se hacía biscocho.”<sup>590</sup>

En definitiva, tal como lo describe Salazar, el *maíz* acaba siendo un excelente sucedáneo del trigo; desde gachas a manjar blanco o buñuelos, con el añadido de hacer también vino y vinagre, la gramínea del nuevo orbe suple con creces al cereal básico de la alimentación mediterránea. Más aun, el grano indio aventaja al trigo - como acredita Oviedo- en hacer biscocho que resiste mejor por su propia consistencia, la sequedad y en consecuencia preferible para la travesía del atlántico.

#### **VII.3.14.- Vázquez de Espinosa.** Castilleja de la Cuesta (ca. 1570; Madrid, 1630)

Este clérigo Carmelita, de cuyas vicisitudes para pasar y permanecer en Indias ya se ha glosado en otro capítulo de esta Tesis, deja esta su descripción del modo de operar los indios con su gramínea por excelencia:

“Esta ciudad de los Ángeles [México] es abundante, barata, regalada y de mucho trato; cógese en su distrito cantidad de trigo dos veces al año, uno de temporal y otro de regadío, y abundancia de maíz, de que se hace el pan ordinario de los indios, y todos lo comen en aquella tierra por ser de mucho sustento y regalo, pues por él dejan de comer el pan bueno de trigo, el modo de beneficiarlo, es cociendo el maíz con ceniza, con que se ablanda, y despide el hollejo, y luego lo lavan en agua limpia y clara, y si lo hacen de regalo lo despuntan, y luego en sus metates que son los molinos, que tienen para molerlo, que son en los que hacen el chocolate lo muelen muy bien, y hacen tortitas, y allí junto tienen lumbre, y sobre ella tienen puestos sus comales o callanas, que son a modo de unas cazuelas sin vidrio, las cuales sirven de hornos donde se cuecen, y calientes las ponen en la mesa que es muy sana comida de mucho sustento y regalo.”<sup>591</sup>

<sup>590</sup>CERVANTES DE SALAZAR: *Crónica*, Lib. I, Cap. VI, p.118.

<sup>591</sup>VÁZQUEZ DE ESPINOSA: *Compendio*, T.I, Lib. III, Cap. VIII, p. 219.

Espinosa exalta las calidades del *maíz*, pero danto a entender que su consumo indígena se funda en el hábito. Y así afirma de modo concluyente: “por él [*maíz*] dejan de comer el pan bueno de trigo.”

### VII.3.15.- Francisco Carletti.

Registradas sus descripciones ya en *pimiento*, *batata* y *chocolate*, corresponde ahora al *maíz*.

En diferentes capítulos de sus *Razonamientos* y siempre al hilo del relato alude al grano indio, preparación del pan o como bebida.

En el contexto de lo que observa en Perú, dice:

#### *Feracidad*

”.. Y de esta manera llevan todo ello a su perfección y en tal abundancia, que el trigo en muchos lugares se siega dos veces al año, y el maíz, que es el sustento de los naturales que en general en todas aquellas Indias, se cosecha cuatro o cinco veces al año,...”

#### *Bebida: chicha*

“... por no haber allí otra bebida que la que se hace con el *maíz*, se llegaba a padecer: la cual [bebida] llaman los del país *cuccia* [*chicha* en Acosta] y la hacen con dicho *maíz* puesto a remojar y dejando que se empape y luego cocido en la misma agua en donde ha estado metido,... si es cierto que el maíz es antes aplastado con los dientes y masticado por mujeres ancianas y que tengan la boca babosa. Pero como quiera que sea, la verdad es que esta bebida es desagradable a la vista y peor al gusto, aunque de mucha sustancia y nutrimento y de tanta fuerza y espíritu que embriaga más que el vino de uva,...”<sup>592</sup>

#### *Nueva España: fertilidad*

En su periplo, de la Nueva España resalta:

“... fértil especialmente en maíz, que a ellos les sirve, como a nosotros el trigo, para pan, y a los animales como pienso. Su hoja y tallo es como una caña de zahína [sorgo] de paja, que comen quién cocida con agua en granos enteros, y quién tostado al fuego en la arena caliente, como hacen los del Perú. Otros lo machacan en morteros de madera muy grandes, haciendo harina, que hecha pasta, hacen con ella ciertos panecillos redondos y alargados: los cuales, envueltos en hojas verdes, ponen a hervir en el agua caliente y después de cocidos los sacan y conservan muchos días. Otros cuecen dichos granos y luego los deshacen sobre las piedras a la manera que se ha dicho que deshacen el *cacao*, y reducidos a forma de pasta la extienden ligeramente formando tortas redondas y gruesas como el canto de un cuchillo; y puestas entre dos

<sup>592</sup>CARLETTI: *Razonamientos*, pp. 50 y 53.

cazuelas candentes las asan y así calientes se las comen con mucho gusto, mojadas en una cierta salsa de ellos hecha con pimienta roja y sal y agua, que les sirve de compage [acompañamiento].”<sup>593</sup>

### VII.3.16.- José Acosta.

Junto con Fernández de Oviedo y posteriormente Cobo, es el gran naturalista de las Indias. Reiterados sus testimonios en el presente trabajo referidos a *pimiento, tomate, cacao*; toca el turno al *grano* que sustenta a los indios.

A diferencia de las alusiones pasajeras de la mayoría de los autores, como naturalista que es, su descripción es monográfica dedicándole un amplio capítulo.

#### *Del pan de Indias y del maíz*

##### Naturaleza del grano, denominación y descripción

- “El principal lugar y con razón el grano de *maíz*, que en Castilla llaman *trigo de las Indias*, y en Italia grano de Turquía... el grano más común en el nuevo orbe ha sido y es el grano de *maíz*, y cuasi se ha hallado en todos los reinos de Indias Occidentales, en Pirú, en Nueva España, en Nuevo Reino de Granada, en Guatemala, en Chile, en Tierra Firme. De las Islas de Barlovento, que son Cuba, La Española, Jamaica, S. Juan, no sé que se usase antiguamente el maíz;...”
- “... El grano de *maíz*, en fuerza y sustento pienso que no es inferior al trigo: es más grueso y cálido y engendra sangre por donde los que de nuevo lo comen, si es con demasía, suelen padecer hinchazones, y sarna.
- Nace en cañas y cada una lleva una o dos mazorcas, donde está pegado el grano, y con ser granos gruesos tienen muchos, y en alguna contamos setecientos granos.”

#### *Fecundidad y diferentes modalidades del grano*

- “Siémbrase a mano y no esparcido; quiere tierra caliente y húmeda<sup>594</sup>. Dase en muchas partes de Indias con gran abundancia; coger trescientas hanegas de una desembocadura, no es cosa muy rara. Hay diferencia en el *maíz* como también la hay en los trigos... las hojas del maíz y la caña verde es escogida comida para cabalgaduras,... El mismo grano es de más sustento para los caballos y mulas que la cebada, y así es ordinario en aquellas partes teniendo así de dar de beber las bestias primero [antes] que coman el maíz porque bebiendo sobre él, se hincha y les da torzón, [*enteritis*] como también lo hace el trigo.”

<sup>593</sup>Ibídem, Quinto Razonamiento, pp. 71-72.

<sup>594</sup>Obsérvese la diferencia de apreciación con Fernández de Oviedo. Acosta insiste en que el maíz “quiere tierra caliente y humedad”, en tanto que su ilustre antecesor se asombra ante el crecimiento sin merma del maíz en la muy fría ciudad de Ávila, con solo tener la humedad requerida que le suministraba una noria aledaña.



- Cuando el *maíz* está tierno en su mazorca y como en leche, cocido y tostado lo comen por regalo indios y españoles, y también lo echan en la olla y en guisados, y es buena comida.”

#### *Pan y pasteles*

“El pan de los indios es el *maíz*; cómenlo comúnmente cocido así en grano y caliente, que llaman ellos *mote*,... Alguna veces lo comen tostado; hay *maíz* redondo y grueso,... que lo comen los españoles por golosina, y tiene mejor sabor que garbanzos tostados.”

- “Otro modo de comerle más regalado es moliendo el maíz y haciendo de su harina masa y de ella unas tortillas que se ponen al fuego,... las llaman *arepas*. Hacen también de la propia masa unos bollos redondos y sazónándolos de cierto modo que duran y se comen por regalo. ... y ciertos pasteles de esta masa, y de la flor de su harina con azúcar, bizcochuelos y melindres que llaman.”

#### *Vino*

- “No les sirve a los indios el *maíz* solo de pan, sino también de vino, porque de él hacen sus bebidas de que se embriagan harto, más presto que con vino de uvas. El vino de maíz, que llaman en Pirú *azua*, y por vocablo de Indias común, ...”

#### *Chicha*

- “Se hace de diversos modos. El más fuerte al modo de cerveza, humedeciendo primero el grano de maíz hasta que comienza a brotar, y después cociéndolo con cierto orden, sale tan recio que a pocos lances derriba, ... es prohibido por ley, por los graves daños que trae, emborrachando bravamente; mas la ley sirve de poco, ... y se están bailando y bebiendo noches y días enteros.”
- Otro modo de hacer *chicha*, es “masticando el maíz y haciendo levadura de lo que así se masca, y después de cocido, y aun es opinión de indios que para hacer buena levadura se ha de mascar por viejas podridas, que aun oílo [oírlo] pone asco y ellos no lo tienen de beber aquel vino.” Viene a confirmar lo referido por Carletti.

#### *Valor medicinal*

- “El modo más limpio y más sano y que menos encalabrina, es de maíz tostado: esto usan los indios más pulidos, y algunos españoles, por medicina; porque en efecto, hallan que para riñones y urina es muy saludable bebida, por donde apenas se halla en indios semejante mal, por el uso de beber su *chicha*.”

#### *Provecho económico como pienso*

- “Los cebones de *maíz* son muy gordos y sirven para manteca en lugar de aceite; de manera que para bestias y para hombres, para pan y para vino, y para aceite, aprovecha en Indias el *maíz*. Y así decía el Virrey D. Francisco de Toledo, que dos cosas tenía de sustancia y riqueza el Pirú, que eran el *maíz*, y el ganado de la tierra,... ambas cosas sirven por mil.”



Reconoce Acosta ignorar por qué al *maíz*, trigo de Indias, se le denomina también grano de Turquía, particularmente en Italia: “mejor sabré preguntarlo que decirlo.”

Finaliza su capítulo con esta conclusión:

“Repartió el Creador a todas partes su gobierno; a este orbe [el viejo mundo] dio el trigo, que es el principal sustento de los hombres; a aquel de Indias dio el maíz, que tras el trigo tiene el segundo lugar para sustento de hombres y animales.”<sup>595</sup>

Es llamativo que el ilustrado jesuita ignorara el mundo asiático con su propio cereal como sustento básico: arroz.

### VII.3.17.- Bernabé Cobo.<sup>596</sup>

Al igual que su correligionario Acosta dedica un capítulo más extenso aun al cereal indiano. Probablemente el más amplio de todos los tratadistas. Resulta en algunos aspectos prolijo, reiterativo y hasta exhaustivo con frecuentes digresiones que se apartan del eje central del producto.

#### *Del maíz*

“No se halló en todas etas Indias trigo ni otra especie de grano de los que en Europa nacen en espiga... el *maíz* es tan general en toda la América así en la tierra firme como en las islas,... como el trigo en Europa.

#### *Fisonomía de la planta y fruto*

- “La planta del *maíz* es ya muy conocida en España, con nombre de *trigo de las Indias*; parécense mucho sus hojas a las de a caña, salvo que son más anchas y no tan ásperas; levántase el tallo o caña del maíz lo más común un estado [siete pies] de alto, y hácese tan gruesa como el dedo pulgar, ... echa en el remate una espiga o pluma de color blanco y rojo con muchos vastaguillos ... y da cada mata o caña desde uno hasta cuatro *choclos* (así llaman en el Perú las espigas o mazorcas del maíz). Es cada *choclo* después de mondado, casi tan grueso como la muñeca, y algunos de una tercia de largo, y lo más ordinario de un jeme y de ahí para abajo ... Los granos del maíz son del tamaño de garbanzos, no perfectamente redondos; ... puestos en ringlera a lo largo [del choclo], con mucho concierto, como los granos de la granada, ...”

<sup>595</sup>ACOSTA: *Historia natural*, Cap. XVI, pp. 253-256.

<sup>596</sup>COBO: *Historia del Nuevo Mundo*, T.I, pp. 159-162.

### *Climas, fertilidad, y variedades*

- “Es el *maíz* semilla tan general, que no solamente nace en tierras templadas, sino en otras muchas de varios templos, como es en tierras frías y calientes, secas y húmedas, en montes y llanos, de invierno y de verano, de regadío y de temporal... En las tierras gruesas y fértiles acudea doscientas por hanega comúnmente, y a veces a cuatrocientas y quinientas...”
- “Son muchas las diferencias que hay de *maíz*, porque... se halla de todos colores: blanco, negro y amarillo, morado, colorado claro y oscuro y mezclado de varios colores.”

### *Preparación y modo de consumo humano*

- “En la Nueva España lo cuecen con cal y ceniza, para mondarlo, y luego así mojado como lo acaban de cocer, lo muelen en un *metate*, [se verá descrito en el capítulo del chocolate] ... De esta manera unas tortitas delgadas que se tuestan o cuecen en unas cazuelas de barro puestas al fuego; y éste es el pan más reglado que los indios hacen de *maíz*, ... en Nueva España las hacen delgadas del canto de una herradura; en Tierra Firme tan gruesas como un dedo que llaman *arepas*, las que se hacían en Perú eran como las de Nueva España, ... [amasadas con huevos y manteca] tan regaladas y sabrosas que parecen frutas de sartén.”
- “También suelen hacer de la misma masa de *maíz* unos bollos que cuecen, unos en las brasa y otros en el agua envueltos en hojas de árboles o de otra planta... Otros bollos pequeños se hacen más regalados de la flor de la harina: son blancos y delicados,... A esto han añadido los españoles amasarlos con azúcar, y se ponen por regalo en la mesa, se usa mucho en México, donde yo los comí algunas veces.”
- “Otra manera de hacer estos bollos de *maíz*, es cuando llevan dentro carne con mucho *ají*, y esto es lo que llaman en Nueva España *tamales*... Los ordinarios que se venden en las plazas son de carne de puerco, los que se hacen por regalo, llevan carne de gallina, de pollos y palominos... y para fiestas extraordinarias suelen echar un pavo entero, y porque no hay hoja de planta que baste para cubrirlo, lo envuelven en un *petate*.”

### *Utilidad para los españoles, los indios y los animales*

- “Los españoles ... dél hacen almidón, cuzcuz o frangollo, que suple en lugar de arroz, unas veces con leche y azúcar y otra con grasa o manteca; poleadas, pasteles, regalos de dulce con azúcar y otros modos de mantenimientos saludables y provechosos.”

### *Valor medicinal*

- “el zumo de de su hoja verde junta las heridas frescas y tostado el grano y rociado con vino, aplicado caliente en saquillo resuelve el dolor ventoso ... La poleada o *atole* ... que se hace con azúcar, es comida muy regalada, saludable y fácil de digerir, y que se da así a los heridos como a los enfermos de calenturas.”

### *Pienso para animales*

- “Se da en lugar de cebada a las cabalgaduras; es el grano que comen las aves casera, gallinas, *pavos*, palomas y patos, y engordan con ella los cebones mejor que con bellotas;... su hoja verde y seca es maravilloso pasto para las cabalgaduras.”

### *Imágenes y figuras*

Apurando las posibilidades de uso, Cobo constata este detalle que pasa desapercibido a los demás tratadista del maíz:

- “En la Nueva España hacen destas cañas secas ricas imágenes de bulto, que salen, aunque sean muy grandes, muy livianas.”

### *De la chicha*<sup>597</sup>

Es el nombre genérico de las bebidas que usaban los indios en lugar de vino.

- “... [con las tales bebidas] “muy frecuentemente se embriagan; al cual vicio son tan inclinados, que ni ha aprovechado haberse convertido a nuestra Santa Fe,... [pero] en general en todas partes no son ahora tan frecuentes las borracheras como en tiempo de la gentilidad.”

Tras relatar Cobo las diversas modalidades de chicha, la procedencia de las diferentes frutas y la afición que los indígenas tienen por ella, concluye con esta lapidaria expresión:

“parece haber conspirado todos los moradores de la América contra el agua, según rehúsan de beberla pura.”

Las *chichas* se diferencia esencialmente por ser más fuertes [más alcohólicas] y por los colores.

“más ordinaria que beben los indios del Perú es la que se hace de *maíz* mascado... [cuya levadura la obtienen] hechos corrillos en las plazas de indias viejas y muchachos sentados mascando *maíz*, que no poco asco causa a los españoles solo el verlo, sin que lo cause a los indios beber un brebaje hecho tan sucitamente.”

De nuevo, la nauseabunda preparación ya descritas en Carleti y Acosta.

---

<sup>597</sup>Ibídem, Cap. IV, pp. 162-163.

Los españoles también hacen su *chicha*, mucho más aseada “saludable, fresca y de buen gusto.” En esencia consiste en hacer fermentar en una tinaja con agua maíz previamente tostado y amasado. Durante una noche se deja el bollo fabricado para que se asiente, tome cuerpo y consistencia. Se aparta agua y se introduce por veinticuatro horas la pieza amasada ya diluida e integrada en el agua. Se extrae un tanto de agua y se disuelve en ella libra y media de azúcar y se añade al común. Se deja fermentar [hervir] a temperatura ambiente, sin concurso de fuego durante una semana. Ya se puede consumir.

Dos aplicaciones terapéuticas observa Cobo en el uso de la *chicha* de esta gramínea:

“Toda suerte de *chicha* de *maíz*, bebida aprovecha contra el mal y detención de orina; contra las arenas y piedras de los riñones y vejiga; a cuya causa nunca en los indios así viejos como mozos se hallan esta enfermedades, por el uso que tienen de beber *chicha*.”

### VII.3.18.- Pedro de León Portocarrero.<sup>598</sup>

Al igual que otros autores ya tratados también éste, junto a los incluidos testimonios acerca de *pimiento*, *batatas* y *papas*, incide en el grano base de la alimentación indígena. Como en escritores anteriores, cuando los textos son muy amplios y a veces farragosos, para su mejor intelección se desglosa en apartados con lo que, sin merma de la esencialidad del contenido, gana en proyección didáctica.

#### *Alimento de humanos y bestias*

“Maíz es el mejor sustento del Perú, así para los indios como para los negros y... españoles y para toda suerte de bestias... que las que trabajan con comercio una vez al día andan muy fuertes y recias...”

A continuación advierte el orden en que las tales bestias han de comer y beber en relación con la ingesta de la caña de *maíz*:

“... que les den primero a beber y estén bien fartas [hartas] de agua porque si bebieron dos horas después que lo comen hinchán mucho y podrían reventar como se ha visto.”

#### *Modos de preparación para el consumo humano.*

“Este maíz, que es lo que llamamos trigo de Indias, se faz dél muchas cosas:

<sup>598</sup>LEÓN PORTOCARRERO: *Descripción*, p. 37.

“Lo tuestan... de esta suerte es muy sabroso y se come sobre la comida.”

Cocido “lo comen mucho los indios y negros. Písanlo en pilones feitos de palo y házenlo [sic] en harina, y de esta harina fazen los negros bolos redondos... que cuecen en una caldera,... y así lo comen, y éste es su ordinario sustento.”

#### *Delicado alimento para parturientas*

“De la harina se fazen unas papas [papilla, gachas; no tubérculo andino] que llaman *mazamorra* y le echan miel de caña de azúcar... la comen muchas personas, particularmente las mujeres que crían, y toda se les convierte en leche.”

#### *Exquisito para gente regalada y enfermos*

“Fazen otra *mazamorra* con azúcar y huevos, muy sana para gente regalada y enfermos.”

#### *Tamales*

“Fazen un modo de pasteles sin picar la carne que llaman *talares* [tamales], los fazen de gallinas y carnero... los envuelven en hojas de plátanos y los cuecen en una caldera de agua y son muy buenos.”

#### *Otras elaboraciones culinarias*

“Cómense las espigas que llaman *choclos*, sados y cocidos y los echan en locros, que es un guisado o potaje que se faz de carne con otras cosas. Esta es la comida más ordinaria [habitual] que tiene el Perú, y el maíz lo comen... los criollos y todas las gentes del Perú.”

### **VII.3.19.- Referencias menores.**<sup>599</sup>

Se trata de citas o alusiones al maíz en textos que ya han sido tratados en otros productos o porque la irrelevancia de su aportación no merece dedicarle mayor espacio.

Andrés Bernáldez. Cura de los Palacios.

“Fecho el asiento... luego el almirante se conoció con reyes y capitanes... que ellos llaman caciques,... e traíanles de sus viandas... e cargados de *maíz*, que es un buen manjar,...”

---

<sup>599</sup>BERNÁLDEZ: *Memorias*, p. 298. Texto ya reproducido en el capítulo de la batata. LISSON CHAVES: *Carta de Valverde*. Vol. I, p. 104. Texto ya reproducido en el capítulo de la batata y de la papa. LAS CASAS: *Apologética historia*, Cap. XI, p. 42, Cap. LXIX, p. 231 y Cap. LXX, p. 235, respectivamente. INCA GARCILASO DE LA VEGA: *Comentarios*, T. II, pp. 305-306.

Vicente Valverde. Primer Obispo de Cuzco.

Al hacer relación de los frutos del Perú.

“Granos: Maíz que es el principal mantenimiento de los indios...”

Bartolomé de Las Casas

No se prodiga fray Bartolomé en referencias alimentarias ni culinarias de los indios ni de los españoles. Estas breves se han podido localizar, de las que, sin duda, son las de mayor alcance por afirmar con seguridad el dato de la procedencia del vocablo *maíz* de la isla Española:

“Sembraban y cogían dos veces al año el grano que llamaban *maíz*, no para hacar pan dél, sino para comer tierno por fructa, [sic] crudo y cuando está en leche, y es muy sabroso, y también hacían del cierto potaje molido y con agua. Era menudo y de muchas colores [sic], morado y blanco y colorado y llamábanlo *maíz* y desta isla salió este nombre. “

En un contexto de tributos al rey:

“Cada provincia comarcana era obligada por título de tributos para labrar o hacer labranzas y sementeras cuanto el pan que es el grano del maíz e otras cosas de mantenimiento...”

En el ámbito de los mercados de la ciudad de México:

“Hay otra muchas legumbres e infinito *maíz*”

Inca Garcilaso de la Vega.

Dedica un premioso relato a describir el modo de moler el maíz, prácticamente ya descrito en otros autores, así como al modo de cernirlo:

- “De la harina de *maíz* hacen las españolas los bizcochillos y frutas de sartén.”
- Pondera su bondad digestiva y por tanto medicinal: “Los médicos experimentados han desterrado la harina del trigo y usan de la del *maíz*.”
- Cómo hacen el vinagre: “.. el brebaje que beben acedándolo... se hace muy lindo vinagre.”
- Miel: “De las cañas, antes que madure el grano, se hace muy linda *miel*.”
- Pienso para el ganado:”... Las cañas secas son de mucho mantenimiento y muy agradables para las bestias.”

- Estatuas: “De las hojas de las mazorcas... se sirven los que hacen estatuas para que salgan muy livianas.”
- Refiere el brebaje fortísimo para la borrachera, sin que nada nuevo aporte.

## VII.4.- Médicos.

### VII.4.1.- Cardani. (Pavía, 1501-Roma 1576)

El médico, matemático, astrólogo italiano, también dedica una de sus obras *-De rerum varietate-* a la naturaleza vegetal y en ella ya incluye referencias a productos de Indias, aunque él no viajó nunca a las nuevas tierras. Por su condición de científico de la vecina península mediterránea, relaciones personales y políticas entre los dos territorios, debió de gozar de información privilegiada acerca de ciertos frutos de aquellas partes, y en temprano tiempo. Su obra ve la luz apenas a seis décadas del Descubrimiento. Y en ese contexto, sus alusiones a dos de ellos: *batata* y maíz.

Respecto del primero, ya se ha tratado en el capítulo de la *batata/patata*.

En relación con el cereal de Indias, tales son sus apreciaciones, traducido del original:<sup>600</sup>

“Así pues, el *maíz* no solo crece en la India Occidental mejor que en nuestras regiones, sino que para los propios indios es más útil que el trigo; por la fuerza de la costumbre los alimenta mejor y suelen obtener vino de él; se reproduce más y se siembra con menos peligro; necesita muy poco cuidado y trabajo: mientras un solo hombre es suficiente para sembrar el maíz, en el caso del trigo se necesita un hombre con dos bueyes. Por lo tanto no sólo hay que considerar lo que es mejor, sino también para quién y en qué.”

Varios aspectos son dignos resaltar en el texto. En primer lugar la temprana información que tiene del fruto., dando a entender que ya se conoce en Italia, “en nuestras regiones.” Mantiene la preeminencia de calidad del trigo para los europeos frente al *maíz* -“es más útil [éste] para los indios”-; mayor rendimiento [el maíz] que el noble cereal mediterráneo -“se reproduce más, y se siembra con menos peligro, necesita muy poco cuidado y trabajo, un solo hombre es suficiente y en el caso del trigo se necesita un hombre con dos bueyes.” A la hora de valorar ambos cereales, concluye dando a entender que para cada cual lo suyo: el maíz para los indios y el trigo para los europeos.

<sup>600</sup>“Maizum enim in India Occidentali non solum melius provenit quam in nostris regionibus, sed Indis ipsis utilius est quam triticum; cum et ob consuetudinem melius alat eos, et ex eo vinum conficere soleant, magisque multiplicetur, minorique periculo seratur, indigeatque leviori cura laboreque: cum unus homo sufficiat maizo serendo; tritico cum homine iuga boum sint necessaria. Itaque non solum quod optimum est, sed et cui considerandum, et in quo”. CARDANO: *De rerum varietate*, Lib. VI, Cap. XX, p. 150. Traducción: Jesús Morata Pérez, Catedrático de Lengua y Literatura Española.

#### VII.4.2.- Juan de Cárdenas. (1563 - 1609)

En su reiteradamente citada obra *Problemas y secretos de las Indias* dedican un amplio capítulo <sup>601</sup> al atole y al *maíz*, todo él elogioso en permanente comparación con el trigo al que supera, según su parecer. Como se viene exponiendo en autores cuya glosa es amplia, a menudo trufada de digresiones y largos párrafos, se efectúa en el presente trabajo una simplificación dividida en epígrafes para una mejor comprensión del texto.

##### *El atole: Salutífero universal*

“Lo que en las Indias se llama *atole*, no es otra cosa sino el mismo *maíz* molido y amasado con agua y después desleído en ella y cozido [sic] al modo de una pucha o poleada muy rala... En cuanto a hacerlo, “cocerle primero con cal se prepara mejor para la digestión... es menos ventoso que el crudo y así [sic] es más sano que el *atole* que con él se haze.”

“Nuestro atole, pues ultra ser sano y de loable mantenimiento se da con gran seguridad a sanos y a enfermos, a moços y a viejos, a hombres y a mugeres [sic], a los de complexión cálida y a los de complexión fría... en todo género de enfermedad lícitamente y con feliz suceso nadie se queja dél, sino antes aprovecha a todos...” <sup>602</sup>

##### *Valoración del maíz*

“... el *maíz* es una de las semillas que con mejor título deven [sic] ser estimadas en el mundo.”

Da tales argumentos que sintetizados quedan así:

- generalidad: esta semilla se da en tierras frías, calientes, montes, llanos, verano, invierno [sic] y en todos ellos se cultiva, coge y beneficia.
- abundancia: de una hanega [sic] se cogen ciento y doscientas, y no con demasiado trabajo sino fácil y descansadamente, y además cosechas en tres o cuatro meses, lo que no ocurre con el trigo en España que se siembra por octubre y se siega en junio y julio.
- facilidad y presteza con que se amasa y sazona. A diferencia del trigo, mucha más laboriosa su preparación -ahechar, moler, cernir, amasar, leudar, cocer en horno- el *maíz* nada desto ha menester: se muele y amasa sobre una piedra, sin sal y sin levadura, se tuesta o cuece sobre una caçuela o *comal* [disco de barro o metal], “y así [ic] se come con todo el gusto y regalo del mundo...”

<sup>601</sup>CÁRDENAS: *Problemas...* Cap. XIV, pp. 169-178.

<sup>602</sup>Ibídem, p. 170.



- delicia del elote La mazorca, tierna, recién brotada y con granos incipientes, sirve de sustento y de apetitoso regalo después de asado y cocido. Es marcada diferencia respecto de otras semillas, en que ninguna es provechosa antes de estar madura y sazónada, y ésta sin embargo lo es.
- tostado: sin necesidad de amasarlo, -llevado Cárdenas de su entusiasmo por la gramínea en manifiesta hipérbole- “digo que no se puede desear más en el mundo que ver cómo, sin amasarlo, se puede comer el maíz sólo por sí tostado.”
- elemental multiuso de consumo. Es claro que Cárdenas, ahora de modo tácito, tiene en su pensamiento el trigo como referente y desde esta realidad exalta las virtudes del grano indio, amén de por lo ya apuntado, por su versatilidad de uso: tostado “como quien tuesta garvanzos [sic], o cozido [sic] o molido en polvo, o desecho [sic] en agua y bebido [sic],...” Y concluye con esta encomiástica sentencia:

“No ay [sic] bondad que dessearse pueda en un mantenimiento que todo junto no se halle en esta preciosa semilla de maíz”<sup>603</sup>

#### VII.4.3.- Francisco Hernández. Protomédico de las Indias.

De nuevo el médico naturalista enviado por Felipe II a la Nueva España, hacia la década de los setenta de la décimo sexta centuria. En su consagrada obra<sup>604</sup>:

Es tanta su admiración por el *maíz* o *atlaólli*, según se prefiera el nombre taíno o nàhuatl que en el extenso artículo empieza por confesar su perplejidad y desconocer su cultivo en España, y ello en flagrante contradicción con testimonios adverbados por naturalistas y cronistas de la primera hora, como ha quedado probado por Gómara y Oviedo:

“... No entiendo cómo los españoles, imitadores diligentísimos de lo extranjero y que tan bien saben aprovechar los inventos ajenos, no han adaptado todavía a sus usos ni han llevado a sus tierras y cultivado este género de grano que convenientemente es sobremanera saludable, tanto para los sanos como para los enfermos, de fácil cultivo, que nace ubérrima y segurísimamente casi en cualquier suelo y está poco sujeto a los perjuicios de la sequía y demás rigores del cielo y de la tierra, y mediante el cual podrían tal vez librarse del hambre y de los innumerables males que de ella se derivan.”

<sup>603</sup>Ibíd., p. 172.

<sup>604</sup>HERNÁNDEZ: *Historia de las plantas de Nueva España*, T. III, Lib. sexto, Cap. XLIV, pp. 869-875.

Por lo demás sumamente elogioso, cuasi invulnerable a los fenómenos meteorológicos - la sequía- y pone sus esperanzas, nada menos que para remediar el hambre de la humanidad y enfermedades de ella derivadas, en la gramínea de las Indias.

A continuación glosa el fruto y sus aplicaciones. Ciertamente que pocas novedades aporta a lo ya dicho en los relatos precedentes:

Descripción de su naturaleza, tamaño y diversidad de colores en los granos, modo de cultivo -enterrando, no esparciendo-; dos cosechas anuales,...

Sus cualidades salutíferas las observa en los indios que a diario lo consumen:

- ligero, digestivo y salutífero:

“...los indios mismos que viven de este pan en forma de tortitas, no se ven obstruidos ni pálidos, ni sienten ninguna pesadez en el estómago después de sus comidas, sino que al cabo de pocas horas tienen hambre de nuevo como si nada hubieran ingerido,... y es remedio contra el mal de piedra... nutre bastante el cuerpo,... suaviza el vientre y el pecho, mitiga el calor de la fiebre,...”

- atolli

“Prefieren las puches de *maíz*... proporcionan un alimento suave y muy saludable.”

De las múltiples maneras de preparar el *atolli*, se hace lengua por su gustosidad y cualidades terapéuticas del *atolli con miel* : ocho partes de agua, seis de este grano indio y una de cal en una cazuela a poco fuego para que el fruto se ablande; envuelto en paños se muele en el *metlalt* -igual que con el *cacao*-; de nuevo al fuego, y al ir espesándose se le añade una décima parte de miel; que hierva hasta alcanzar la consistencia de las *puches* o la *polenta* de España.

Las cualidades medicinales de tal elaboración son manifiestas, según Hernández:

- “Refresca y humedece a los que sufren destemplanza cálida y seca; suaviza el pecho, nutre muchísimo, fortalece y engorda a los extenuados y restituye las fuerzas perdidas; limpia también el cuerpo y es alimento propio para los enfermos... y es un gran auxilio para los que se levantan de enfermedades gravísimas... con *pimienta india [chilli]* en cantidades pequeñas se hace más grato al paladar y estimula el apetito venéreo.”

- *modo de preparar el pan de maíz*<sup>605</sup>

“que sean los granos en la forma antedicha, los muelen y con las manos hacen unas tortitas que en un *comalli* [plancha de barro o metálica] puesto sobre las brasas se solidifican y tuestan. Así hacen el pan. También, a menudo, se hacen de mayor tamaño y grosos hasta de tres dedos.”

La otra forma de elaborar pan, consiste en la masa cruda, en forma de bollo se echa a cocer en una vasija con agua, en el que a su vez hierven *frijoles*.

También existe la variable de panes de un palmo de largo y cuatro dedos de grueso, mezclados con *frijoles* y asados en el *comalli*.

Así concluye en apretada síntesis el amplio espacio que Hernández dedica al grano base de la alimentación indígena.

#### **VII.4.4.- Nicolás de Monardes.**

De nuevo, el sevillano doctor y naturalista se hace presente a través del grano indio; si bien es cierto que no le dedica la atención y la extensión en consonancia con el relevante papel desempeña en la dieta de los aborígenes.

Bien lejos del encomio y optimismo de Hernández como solución al hambre universal, Monardes se limita a dejar constancia de la preferencia de su consumo frente a otras raíces “panificables” como el *cazabi* y de sus salutíferas propiedades, hasta compararlo con el más valorado grano de la alimentación mediterránea: el trigo. Conciso en el elogio y sucinto en el modo de su cocinación y consumo previene, si endurece, del riesgo para la dentadura.

“Como quiera que sea aviendo [sic] en las Indias tanto *Mayz* [sic], y tan común en todas las parte dellas, yo no comería Caçavi [sic], pues el Mayz es de tanta sustancia como nuestro trigo, y en ninguna parte tiene veneno ni ponçoña, antes es sano y haze [sic] buen estómago: hazese pan dél como se haze del caçavi, porque lo muelen y con agua lo amassan y en una Caçuela cuezen [sic] unos bollos que dello se hazen: y hase de comer fresco acabado de hazer, porque seco es áspero y trabajoso de tragar, y ofende lo dientes.”<sup>606</sup>

<sup>605</sup>Ibídem, Cap. XLV, pp. 877-878.

<sup>606</sup>MONARDES: *Historia medicinal*, fol. 117r.

#### VII.4.5.- Bernardo de Cienfuegos.<sup>607</sup>

Médico y científico aragonés (ca. 1580-ca. 1640), ya tratado en el capítulo de la *papa*. Comparece, asimismo, con ocasión del otro producto de Indias de escasa aceptación por los europeos -al igual que el tubérculo andino- pero que en su desarrollo a lo largo de los siglos XVIII y XIX ambos acabarán con las sistemáticas hambrunas del Viejo Mundo.

Comienza con un reproche a Leonardo Fuchs<sup>608</sup> por calificarlo como “trigo turquesco o sarracénico, debiendo llamarse de Indias habiéndose comunicado a Europa de las Indias occidentales de donde se trajo a estas partes...”

En el relato entremezcla elementos que definen su naturaleza, forma, color, modo de sembrarlo y cosecharlo ya incluidos en otros autores, insistiendo en el ciclo corto de cuatro meses para la sazón del fruto, frente a los nueve que necesita el trigo.

Significativa aportación probablemente la más valiosa por ser de la que menos datos se dispone y a la que menos atención han prestados los botánicos, se refiere a la difusión dentro de la geografía peninsular:

---

<sup>607</sup>CIENFUEGOS, B.: *Libro de los panes y Mieses, donde se ponen todos los granos más comunes y usuales que se siembran [.]*. (1627-1631). B.N.E Mss. 3357-3363. Vol. I, cap. 20, pp. 142-158.

<sup>608</sup>Leonart Fuchs (1501-1566), médico, botánico de origen alemán, figura señera de la ciencia del renacimiento, entre su amplia producción a los efectos que aquí interesan escribe *De historia stirpium commentarii insignes* (1542) conocida en España a través de la traducción de Juan de Jarava (JARAVA, J. D.: *Historia de las yervas y plantas*. Ed. MANCHO DUQUE, M. J. Salamanca, Ediciones Universidad de Salamanca, 2005).

Así registra el científico germánico el fruto de Indias.

“*Fru mentum Turcicum*. Trigo de Turquía”. El trigo de Turquía es entre los que se traen de fuera. Hállase quatro suertes deste trigo: de granos amarillos, colorados, roxos o ruvios [sic] y blancos. Agora lo siembran en los huertos y primeramente fue traydo de Grecia. Siémbrenlo en abril; está en sazón a la fin de agosto. Házese pan dél, ansí como de otras miesses, mas el pan es muy pegadizo y engendra opilaciones. Dizen [sic] que los turcos no usan deste trigo, sino en tiempo de hambre” (ibídem, p. 312).

Ciertamente la llegada de este grano a Europa confundió a los científicos de la época y de ahí el error terminológico. La referencia más remota en cuanto a cierta similitud y quizás potencial uso la hallaban en Plinio quien denomina a la planta que conoció en el siglo I “mijo de Indias”. Es evidente que no podía tratarse de la gramínea americana. Los autores alemanes como Fuchs (1542), Jerome Bock [Trago], *-Libro de las plantas* (1539)- o el flamenco Dodoneo (1517-1585) lo denominan *trigo turquesco* o de *Turquía*. Tienen, no obstante, fundamentos para saber que de un nuevo fruto se trata de probable origen en el orbe recién descubierto y cuyo conocimiento les ha llegado a través de Italia, pero la perplejidad persiste y prefieren evitar el vocablo propio -*maíz*-; ya por entonces -mediados del S.XVI- plenamente asentado su cultivo al menos en nuestro sur peninsular, como bien atestigua Oviedo. La hipótesis más verosímil para perseverar en mantener el adjetivo “turco o turquesco”, bien pudiera estar en relación con su pronta llegada y sobre todo por su rápida aclimatación y difusión. De España, por razones obvias de proximidad geográfica, mediterraneidad y presencia política en la península hermana, todos los productos de Indias adonde antes llegan, después, claro está, de Sevilla y la Bética es a Italia. Los avispados venecianos vieron en el maíz las posibilidades de un gran negocio comenzando su explotación en Creta desde donde lo suministraban al Próximo Oriente. Como consecuencia, a las tres o cuatro décadas de la llegada del maíz a Europa, ya existían en el área turca extensas plantaciones del grano, que desde esta zona volvió a retomar el camino del viejo continente. La primacía en la expansión con el consiguiente lucro, consolidó su denominación acorde con su similitud al trigo y al pueblo dominante. Cuando se efectúan los primeros estudios de la planta y su aplicación alimentaria por los botánicos europeos la identificación nominativa se halla plenamente asumida, en detrimento del genuino de las Antillas: *maíz*. Cfr.: GARCÍA PARIS: *Intercambio*, p. 39.

“En España en tierra de Galicia se siembra y á [sic] multiplicado tanto en las montañas de Burgos y otras partes que remedia la necesidad de aquella miserable gente, ... se cría de todos los colores y sazona en tres meses después de sembrado. Hazen [sic] dél solo o mezclado pan.”<sup>609</sup>

A la altura del primer tercio del siglo XVII, su conocimiento y uso es generalizado entre las gentes pobres de la geografía norteña. Es la España húmeda en valles al abrigo de los fríos, el área de dominio de la nueva planta.

Suministra un dato, a nuestro parecer exclusivo, cual es el sembrado del maíz como planta ornamental, sin que a su vez quepa descartar que se acabara utilizando en caso de crisis del trigo como cereal principal y de prestigio:

”.. en las tierras fértiles de España en algunas huertas y jardines se siembra más por ostentación y galantería que porque se aprovechen dél para pan.”

Otra zona de expresa mención por Cienfuegos es el Reino de Valencia y el concurso de los moriscos o sus descendientes, consumados conocedores de la huerta y del regadío, lo que cabalmente cuadra con las necesidades de humedad y calor del maíz, y ello al fin redunda en más cantidad de fruto y mejor calidad:

“Los morisco del Reino de Valencia le cultivan con cuidado, y después de molido y hecho harina le amasaban hacían unas tortillas muy delgadas que cozían en los hornos: y calientes tenían buen gusto; tiernas del día, se podían comer, pero al segundo o tercer día después de cozidas no eran de provecho,... las mazorcas [Reino de Valencia] o espigas son mayores, los granos más gruesos y ellas más en número.”<sup>610</sup>

Este testimonio viene a ser el antecedente de lo que Mayans escribe en el siglo XVIII.

Por lo demás, el médico turiasonense, en cuanto al tratamiento del *maíz* en Indias en todas sus formas y provechos, la fuente de información y casi copia cabría decir, es el jesuita José Acosta, ya ampliamente glosado en este trabajo, y por ello cabe remitir a él. Sólo reseñaremos esta micro síntesis a modo de sentencia:

“En conclusión, el Mayz de Indias suple el defecto del pan de trigo, sirve de pan a los hombres, de sustento a los animales y bestias; de sus granos se hace bebida que emborracha como el vino y es bebida ordinaria, ... assimismo [sic] remedia con su utilidad la falta de aceite, supliendo la manteca de los animales cebados con él.”<sup>611</sup>

<sup>609</sup> CIENFUEGOS, Op. cit., p. 144.

<sup>610</sup> Ibídem, pp. 144-145.

<sup>611</sup> Ibídem, p. 148

Por último, Cienfuegos entra en el debate terminológico, ante la confusión reinante entre la comunidad científica. A los ya mencionados Fuchsio, Bock y Dononeo añade a Mattiolo, Matías Lobel y a nuestro Andrés Laguna (Segovia, 1499-Guadalajara, 1559), quien siguiendo a Plinio le denomina “mijo de las Indias -Orientales, se entiende-, confesando que algunos le llamaron Turquesco, aunque en verdad es el Mayz de Indias ... [la razón del error] pudiera ser porque “la mano poderosa de Dios no está limitada, pudo haberle criado en Asia y Turquía y haberse comunicado Payses Septentrionales, y darle el nombre de la tierra que imaginaron había venido.”<sup>612</sup>

Ante tal fárrago denominativo, influido a su vez por la no descartable dual procedencia de la misma o similar gramínea de la India Oriental y Occidental <sup>613</sup> -”la mano poderosa de Dios no está limitada”-, Cienfuegos con clarividencia determina:

“se saca una conclusión llana y asentada, que el Mijo de Indias de Plinio, el trigo Turquesco, Trigo grueso, Typha magna de Hieronymo Trago, Trigo Turquesco de Fuchsio, y otros autores Septentrionales; Blé de Turquía de los franceses, Trigo de Indias de Mathiolo y de los Italiano, es una misma planta la qual [sic] comúnmente llaman en España Trigo de Indias o Mayz.”<sup>614</sup>

Como médico que es, no podían serle ajenos los valores medicinales y salutíferos del cereal indiano, y a tal efecto trae a su texto los testimonios más relevantes de quienes estaba considerada por su sabiduría y docencia prestigiosas autoridades en la materia. <sup>615</sup>

En realidad, las cualidades consignadas no revelan grandes aportaciones. Como denominador común: el pan de maíz produce opilaciones, restriñe el vientre, llena el estómago. El consumo preferido del fruto de la gramínea es en harina o si cocido -por su nula potencialidad fermentativa se endurece pronto-, las gachas o poleadas constituyen el habitual modo de ingesta.

---

<sup>612</sup> *Ibidem*, p. 154

<sup>613</sup> Algunos de los productos venidos de las tierras recién descubiertas, tienen su réplica precedente o similitud en el viejo mundo, con origen asiático. Tal es el caso del pavo -turkey en inglés, dinde en francés, denominaciones de las respectivas lenguas- por estimarlo de similar especie al pavo real, conocido desde la antigüedad, que efectivamente es de India-Ceilán; o el de la alubia o fríxol, presente en Europa desde la E. Media y que América vendrá a aportar variedades mucho más ricas sabrosas y susceptibles de mejora en su cultivo. La denominación se mantiene pese a que de dos especies bien diferenciadas se trata. Sobre este asunto se volverá al tratar la leguminosa indiana.

<sup>614</sup> CIENFUEGOS, Op. cit., p. 154

<sup>615</sup> *Ibidem*, Cap. 21. “Calidad, temperamento y usos medicinales del mayz o trigo de las Indias”, pp. 157-158.

**Hierónimo Trago.** (Alemania, 1498-1654)

Desconocía qué utilidad tiene en la medicina,... había visto hacer hermosos panes y le parecía que participaba casi del mismo temperamento del trigo común,... y que algunos, de su harina hacían puches y poleadas con leche. El zumo de sus hojas verdes... tiene virtud de refrescar y es muy útil para las erisipelas.

**Dodoneo.** (Malinas 1517-Leyden 1585)

El mayz sustenta mucho menos que los demás trigos y no tanto como el pan de centeno o cebada,... El pan dél es medianamente blanco, ... pero duro como bizcocho de galera ... sin tener jugo, de que se infiere que es de difícil digestión y que da poco o ninguno alimento al cuerpo: aprieta y restriñe el vientre, y es difícil de expeler por la cámara como el pan hecho de mijo o panizo ... engendra opilaciones.

**Mathiolo.** (Siena, 1501-Trento, 1577):

“Tiene casi el mismo temperamento que el trigo común... su pan es tan dulce. El pan que dél se hace es sustancia gruesa y pegajosa y [por ser alimento grueso] puede opilar.”

**Acosta.**

Cienfuegos recoge las valoraciones del jesuita, ya expuestas en el apartado correspondiente del presente trabajo.

Añade el aragonés que “en las montañas hacen puches de su harina, y que [los moriscos] hacían tortas con manteca y queso que sabían bien y de sola harina muy delgadas, pero sustentaba y apesgaba [hacía pesado] el estómago.”

**Durante.**

Su texto lo transcribe en latín Cienfuegos, y que traducido reza así:

“El trigo que envía la India [Occidental] es caliente su substancia es espesa y obstruye, de ahí que haga madurar los abscesos.”



## VII.5.- Introducción y consumo en España y Europa.

Desde su venida a España tras el primer tornaviaje, como atestigua Gómara, parece que la expansión del *maíz* produjo con gran rapidez, pues, al fin, de una gramínea se trataba, con semejanzas de fruto en grano como el trigo y otros -mijo, panizo, sorgo, trigo sarraceno, ... - que tienen en común no su cualidad de panificable, -porque no fermentan- sino su propiedad de ser reducidos a harina y con ella elaborar sopas, gachas o puches, base alimentaria de los campesinos y clases populares.

Pese a sus manifiestas diferencias en forma, peso y volumen entre los granos de uso común en el viejo mundo y el fruto de la gramínea recién llegada, la primera consecuencia va a consistir en aceptar la sustitución de nominativa, y así *mijo*, (Galicia), *panizo* (Aragón y Murcia) y *borona* (Asturias), sin abandonar del todo su antiguo nombre, abrazan el nuevo genérico de *maíz*, así lo constata el DRAE-2001<sup>616</sup>. Como dice Eloy Terrón: “Acostumbrados los campesinos a semillas tan menudas como las del mijo, panizo, sorgo, ..., debieron de quedar deslumbrados ante los hermosos granos del *maíz*, “tamaños como garbanzos” [Las Casas], tan deslumbrados como los primeros españoles que contemplaron ese cereal tan espléndido, en la primera isla poblada del Caribe”<sup>617</sup> Tan pronta importación viene corroborada por la permanencia del vocablo taíno *maíz*, frente a sinónimos en otras lenguas como el náhuatl (*tlaoilli*)

El texto más evidente de su introducción en la meseta y en la Bética lo constituye el rico triple testimonio vivencial -Madrid, Ávila, Andalucía- de Fernández de Oviedo, ya consignado.

En todo caso, y casi con carácter general es preciso decir que el intercambio de productos entre los dos mundos, la adaptación y aclimatación de los provenientes de la península a aquellas partes, fue ciertamente mayor y mejor que a la inversa. Con frecuencia los cronistas reflejan la feracidad de las nuevas tierras y la exuberancia que alcanzan, particularmente las frutas y hortalizas sin comparación con el tamaño de su procedencia peninsular. Y lo propio cabría decir del ganado, especialmente el porcino y caballar. Baste para ejemplificar una simple cita de Oviedo:

---

<sup>616</sup> En efecto, entre las acepciones de cada uno de estos vocablos siempre figura como sinónimo el vocablo *maíz*. Más aun tanto Covarrubias como Autoridades lo asimilan a una especie de panizo, el que a su vez constatan los Académicos que se asemeja al mijo.

<sup>617</sup> TERRÓN: *España, encrucijada*, pp. 81-82.



“No ha quince años que ningún puerco había de los de España... con los que pasaron a estas islas se han hecho tantos y tan grandes hatos... que ya las naos cargan de los tocinos.”<sup>618</sup>

La diversidad de latitudes, altitudes y alturas, -orografía e hidrografía- con la consiguiente configuración en pluralidad de climas permiten la aclimatación de los productos importados por los colonizadores y que con frecuencia los prefieren a los de los nativos. Son la cultura dominante e imponen sus gustos y alimentos frente a la muy parca y reticente aceptación de los frutos de la tierra. La preeminencia del trigo de los colonizadores *versus* maíz de los indígenas serviría de paradigma.

Por otra parte, existe un factor sociológico determinante para la difusión del fruto en el intercambio. Mientras allende son los propios colonizadores quienes se dotan básicamente de la misma despensa de que disponían aquí; los productos alimentarios que advienen- excepto el pavo y el cacao/chocolate, éste de imposible aclimatación- a priori, de nulo prestigio y empiezan por experimentarse, probar su aclimatación en las humildes huertas campesinas y conventuales. Para los poderosos carecen de atractivo. La consecuencia inmediatas en cuanto a referencias de su consumo son mínimas porque en la sociedad jerarquizada del A. Régimen los autores escriben para los instalados, y la ingesta de los menesterosos y en ella con harta frecuencia productos de Indias -maíz, papa, tomate,...- se silencia por desinterés, y ello conlleva la escasez de noticias y por tanto, que el historiador disponga de exiguas fuentes. Tal es, al fin, el caso del *maíz*.

#### **VII.5.1.- Difusión: Galicia, Asturias, Valencia, Italia. Pelagra.**

La condición esencial para el cultivo de *maíz* es la humedad, la abundancia de agua que si no obtiene de modo natural por lluvia, ha de ser por regadío; por tanto, mal conviene esta gramínea a la España seca. Aunque haya documentos que acreditan su cultivo en el sur peninsular como se lee en el epígrafe siguiente, en las localidades malagueñas de Vélez y Marbella, es preciso reconocer que no es este su hábitat y por contra aceptar que su natural desarrollo sea más propio de la España húmeda: Asturias, Cantabria, Galicia y País Vasco o como el caso valenciano, - del que ya avisa Cienfuegos- donde por tradición morisca la técnica del regadío la practican de modo insuperable y la aplicaron al maíz como cereal de necesidad y propio de las clases inferiores. En este apartado de la difusión, no cabe desdeñar el testimonio de Madame D'Aulnoy (1680) recogido en “viajeros que nos visitan” donde

---

<sup>618</sup>FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS: *Historia general*, T. V, p. 320.

anota en Briviesca, capital de la burgalesa comarca de La Bureba, la experiencia de su ingesta nada agradable, pero sí útil por la datación de su consumo.

Por tanto, volviendo a su difusión norteña, habida cuenta de las óptimas condiciones naturales -orográficas y climatológicas- es fácil admitir que probablemente desde la segunda mitad del s. XVI se introdujera a través de marinos y navegantes originarios de la zona y que tan destacado papel desempeñaron en la carrera de Indias.

Galicia, nos limitaremos a seguir a Pergerto Saavedra:

Se vale el autor de un testimonio anónimo (ca. 1840) para referir la ínfima valoración del maíz por el campesinado de la Galicia profunda, particularmente lucense, que prefiere el pan de centeno; y cómo la integración de ambos cereales con un tercio de éste, mejora el resultado haciéndolo mucho más apetecible. Tal es el sustancioso texto:

“El campesino del interior consumía centeno y el de la costa y valles prelitorales, desde 1640-1700, *maíz* y quizás algo de trigo. Los vecinos de las aldeas de Lugo llamaban *barrosos* “a los labradores de los países de la marina y ribera, aludiendo a que son pobres, y a que no obstante de andar siempre trabajando en la tierra y llenos de barro y lodo, no ganan para comer otro pan que el *maíz*. Los lugueses gastan pan de centeno, al de borona lo miran con repugnancia y desprecio, dicen que es de gentes miserables: *o pan de millo solo ó comen ós barrosos d'alá d'abaijo*. Confieso -prosigue el anónimo autor- que el pan de borona [maíz] puro es áspero y de mal paladar, pero cuando como en Salnés y Pontevedra, lleva al menos una tercera parte de centeno, y está bien elaborado, tiene buena sustancia y es nutritivo. Cuando está reciente es tan apetitoso como el de centeno solo, por no decir más.”<sup>619</sup>

Asturias

Seguimos en este caso lo referido por Pérez Samper<sup>620</sup>

El consumo de maíz, por lo ya descrito, venía haciéndose en forma de pan o disuelta su harina en agua o leche a modo de puches. Si se sometía el pan -áspero y endurecido- directamente a la acción del agua caliente y su cocción se convertía en sopas. Tal era su uso, a menudo.

Según Jovellanos, en los años de escasez, cuando no tenían patatas/papas -el otro producto indiano que revolucionó la dieta campesina- se alimentaban de *maíz*.”... los que carecen de tan buen auxilio [patatas/papas] tienen que comprar maíz, pues viven de la *boroña* o una especie de polenta hecha con harina de este granos.”

<sup>619</sup> SAAVEDRA, P.: *La vida cotidiana en la Galicia del Antiguo Régimen*, Barcelona, Crítica, 1994, p. 139.

<sup>620</sup> Cfr. PÉREZ SAMPER: “Integración”, p. 102.

Es de observar que entre los frutos americanos, pese a la mala fama de la patata, se prefiere al cereal americano. Éste ocupa el más bajo lugar en la escala de las preferencias alimentarias de los labriegos asturianos.

El testimonio del viajero Townsend se anticipa en este caso, a la textualidad de su testimonio en el apartado correspondiente por el certero diagnóstico que verifica al poner en relación las insuficiencias sanitarias con la nutrición:

“Además de la humedad relajante del clima, el alimento de los habitantes contribuye mucho al nacimiento de varias enfermedades que infestan el principado... La alimentación habitual es de *maíz*, con habas, guisantes, castañas, manzanas, peras, meones y cohombres [pepinos]; el pan hecho con harina de maíz no es levado, no fermenta y queda en el estado de pasta.”<sup>621</sup>

### Valencia.

Dentro de estas sumarias referencia al maíz -con glosa antecedente en Cienfuegos- en la geografía peninsular, es preciso referir el área valenciana como paradigma de explotación de la gramínea, dentro de los que genéricamente se denomina España seca, pero con la singularidad del secular dominio del agua para uso agrícola, bien patente en el cuasi monopolio del cultivo del arroz. En ese hábitat y con ese precedente, cabe explicarse la relevancia de la gramínea.

“Dacsa”, es vocablo procedente de la raíz hispanoárabe *addáqsa* [sorgo] y es la denominación que recibe el *maíz* en el dialecto valenciano. Otro caso, junto a mijo, borona, panizo en el que el recién incorporado término del cereal indiano reemplaza a los precedentes para otros granos, cuyos nombres en algunos casos perviven pero cambiando el significado por *maíz*, en tanto mantienen el significante. El erudito Gregorio Mayans [Oliva, 1699-Valencia, 1781] refiere reiteradamente acerca de la importancia del pan de “dacsa” en la primera mitad del siglo XVIII. Por testimonio del mismo autor, se conoce el predominio del maíz en su propio pueblo y la razón de preferencia: “solamente ai [sic] unas veinte i [sic] cinco a treinta casas que comen pan de trigo, todos los otros de *maíz* porque comiendo menos harta más.” El consumo de pan de maíz debía de estar muy extendido por muchas comarcas valencianas. Según Francesc Llansol, el pan de dacsa era muy consumido en Alcira (Ribera Alta) a fines del siglo XVIII, especialmente entre los estratos inferiores de la sociedad: “Admira ver quanto [sic] engordan con él los hijos de los pobres, y quanto sufren el trabajo corporal los padres.” El mismo Maysans, que consideraba beneficiosa la difusión del *maíz*, no

<sup>621</sup>GARCÍA MERCADAL: *Viajes de extranjeros*, T. III, p. 1448.

deja de establecer la relación entre necesidad y consumo del pan de “dacsá” en el país valenciano:

“Setenta años atrás era raro en el reino de Valencia el pan de adaza [sorgo]; los tributos y las calamidades de nuestros tiempos le han hecho tragar a los valencianos. Los castellanos no le comen, porque no le tienen, y no le tienen porque les faltan las tierras de regadío i [sic] por su falta de industria i por la falta de ésta, la agricultura, fundamento de la felicidad pública.”<sup>622</sup>

### Italia.

Por las circunstancias tantas veces reiteradas de proximidad geográfica, configuración territorial, vínculos culturales y políticos,... la proyección del Descubrimiento se hace especialmente relevante en la península hermana.

La difusión de los productos de Indias, después de España, tiene ahí su lugar inmediato de asentamiento, experimentación y consumo; y ello es válido para la totalidad de los frutos venidos de las nuevas tierras. Su valor desde la perspectiva de esta Tesis cobra más interés aun por tener como colofón el análisis de las diversas obras de arte donde figure alguno de los ocho productos americanos en el trascurso de la Edad Moderna; siendo el bodegón y la “naturaleza muerta” el género pictórico que acoge la representación de los tales frutos.

Pues bien, en este contexto, en el caso del *maíz*, ocurre que solo en cuatro lienzos se halla presente como se explicitará al tratar de cada una de las obras, y en dos de ellas -el cincuenta por ciento- el autor es italiano, Arcimboldo (Milán 1527-1593) donde el grano de Indias adquiere un inusitado protagonismo en *El verano* (1573) y *Frutos en un tiempo record*, apenas a ocho décadas del Descubrimiento. Tal prontitud suscita aún más si cabe, el afán por datar la llegada de la gramínea a Italia.

La inicial referencia de que disponemos es la de Hierónimo Cardani en la primera edición de su obra *De rerum varietate* (1557). Si en tan reciente fecha ya se halla presente en una obra científica es fácil suponer su advenimiento no pasara de las primeras décadas del siglo.

Siguiendo a Eloy Terrón, tras su difusión por algunas áreas de nuestra península,

“se puede asegurar que de aquí pasó pronto a Italia, en cuya parte norte adquirió gran hegemonía; según la *Enciclopedia Italiana* llegó a Italia poco después de 1500, pero hasta 1554 no hay noticias de cultivos de alguna

---

<sup>622</sup>PÉREZ SAMPER: “Integración”, pp. 102-103.

importancia; fue en la segunda mitad del siglo XVII y primera del XVIII cuando adquirió su cultivo gran desarrollo en las tierras húmedas del norte.”<sup>623</sup>

A los efectos de la “naturaleza” de Arcimboldo, la precitada secuenciación cronológica, el lugar de su nacimiento y arraigo familiar, [Milán] cuadran con el ámbito donde primero se cosecha el maíz. El personaje y el documento pictórico vienen a corroborar y mostrar coherencia con el texto de la *Enciclopedia*.

#### - Maíz y pelagra

El desdén hacia el *maíz* no era solo cuestión de prestigio. Por intuición los campesinos conocen que la nutrición a base del grano índico no solo carece del sabor tradicional del trigo y consumo -pan- en directo por la fermentación que se opera en éste mediante la levadura en la cocción, lo que no ocurre con el maíz; sino que además los aportes proteicos del trigo son superiores, si bien los calóricos son mayores en el maíz. A igual cantidad el que come trigo absorbe un 35,5% más de proteínas. De otra parte, la disolución de la harina de maíz en agua -*polenta*- requiere un volumen del líquido elemento hasta cuatro veces superior al peso de la harina. El plato llena la andorra pero no alimenta lo necesario. “La conclusión es que la dieta campesina basada en las gachas o la “polenta” suponía una degradación del régimen alimentario en comparación con el consumo de pan de trigo.”

Pero no es solo esto, es que del mono-consumo del maíz apareció una enfermedad detectada en el siglo XVIII por el doctor italiano Frappolli: pelagra-(pelle: piel, agra: áspera) o *mal de la rosa*, de la que da cumplido testimonio el médico de Cámara de Felipe V, el asturiano Gaspar Casal, consistente en una insuficiencia dietética, debida a la ingesta o absorción inadecuada de la vitamina B-3 (*niacina*).

Como consecuencia de esta enfermedad, el consumo de maíz disminuyó considerablemente en Italia y casi desapareció en Francia. En muchos países pasó a emplearse únicamente en la alimentación animal.”

El hecho de que la pelagra no hubiese aparecido en América, donde el *maíz* era, y había sido durante siglos, la base alimentaria para millones de personas se explica fundamentalmente por dos razones: en primer lugar porque en América el maíz se cuece con cal antes de ser molido, procedimiento que permite la asimilación de una parte de la *niacina*

---

<sup>623</sup>TERRÓN: *España, encrucijada*, p. 86.

que contiene el cereal; por otra parte, la dieta se complementa allí con frijoles, chiles y otros vegetales que proporcionan los nutrientes en que es deficitario el *maíz*.”<sup>624</sup>

Ya el Conquistador Anónimo, al describir la cocción del cereal de la tierra, observa que los indios le añaden cal a la propia agua. Por su parte, Francisco Hernández, refiere como frecuente el acompañamiento de frijoles al bollo de maíz. La investigación científica posterior ha venido a demostrar lo que los indígenas intuitivamente experimentaron: la salutífera combinación del grano con aporte cálcico o con la leguminosa.

### **VII.5.2.- Andalucía y Málaga.**

De nuevo, amén del sentido común y la lógica de que la venida de los productos indios se hizo en el sur peninsular -Sevilla puerto y puerta de América- la reputada por inestimable cita de Oviedo: “en la Andalucía, en muchas partes, se ha hecho el maíz,...” Muy probablemente su cultivo debió de ser abundante en el Valle de Guadalquivir por requerir las tres condiciones esenciales: calor, humedad y dominio de la técnica del regadío en el ámbito de la huerta de herencia andalusí. Escaso reflejo documental, pues, se halla por razones antedichas: es un sucedáneo del trigo solo consumido por los estamentos más bajos de la sociedad, y siempre con ocasión de crisis de producción del cereal por excelencia, el trigo. Tal es la causa de escasez de fuentes.

Sin embargo, y pensando en que no sólo sea una cuestión testimonial, ven la luz por primera vez en esta Tesis dos documentos del Archivo Municipal de Vélez-Málaga, y ello unido a fuentes historiográficas alusivas a la propia Vélez y a Marbella en relación con el fruto de la gramínea, arrojan un resultado nada desdeñable, habida cuenta de las causas de nulo prestigio por las que se silencia y constata su producción y consumo. El maíz como la papa -ésta más aun- se cultiva, se produce, se consume, pero se oculta y se silencia.

#### Vélez Málaga.-

Dos referencias directas de Archivo se han podido constatar en esta ciudad en los dos años consecutivos de 1584 y 1585 alusivas al *trigo de Indias*, lo que unido al registro de Vázquez Rengifo, arroja un significativo cultivo de la gramínea indiana por los propios moriscos en paralelo con la *batata*.

---

<sup>624</sup>PÉREZ SAMPER: “Integración”, p. 104.

He aquí los documentos obrantes en el Archivo de la Ciudad de Vélez.

*Que se venda el trigo de Indias*

Asimismo mandaron que el *trigo de Indias* que esta cibdad tiene de lo que pertenece a las tercias se remate el próximo domingo y su merced del Señor alcalde mayor y diputado lo hagan rematar e la persona que diere más por ello, a los cuales dieron comisión.<sup>625</sup>

El otro texto del siguiente tenor con el epígrafe:

*Que se remate el trigo de Indias del pósito.*

Luego los dichos señores cometieron al señor Diego de Tapia, Regidor para que se haga echar en pregón el *trigo de Indias* que le cupieron de tercias de Su Magestad [sic] el año pasado y que le dieron comisión en forma para ello y se remate en la persona que más dé por él.<sup>626</sup>

Por su parte Vázquez Rengifo en su ya reiterada obra: *Grandezas de la ciudad de Vélez-Málaga* en dos de sus capítulos menciona el *maíz/trigo de Indias* en el acervo de recursos alimentarios:

“... siembran que es mucha cantidad de trigo, panizo, *maíz* y otras semillas, *patatas/batatas* y cañas dulces.”<sup>627</sup>

En la otra mención el autor explicita la nueva gramínea y su cultivo en la capital de la Axarquía:

“... asimismo se coge panizo y *maíz*, que llaman *trigo de Indias*: son semillas que se crían de riego y en poco tiempo; y así [sic] se aplican muchas personas a sembrarlo, que ayuda mucho al bastimento cuando la cosecha del trigo es falta.”<sup>628</sup>

Los testimonios de Rengifo son palmarios: el *maíz* es el cereal por excelencia, particularmente valorado cuando se presenta la escasez de trigo.

Marbella

No solo en el área axarqueña, también en la zona occidental de la provincia y particularmente en Marbella, meced a la obra de Nicolás Cabrillana, *Marbella en el siglo de Oro*, se atestigua la presencia de la gramínea americana en la ciudad y en esta misma obra

<sup>625</sup> AMVM-AACC, 20 de enero de 1584.

<sup>626</sup> AMVM-AACC, 2 de abril de 1585.

<sup>627</sup> VÁZQUEZ RENGIFO: *Grandezas de Vélez-Málaga*, Cap. 18, p. 89.

<sup>628</sup> *Ibidem*, Cap. 14, p. 67.

aporta otras interesantes informaciones acerca de la cronología del advenimiento y arraigo de tal fruto en otras zonas de España como Tarragona y País franco-francés.

Respecto de la propia ciudad un acta notarial consigna su presencia en la temprana fecha de 1561, más de veinte años antes que las referencias veleñas.

“El 15 de junio de 1561 se firmó un acta notarial entre dos vecinos de Marbella ... por el que uno de ellos cede al otro unas tierras de Guadaísa en las que ha sembrado *maíz*, que en esta ciudad se nombra *trigo de Indias*... que está ya nacido.”<sup>629</sup>

Por esta última frase cabe deducir que el contratante tiene interés en dejar constancia de que se trata de un fruto ya arraigado y aclimatado, y no de una mera aventura experimental. En consecuencia, todo parece indicar la pronta acogida que en la tierra malagueña tuvo la recién llegada gramínea. A tal punto, que la primacía en su cultivo rivaliza con la de la *batata*/patata, cuyos primeros asientos se registran solo cuatro años antes en las Actas del Concejo malacitano, según queda indicado en el capítulo de la convolvulácea.

Sin duda, tan temprana presencia, pese a su distanciada valoración respecto del trigo, hay que ponerla en relación con dos factores: la posibilidad de dos cosechas por ser de ciclo corto, frente al anual trigo, y de otra, el excelente forraje que para el ganado representaba.

Informa, asimismo, Cabrillana que “ya en 1550 se recolectaba en tierras de Tarragona y que en 1571 se había extendido por el País Vasco-francés.”

Por último, en este apartado malagueño de la presencia del *maíz*, aún sin cuantificar, merece registrarse la mención de Pilar Pezzi al referir las tierras de regadío:

.”... cultivos hortícolas como *batatas*, *maíz*, habas, calabazas...”<sup>630</sup> De nuevo la convolvulácea y la gramínea americanas compartiendo territorio y cultivo en Vélez, ahora hacia mediados del s. XVIII.

---

<sup>629</sup>CABRILLANA, N.: *Marbella en el Siglo de Oro*, Granada, Universidad, 1989, pp. 97-98.

<sup>630</sup>PEZZI CRISTÓBAL, P.: *Pasa y limón para los países del Norte: economía y fiscalidad en Vélez-Málaga en el siglo XVIII*, Málaga, Universidad de Málaga, Servicio de Publicaciones e Intercambio Científico, 2002, p. 65.



### VII.5.3.- Canarias.

Las referencias al *maíz* en Canarias se presentan escasas. Cioranescu en su *Historia de Santa Cruz de Tenerife*<sup>631</sup> reconoce la falta de datos para el siglo XVI sobre la llegada a la isla de la gramínea. La seguridad de su información, para el siglo XIII la fundamenta a partir de 1724 en la obra de Feuillée.<sup>632</sup>

Tras describir las excelencias climáticas y su repercusión en la producción agrícola, “la cosecha de granos se hace en varios lugares dos veces al año, en febrero y mayo, lo que indica la bondad y fertilidad del terreno”, alude al fruto de la gramínea en su descripción con llamada de atención a la policromía de sus granos y a que ello no tuviera repercusión en el color de la materia ya triturada:

“El maíz, tan común en toda América y en África, es muy usado en todas estas islas, habiendo variedades de diferentes colores, rojo, negro, azul, etc. Su harina no presenta estos colores, siendo siempre blanca. Muchos creen que el pan de *maíz* es mejor para la salud que el de trigo común. Los que se alimentan con él no tienen nunca mal color, ni están sujetos a obstrucciones, lo que yo he observado en mis viajes, incluso por propia experiencia.”<sup>633</sup>

En el desarrollo de la décimotava centuria su cultivo se acentúa y Ciorarescu confirma su plena aceptación en 1724; y del estudio de la serie de años registrados, llega a la conclusión de que “se trata de un alimento que aún no ha entrado en las costumbre pero que goza ya de gran aceptación en unos pocos lugares de la isla: el 40% de los cultivos se ha concentrado en La Orotava, los Realejos e Icod.”<sup>634</sup>

### VII.5.4.- País Vasco.

#### Guipúzcoa:

Se ha dedicado apartado específico porque quizás sea el territorio del que más información historiográfica se ha hallado. Las primeras alusiones a su presencia en el área vascongada, ya a fines del s. XVI y a lo largo del siguiente, los refleja Emiliano Fernández de Pinedo<sup>635</sup>:

<sup>631</sup>CIORANESCU, A.: *Historia de Santa Cruz de Tenerife 1494-1803*, 3 vols., Madrid, Confederación Española de Cajas de Ahorro, 1977, Vol. I, p. 325.

<sup>632</sup>FEUILLÉE: *Viaje*, p. 11.

<sup>633</sup>Ibidem, pp. 39-41.

<sup>634</sup>CIORANESCU: *Historia de Sta. Cruz de Tenerife*, p. 325

<sup>635</sup>FERNÁNDEZ DE PINEDO, E.: “La revolución del maíz”. *Crecimiento económico y transformaciones sociales del País Vasco (1100-1850)*. Madrid, Siglo XXI, 1974, pp. 24-28

“Se cosechaba en Hondarribia (Gipuzkoa) y en Llanes (Asturias) cuando menos, ya en 1622. Lope Martínez de Isasti, en *Compendio historial de la M.N. y M.L. Provincia de Guipúzcoa* lo llamaba enj 1625 mijo de Indias y Gonzalo de Otalora y Guitssasa, en su *Micrología geográfica del asiento de la Noble Merindad de Durango por su ámbito y circunferencia* (Sevilla, 1634), lo cita entre las cosechas de esta zona. Los diezmos de Mondragón lo anotan en 1576 -algún mijo de Indias- pero anecdótico hasta 1615.”

La siguiente referencia a su cultivo en el País Vasco se halla en el jesuita Manuel de Larramendi (1690-1766). En su obra: *Corografía de la muy noble y muy leal Provincia de Guipúzcoa* (1754) consigna esta aplicación y valoración del cereal indiano, manifiestamente estimativa de calidad y preferencia de los habitantes rústicos de la provincia:

“El maíz es más útil en Guipúzcoa; trájose desde Indias la primera vez a esta provincia, y lo trajo Gonzalo Percaiztegui, natural de Hernani, y se comunicó después a otras provincias. Es grano que proviene con abundancia y se ha de sembrar desde San Marcos adelante. Hácense de su harina panes... y tortas delgadas que calientes son de buen gusto, y también los panes más gruesos, y en acostumbándose muchas gentes quieren más pan de maíz que de trigo. Y los hombres de monte, como carboneros, leñadores y otros, no quieren pan de trigo, sino de maíz, que es alimento recio y fuerte, y aguantan con él su trabajo, lo que no pueden con el pan de trigo. Y así llevan harina al monte y en sus chozas la amasan... hacen tortas subcinericias en parrillas redondas, y con esto y el haba cocida, que es también alimento fuerte, resisten a todos los temporales de aguaceros, nieves, hielos y huracanes. El Maíz es también el pan común de la gente pobre y labradora... como en el trigo hay sus diferencias y nombres, así las hay en el maíz porque hay especie de maíz de hollejo blanco y de pajizo y dorado y de color encendido; pero son dl mismo gusto y de igual sustento.”<sup>636</sup>

Visión, pues, en las antípodas de testimonios hallados hasta ahora en los que el gusto se invierte: expresa decantación por el grano de Indias que asciende de subsidiario a principal, en detrimento del trigo. ¿Estaría bien informado Larramendi o es que los guipuzcoanos lugareños acaban haciendo de la necesidad virtud?

#### Vizcaya.-

El incremento de población tuvo su lógico correlato en el aumento asimismo de las tierras labrantías, pasando en 1787 de noventa y cinco mil fanegas de trigo, y sobre doscientas diez mil de *maíz*. Un ciento cincuenta por cierto era superior la cosecha de fruto indiano que del cereal de la tríada mediterránea. A tal punto había arraigado entre los nativos la gramínea trasatlántica. Hasta bien entrada la edad moderna el sustento cotidiano se asentaba en centeno, cebada y mijo de cosecha propia, y era preciso importar de Francia trigo, habas y demás

<sup>636</sup>LARRAMENDI, M. D.: *Corografía de la muy noble y muy leal provincia de Guipúzcoa*, Buenos Aires, Editorial Vasca Ekin, 1950, pp. 65-66.

legumbres. Es a partir de mediados del s. XVI cuando se empieza a conocer la gran utilidad de este último grano así como la alubia blanca de procedencia indiana y el *maíz* vinieron a completar la dieta del campesino vizcaíno.<sup>637</sup>

Respecto de la bondad del pan de *maíz*:

“El pan de maíz que comen es muy sabroso y sustancioso para la gente labradora que consume por lo regular la mayor parte de la cosecha,... amasando tortas aplanadas y cociendo en el rescoldo o brasas,... y también en hornos, juntamente con el pan...”<sup>638</sup>

Por su parte, Landázuri y Romarate alude al doble beneficio que el *maíz* reporta. De una parte, valora el forraje -pasto artificial- como esencial para el ganado vacuno; y de otra, elogia lo saludable de su pan. Aunados ambos -el lácteo y el cereal de Indias- constituyen la clave de la fortaleza y salubridad de los campesinos del lugar:

“Lo pingüe y permanente de este pasto artificial [forraje] ocasiona la mucha leche que diariamente producen las vacas a sus dueños y con la qual [sic] y el pan que hacen de *maíz* se mantienen robustos y sanos los caseros Guipuzcoanos.”<sup>639</sup>

En otro apartado refleja el dominio del trigo y del *maíz* en la agricultura vascongada frente a otros frutos. Casi un duopolio de ambos cereales con manifiesta preponderancia del americano, que merced a su abundante cosecha constituye el sustento básico para la población:

“Lo principal de su cosecha está reducido a trigo y *maíz* no obstante que no deja de cogerse en ella cebada, abas [sic] arbejas, otras mieses pero no con la abundancia del trigo y el *maíz*. Entre estos dos el primero [trigo] es el más escaso y por lo mismo no puede proveer a la subsistencia de los guipuzcoano pero sí el segundo [*maíz*], cuya abundante recolección mantiene la gente casera con la maior [sic] robustez y aptitud para el trabajo.”<sup>640</sup>

#### VII.5.5.- Real Cédula de Tassación. (1680)

También se localiza en este documento una referencia al precio fijado para la harina [supónese una libra] del cereal americano:

“Harina de *maíz*, a veinte y seis maravedís”

<sup>637</sup>ITURRIZA Y ZABALA, J. R. D.: *Historia general de Vizcaya*, Barcelona, Subirana, 1885, Cap. IX, p. 51.

<sup>638</sup>Ibidem, Cap. XIII, p. 69.

<sup>639</sup>LANDÁZURI ROMARATE, J. J.: *Historia del ilustre País Bascongado: comprendido en sus tres M. NN. y M. LL. provincias, el Señorío de Bizcaya, Guipúzcoa y Alaba*, 7 vols., Bilbao, s.n., 1901, T. VII, Cap. X, p. 93.

<sup>640</sup>Ibidem, Cap XI, p. 96.

## VII.5.6.- Semanario de Agricultura para Párrocos.

Ya mencionado este hebdomadario como obra propia de la Ilustración para el fomento de la agricultura, también el *maíz* tiene su cabida en varios números de la publicación.

Reiterativo y exhaustivo en cuanto a la descripción de la faena para obtener la mejor cosecha, para el caso que nos ocupa sólo se acopian aquellos aspectos que tienen que ver con la utilidad y provecho de la gramínea para alimento humano y de la cabaña, así como de forraje para el establo.

Hasta cinco ejemplares se han podido constatar que dedican una extensión suficiente al *maíz* y particularmente el último con la *polenta*.

En apretada síntesis para situar al lector se incluyen a continuación conceptos alusivos a su cultivo, tierras, humedad,...

- El *maíz* no crece espontáneamente [sic] en parte alguna, ni aun en su país natal... es planta de todo el mundo porque viene regularmente en los climas más opuestos. Casi toda América septentrional, una parte de Asia y del África, y muchos distritos de Europa, hallan en este grano un alimento sustancioso para hombres y animales.<sup>641</sup>

- El autor reconoce dos especies de *maíz* según el ciclo temporal desde la siembra a la cosecha, en todo caso de ciclo corto. Maíz precoz o temprano: conocido en Italia con el nombre de *quarenteno* porque en efecto crece y madura en quarenta [sic] días. Sin explicar la causa echa en falta que no se cultive más -"sería de grandísima utilidad si se cultivase"- ; entre tanto se siente más seguro en la valoración del "maíz tardío": "más feraz y vigoroso que el precoz, acaso porque está más tiempo debajo de tierra."

- Tras considerar los distintos colores que puede tomar la mazorca e incluso los granos dentro de una misma, pondera "el amarillo y blanco que son los que más se cultivan... el blanco es el más productivo; el maíz amarillo es el más extendido y... la tierras areniscas le convienen mejor que al blanco; y es más precoz que éste. El obtener la cosecha en menos tiempo, favorece que se pueda sembrar en tierra arenisca donde ya "se ha echo [sic] cosecha."

- No escapa al informador cuáles son tierras óptimas en cuanto a su presencia en valles o proximidad a zonas bajas o riberas que suministran suficiente humedad a la planta. Es ésta condición imprescindible. "Los prados situados a la orilla de los ríos, las tierras baxas e

---

<sup>641</sup> *Semanario de agricultura y artes dirigido a los párrocos* 54, 1798, "Agricultura del maíz" pp. 17-22.

inundadas en el invierno, inútiles para el trigo son apropiado para esta planta .y lluvias blandas acompañadas de calor.”<sup>642</sup>

- De su utilidad y provecho se explica de este modo: <sup>643</sup>

- Para moler es indispensable que esté perfectamente seco.

- Su rendimiento en harina viene a ser de tres cuartos de su peso.

- La molturación depende de su uso: “si es para sopa, solo se ha de machacar”; si es para puches, se ha de moler más; se ha de moler todo lo más posibles, si es para hacer pan.”

- Da noticia que llama la atención y en ningún otro lugar hallada, ni consecuencia comercial elaborada para poción: “una de las bebidas mejores que se pueden preparar con el maíz es la cerveza.” Rareza ésta la cerveza de maíz.

- Utilidad: Es pormenorizada la exposición, empezando por su valor como alimento humano “con todas las preparaciones que se dan a los demás farináceos: en muchas partes es muy cómodo consumirle en *puches* que dan diferentes nombres, según los países y particularmente la *polenta*.

- Como alimento de animales es más útil aun en sus diferentes formas: forraje, mazorcas, grano, harina y salvado: caballos, bueyes, carneros, cerdos y aves & prefieren el *maíz* a los demás granos... tiene más sustancia que la cebada y es mucho mejor que la avena: dado a las bestias como forraje es preferible a quanto producen las praderas naturales y artificiales,... y es el alimento mas sano, mas agradable y sustancioso que se les puede presentar, ... finalmente se comprende [sic] lo ventajosa que es para los cultivadores una planta que produce cosechas tan abundantes, pues con ellas se podrán aumentar sus ganados, tener mayor número para la labor, para dar leche, y para cebar, ... [que además] le dejarán el beneficio del estiércol.

-Para las aves es excelente cebo de engorde: “Todas las aves engordan mucho con el maíz crudo, cocido, en harina o en mas; adquieren mucha manteca, y toman su carne un gusto muy delicado, y así las aves más gustosas vienen de parages [sic] en donde se cultiva en grande de este grano.”

- En cuanto a sus propiedades para la salud, la principal es el alimento en sí en forma de sopas:

---

<sup>642</sup>Ibídem, p. 21.

<sup>643</sup> *Semanario de agricultura y artes dirigido a los párrocos* 55, 1798, “Concluye el artículo del maíz” pp. 33-41.

“La sopa, y una especie de gachas claras a manera de sémol, hechas de harina de maíz, se cree que son muy saludables, y de tan fácil digestión que frecuentemente [sic] las recetan los médicos como remedio para los enfermos y convalecientes: el maíz es muy diurético...”

#### - La Polenta

Se ha dejado para término de este punto en torno a las utilidades del *maíz*, la presente elaboración, y ello por estimarlo un documento fundamental sin parangón en la bibliografía culinario-gastronómica española. El anónimo autor desarrolla ampliamente las posibilidades de factura y sus potenciales consumidores. Una extensa gama, desde la básica, como simples gachas, plato de necesidad de indigentes y menesterosos, hasta preparaciones mucho más sofisticadas que tienen cabida en la mesa real, según constata Pérez Samper<sup>644</sup> quedan reflejados en este epígrafe.

Es interesante reseñar que el texto no procede de recetario -la polenta no se halla presente en ninguno-, sin embargo el desconocido redactor pone a disposición del investigador una fuente riquísima, prácticamente ignorada entre los tratadistas de la historia de la cocina, por la amplia gama de posibilidades que tal plato ofrece. En el imaginario común, polenta siempre viene a representar un alimento vinculado a la crisis de del cereal noble por excelencia: el trigo. En la cultura alimentaria española, en general, donde alcanza el trigo no tiene cabida el *maíz*. Quien escribe el documento, sin duda, debía de estar bien versado en artes culinarias, habida cuenta de la pluralidad de elaboraciones y formas que tienen como base la harina del grano americano, y todas reciben la denominación de *polenta* hasta obtener la exquisitez exigible de Palacio. Sin llegar a mencionar específicamente qué tipo de *polenta* es propia de la Corte, cabe interpretar que se trata de aquella que tiene los mejores ingredientes y modos de elaboración más refinados y que quedan englobados bajo la denominación genérica: “Se sirve también en las mesas delicadas y suntuosas condimentándolas de varias maneras...” Desde esta perspectiva no es difícil adivinar las que ingirieron nuestros borbones, al menos desde Carlos III y reinado de Carlos IV.

Por el extraordinario valor del documento, partiendo de su origen italiano como plato de general consumo y con el objetivo de que “en España se sepa aprovechar esta excelente y sana comida”, se reproduce en su integridad, habida cuenta de su escasísima difusión en la historiografía culinaria española, y al fin, porque bajo el amparo del mismo vocablo *polenta*, se muestra una amplia gama que viene a romper el tópico de ser casi en exclusiva comida en

---

<sup>644</sup>PÉREZ SAMPER: *Mesas y cocinas*, p. 63.

tiempos de escasez y por contra, con base en la flor de la harina de *maíz*, construir un plato susceptible de magistral creación, merecedor de las exquisiteces de la real mesa.

Tal es:

“Ponense -dice el anónimo comunicante- en un perol una porción de agua: luego que esté tibia se le echa la sal que baste para sazónarla bien: quando [sic] el agua comienza a hervir se echa en ella la harina del *maíz*, después de haberla pasado por un cedazo; pero debe irse echando muy poco a poco para que se mezcle con el agua meneándola siempre con un palo: esta masa va espesándose, y no se ha de dexar [sic] de darla vueltas con el palo hasta que llegue a adquirir toda la consistencia necesaria: entonces se aparta del fuego, y se echa la masa sobre una tabla limpia, donde se extiende con un palo redondo [rodillo] gordo y liso hasta quedar del grueso de un dedo: divídese después en pedazos pequeños con un cuchillo, y colocándolos en un plato pueden espolvorearse, y si se quiere con queso rallado, y se echa encima manteca de vacas derretida, la qual penetra los pedazos de masa que están calientes todavía, y les da mucha suavidad. Los más omiten el queso y la manteca [por carestía], y así come la *polenta* la gente del campo en muchas provincias de Italia, y particular los niños que engordan y se crían muy robustos con ella.

Se sirven también en las mesas delicadas y suntuosas condimentándolas de varias maneras: unas veces frita en manteca de vacas, otras tostándola un poco al fuego, y es muy gustosa con queso rallado, como se ha dicho, o con azúcar, canela y vino generoso a modo de torrijas,... de qualquier [sic] modo que se prepare siempre es un alimento sano y gustoso.”<sup>645</sup>

En definitiva, de meras y elementales gachas para la inmensa mayoría, la *polenta* pasa a fruta de sartén y repostería tostada ricamente especiada como plato de la inmensa minoría.

## VII.6.- Extranjeros que nos visitan.

No son especialmente relevantes las referencias al *maíz* por parte de quienes foráneos, viajan por nuestro país. Hasta el último cuarto de siglo XVII, ningún dato se consigna. Será para este período, imprescindible el testimonio de la dama francesa tantas veces aludida por lo rico y vio de sus experiencias.

### VII.6.1.- Madame D'Aulnoy (1679-1681)

En el contexto de su paso por Bribiesca (Burgos) y alrededores, describe este alimento básico para los lugareños y sus limitadas propiedades en orden a la digestión y gustosidad del alimento:

<sup>645</sup> *Semanario de agricultura y artes dirigido a los párrocos* 59, 1798, “Economía doméstica” pp. 111-112



“El pan se hace de trigo de las Indias, que nosotros los franceses, llamamos de Turquía. Es bastante blanco y se diría que está amasado con azúcar, tan dulce es: pero está tan mal hecho y tan poco cocido, que es un trozo de plomo lo que uno se mete en el estómago. Tiene la forma de pastel sumamente plano, y apenas si es más espeso que un dedo.”<sup>646</sup>

Tan sucinta referencia se halla cargada de interesantes datos, a saber:

- Palmario ejemplo de confusión terminológica, como ya advirtió y dejó demostrado Bernardo de Cienfuegos, atribuyendo su origen y procedencia a Turquía, como así se designaba en la antigüedad, sin que la nueva planta, el fruto bien distinto y las descripciones y usos por los naturalistas de América, -pese a reconocer que de un cereal nuevo se trataba-, en modo alguno hiciera cambiar a nuestros vecinos ultra-pirenaicos su denominación.

- En el haber, D'Aulnoy valora el blancor y el dulzor, sin embargo, en él debe, aludiendo a su textura compacta y densa, muy pesada para el organismo, se muestra lacónicamente contundente: “tan mal hecho y cocido que es un trozo de plomo lo que uno se mete en el estómago.” En cuanto al grosor es más una torta que un pan propiamente dicho; no alcanza altura y no es mollar. Lo que probablemente ignora la escritora francesa es que la masa de harina de maíz no es, - o muy escasamente, a diferencia de los cereales mediterráneos, en particular el trigo-, susceptible de fermentación por levadura. De ahí, su propensión a endurecerse y su cualidad opilativa. Por ello su consumo humano se hace más que en directo, -acompañante de la vianda en seco-, a través de su elaboración culinaria en sopas, o diluyendo su harina para puches o poleadas.

#### **VII.6.2.- José Townsend. (1786-1787)**

Se trata al relatar el viaje por Asturias y Oviedo, ya apenas a una década de finales del s. XVIII. Ilustra de la descompensada dieta en proteínas del campesino asturiano; básicamente vegetal pese a la presencia de carne de vacuno; muy pobre en cereales con abundantes legumbres, y frutos de la huerta particularmente cucurbitáceas. En todo caso, el forastero británico quiere poner en relación la deficiente ingesta con las enfermedades que, a menudo, padecen las gentes del territorio, y en ese contexto el maíz. La ausencia de vino es obvia. Las condiciones climatológicas y de aislamiento de la meseta, productora de buenos caldos lo hacen prácticamente imposible. La bebida natural de antaño y hogaño es la sidra.

---

<sup>646</sup>GARCÍA MERCADAL: *Viajes de extranjeros*, T. II, pp. 952-953.



“Además de la humedad relajante del clima, el alimento de los habitantes contribuye mucho al nacimiento de varias enfermedades que infestan ese principado. La alimentación habitual es de *maíz*, habas, guisantes, castañas, manzanas, peras, melones y cohombres; el pan hecho con harina de maíz no es levado [elevado], no fermenta y queda en el estado de pasta.”<sup>647</sup>

### VII.6.3.- Arturo Young. (1787)

Breve referencia en su “Viaje en España”, área de Cataluña, y donde alude más a la planta que al fruto poniendo el acento en su ventaja como planta forrajera:

“El *maíz* sirve algunas veces de forraje verde, como podrían hacerlo entre nosotros con ventaja, con tal de que lo sembrasen en una época conveniente para evitar las heladas tardías; es una de las plantas más nutritivas del mundo.”<sup>648</sup>

### VII.7.- Libros de cocina.

Por lo que se lleva referido, pese a su utilidad y su valoración, nunca fue un grano especialmente atractivo para el consumo humano. Siempre sucedáneo, estuvo vinculado su ingesta a la escasez y/o ausencia de otros cereales panificables, -cebada, avena, centeno- y claro está, en particular el trigo como farinácea por excelencia para la elaboración de pan por su cualidad principal de fermentar con levadura, sin cuyo atributo no se puede hablar propiamente de este principal alimento de la humanidad mediterránea.

La valoración de la gramínea indiana viene determinada más por su condición de alimento reducido a puches o disolución del grano triturado, disuelto en agua o leche, que a su cuasi nula propiedad de panificable. La Dra. Pérez Samper lo explica con claridad:

“En la desconfianza e incluso el rechazo hacia el *maíz*, la forma de preparar el nuevo alimento jugó un papel importante. En una sociedad que tenía el pan como alimento básico, la primera tentativa del *maíz* fue hacer pan, pero los resultados no fueron demasiado buenos. A pesar de todo, la costumbre se impuso y se continuó utilizando el maíz para hacer pan.

Sin resistir la comparación con el pan de trigo, el *maíz* entró en competencia con otros cereales menores, que eran consumidos frecuentemente hervidos, en lugar de amasados y

---

<sup>647</sup> *Ibidem*, T. III, p. 1448.

<sup>648</sup> *Ibidem*, T. III p. 1687.

cocidos, como eran en España las típicas gachas o “farinetas” en sus múltiples variantes, como farro de cebada. El *maíz* se consumía frecuentemente en muchas zonas bajo esta forma, como sucedió en Italia, donde se ingería preferentemente en forma de “polenta.” Hasta el punto de que la causa del éxito del nuevo alimento estuvo ligado a la forma de prepararlo. El cultivo del *maíz* se difundió en ocasiones porque ahorraba la molienda y la panificación, de resultado ésta poco apetecible. Se reducía el proceso a triturar y hervir el *maíz* para obtener las gachas o la “polenta.” Proporcionaba además, así, la posibilidad de consumir un plato caliente.”<sup>649</sup>

Los campesinos norteños peninsulares reiteran su fabricación aunque el consumo como tal, habida cuenta de su escasa altura y pronto endurecimiento -más torta que pan; de ahí para indicar un fracaso, la expresión: “hacer un pan como unas tortas”- su uso es más en gachas o sopas. Entre sus indudables ventajas se halla el prolongado buen estado para su ingesta. Menor agua y fermentos, lo hacen resistente al enmohecimiento.

Tal condición de sucedáneo, para las clases pobres o uso cibal del ganado, y ello generalizable a países europeos, lejos de la excelencia del trigo, explica su ausencia de los recetarios. Éstos o son de la Corte o de órdenes religiosas, que aun siendo de gran austeridad, obvian el grano de Indias en sus apuntamientos de cocina, lo que no obsta para ocasionalmente pudiera consumirse en algún cenobio.

“En el otoño de 1711 se come *blat de moro* [*maíz*] en el refectorio de los dominicos del Convento de Nuestra Sra. de la Anunciación de Girona...”<sup>650</sup> La fuente procede de los Libros de Cuentas, no de recetario alguno.

Pero la excepción confirma la regla, y así como señala Pérez Samper: “en ciertos casos el *maíz* consigue alto rango alimentario. Por influencia italiana, debidas a las relaciones personales y políticas, en la mesa real española del siglo XVIII aparecía la “polenta.”<sup>651</sup>

Por último y para concluir en la causa de su cultivo se halla también -por ser cereal de ciclo corto- la posibilidad, de ordinario, de lograr dos cosechas en el año, frente a la solo una del trigo. Su mayor rendimiento por fanega, asimismo, juega a su favor para explicar la expansión y aceptación por la mayoría campesina e imponerse paulatinamente entre las clases necesitadas de la urbe, hasta el punto de figurar en la Cédula de Tassación de 1680.

---

<sup>649</sup>PÉREZ SAMPER: “La integración ...” p. 103.

<sup>650</sup>MARTÍ GARCÍA: “Productos americanos”, p.435.

<sup>651</sup>PÉREZ SAMPER: “La Integración ...”, p. 103.

### VII.7.1.-Bartolomeo Scappi. (Cocinero del Papa Pío V)

Sin apenas datos de su biografía. Las datas de su nacimiento y defunción nos son desconocidas. Probablemente su vida transcurre desde los inicios de siglo XVI hasta 1570, fecha de la publicación de su obra, *Opera dell'arte del cucinare*, en que detalla más de mil recetas. Fue cocinero del Papa Pío V y entre las innovaciones de su recetario está la inclusión de productos americanos, tales como el *pavo de Indias*, *maíz*, como en la receta inmediata, y acaso la *alubia*. Ejerció influencia en Diego Granado, -*Arte de Cocina*, 1599- cocinero de la Corte de Felipe III.

Receta: *Cómo preparar sopa de maíz y cebada sin cáscara.*

El maíz es un cereal mucho más grueso que el que se utiliza para hacer pan. En Lombardía se halla en gran cantidad, utilizándose para preparar empanadas y *fiadoni* [dulce de hojaldre relleno de queso y huevos...] Por consiguiente, después de haberlo seleccionado y limpiado del polvo, déjese en remojo en agua templada durante diez horas cambiando el agua unas cuantas veces. Luego, póngase a hervir en caldo graso frío de carne en un recipiente de cobre estañado o de barro y agréguesele *cervellate* [embutido de manteca de cerdo coloreada y aromatizada con especias], amarilla o salchichas, o incluso un trozo de papada de cerdo salada para darle sabor. A continuación, incorpórense canela y azafrán y déjense hervir a la brasa, lejos de la llama, en un recipiente tapado dejando que se haga por espacio de no menos de dos horas y media para que quede bastante espesa. Sírvese con queso y canela por encima.

Esta sopa se puede, asimismo, preparar con cebada sin cáscara, que habrá de hervirse durante mucho más tiempo que el maíz, si bien este también necesita una cocción bastante larga, pudiendo incorporar a ambo queso, huevos, pimienta, canela y azafrán<sup>652</sup>

### VI.7.2.- Antonio Latini. *Lo scalco alla moderna*

De este singular personaje, ya se ha hecho amplia referencia en el capítulo del *tomate*. En el caso que nos ocupa alusivo al maíz - *grano d'India* en italiano- en su receta<sup>653</sup> incluye interesantes aspectos correspondientes a dos productos alimentarios de Indias, cuales son el propio *maíz* puesto este en relación como uso cibal para engordar ciertas aves en la fase inicial o media de su desarrollo, entre ellas *pollancotti d'Indias*.

Sin pretender una traducción rigurosa del texto italiano, en esencia el *modus operandi* consiste en encerrar en una jaula el ave que se pretende engordar: capón, pollastre, *pollancotti*

<sup>652</sup>SCAPPI: *Arte de cocinar*, pp. 228-229.

<sup>653</sup>“Modo di fare ingrassare dette Pollanche di latte”, LATINI: *Lo scalco*, Vol.I, pp. 184-185.

*d'India* [pavitos de India],... y se les facilita durante veinte días *farina di grano d'India* [maíz] triturado y amasado con leche o en su caso miga de pan también con leche. Trascorridas las casi tres semanas, se pasa a otra fase alimentaria de mayor solidez y consistencia pero sin variar la materia prima. Se trata ahora de *maccaroncini di farina di grano d'India* hechos con leche y para su ingestión bañados asimismo en el blanco líquido. Así, por otros dieciocho o veinte días, transcurridos los cuales se hallan en condiciones óptimas de consumo alcanzando su máxima exquisitez.

La conclusión parece evidente: el grano transatlántico constituye un excelente pienso, sin parangón para las aves domésticas de las dos orillas al tiempo que la segregación mamaria de la vaca liga con el cereal indiano y viene a ser el “líquido elemento” para asegurar a las seis semanas la terneza y excelencia de la carne.

## VII.8.- Maíz en la Literatura.

En general, existe una correlación entre la popularidad del producto y el número y calidad de las referencias literarias. Así ha podido observarse las muy numerosas alusivas al *chocolate*, al *pavo*, pasando por *pimiento*, *tomate* y *batata/patata*; en tanto que la *papa*, solo una. Similar conducta se va a seguir con el grano de Indias.

El ser un producto conocido y arraigado no es suficiente para que ingrese en las nobles letras. El prestigio juega de modo significativo. Las gentes comen *maíz*, conocen su utilidad, a él le deben el sustento en buena parte de la península, particularmente en el norte, a él se debe por el forraje la mejora en la producción del ganado, habida cuenta de su muy valiosa cualidad de pasto. Las aves domésticas tienen en el grano un excelente nutriente,... Todo es cierto, sin embargo, la preferencia de consumo está en el cereal noble del mediterráneo por excelencia: el trigo y con él el pan blanco y mollar por la fermentación, fruto de la levadura. El sucedáneo americano no deja de ser consecuencia de necesidad y de penuria, alimento de menesterosos en casos de crisis del trigo. Por más que se intenta hacer de la necesidad virtud, -salvo en el ámbito vascongado- el *maíz* no llega a alcanzar el crédito y prestigio necesario como para propalar su bondad y merecer entrar en la literatura. Quienes lo ingieren, clases populares en su indigencia, ocultan su consumo y en todo caso, al ser producto de pura necesidad, no hallan en él nada digno de estima que lleve a la exaltación de su memoria y por tanto ausente -o casi- de la creación literaria.

En su menguada presencia, apenas se trata de dar a conocer al público su existencia y el vocablo que lo designa; como dice<sup>654</sup>“Monrigo tiene la acepción más genérica de alimento.”

## TEXTOS:

**Lope de Vega.** *Arauco domado*. Tercer acto.

“Quítase el grano a la espiga / para que el *maíz* se aumente,...”

Del propio Lope, de nuevo, en: *Romancero espiritual*:

“que adonde el fiero Luzbel / sembraba torpe *maíz*...”<sup>655</sup>

Por último, la tercera referencia del “Fénix de los Ingenios” en *Los españoles en Flandes*:

¡Oh figura de tapiz! / ¡Mal haya el que tantos años / te dio su vino y *maíz* / su perejil y su carne.”<sup>656</sup>

Por su parte, **Tirso de Molina**,<sup>657</sup> que viajó a La Española y allí permaneció dos años, (1616-1618) muestra su proclividad hacia el ámbito americano lo que patentiza particularmente en *La Trilogía de los Pizarro*. Es en la tercera de ésta, *Amazonas en las Indias* (Jornada II), donde se incluye el vocablo que nos ocupa en sentido colectivo de lugar donde se siembra, produce y cosecha el cereal de las Indias:

“Dimos en un valle al cabo, / que el Marañón fertiliza, / de yucas y de *maízales*, / cuyas gentes se apellidan”<sup>658</sup>

El **Teatro Menor** también deja constancia del fruto de la gramínea indiana. Es en un *Entremés*<sup>659</sup> y entre una relación de productos que vende un negro en un castellano deficiente y muy mal vocalizado donde junto a otros productos entre ellos la *papa*, ya citada en su propio capítulo, se menciona el grano:

“De andar por cayes y prazas/ vendiendo maní tustaro, /.../ charque, tamales, *maíz*,...”

<sup>654</sup>MORÍNIGO, M. A.: *América en el teatro de Lope de Vega*, Buenos Aires, Facultad de Filosofía y Letras de la Univ. de Buenos Aires, Instituto de Filología, 1946, p. 73.

<sup>655</sup>LOPE DE VEGA: *Romancero espiritual*. Ed. GUARNER, L. Valencia, Jesús Bernés, 1941.

<sup>656</sup>LOPE DE VEGA: *Lope de Vega's "Los españoles en Flandes" a critical edition*. Ed. SAUTER, V. M. New York, Peter Lang, 1997.

<sup>657</sup>VÁZQUEZ, L.: “Tirso de Molina y América”, *AISO. Actas* 3, 1993, pp. 405-411: pp. 405-411.

<sup>658</sup>GARCÍA BLANCO, M. M.: “Voces americanas en el teatro de Tirso de Molina”, *Thesaurus: Boletín del instituto Caro* o y Castroy Cuervo 48.1, 1993, pp. 566-585.

<sup>659</sup>LÓPEZ DE ARMESTO Y CASTRO, G, *Los nadadores de Sevilla de Triana (ad quem 1674)*. En RÍPODAS ARANAZ: *Lo indiano*, p. 192.



UNIVERSIDAD  
DE MÁLAGA



UNIVERSIDAD  
DE MÁLAGA

# **AUTORES, OBRAS Y OBSERVACIONES**





## VII.9.- Catálogo Maíz

Nº Catálogo: 31

OTOÑO

Autor: Giuseppe ARCIMBOLDO

Fecha de realización: 1563

Dimensiones: 236 x 167 cm

Materiales: Óleo sobre lienzo

Localización: Brescia. Museo Martinengo



Del cereal indio, cuatro autores y siete obras constituyen el acervo artístico de su representación: Arcimboldo, (Milán, 1527-1593) nada menos que con cuatro obras y los flamencos, Abraham Janssens, (1575-1632); Abrahán Mignon (1640-1679) y David de Heem (1606-1684)

Retomando el bodegón ya descrito páginas atrás (Catálogo, nº1) y respecto al *maíz*, constatamos en su caso una muy relevante presencia; hasta siete recreaciones: dos mazorcas en cada uno de los brazos y tres en el tronco y extremidades inferiores. Todo indica que el

lombardo tiene expresa predilección por el fruto de la gramínea recién llegada. Por la difusión estudiada del producto en esta Tesis, se conoce su pronta venida -Colón al regreso de su primer viaje - y lo presto que se aclimata en la Bética y desde aquí pasaría a la Península Itálica. La humedad del área milanese -patria de Arcimoldo- debió de favorecer su producción. Por otra parte, la *polenta* como elaboración primaria con base en la harina de *maíz* y peculiar de la península hermana. Ambos factores hacen harto probable que en su infancia y juventud, el artista nord-italiano estuviera familiarizado con la novedosa planta, a la que a su vez, por su forma, configuración en apretados granos, rentabilidad y popularidad de su consumo, probablemente incluido él mismo, le encontró posibilidades compositivas, particularmente en la configuración de las extremidades. De ahí, su abundante presencia.

**Nº Catálogo: 32**

VERANO

Autor: Giuseppe ARCIMBOLDO (1527-1593)

Fecha de realización: 1573

Dimensiones: No se dispone

Materiales: Óleo sobre lienzo.

Localización: Sussex.UK. Ex-Eduard James Foundation.



**Observaciones:**

Como referimos al tratar de este cuadro en el caso el pimiento, resulta infrecuente tal abundancia de mazorcas de *maíz* superando a aquél, hasta totalizar diez. Por contra, tal como se observa en la precedente, ausencia de espigas de trigo ni vestigio de grano alguno del noble cereal mediterráneo. Como representación del reino animal, -anécdota, al fin- reemplaza la observadora lechuga por un pequeño volátil aupado en el asa curva de la cesta en actitud de atacar la más próximas de las granadas.

En conclusión, lo muy llamativo es la intensa presencia el *trigo americano* en sus obras: ¿lo está dando a conocer?; ¿es el fruto revelación de Indias llamado a acabar con las hambres periódicas en el viejo continente -Francisco Hernández-; ¿es Arcimboldo un compulsivo consumidor en forma de delicado plato de polenta propio de la Corte para la que trabaja? Interrogantes que se acumulan al intentar dar respuesta a tan exclusivo fenómeno: Arcimboldo es el artista de la Modernidad que antes y más mazorcas de maíz ha llevado a la representación pictórica.



**Nº Catálogo: 33**

VERANO (II)

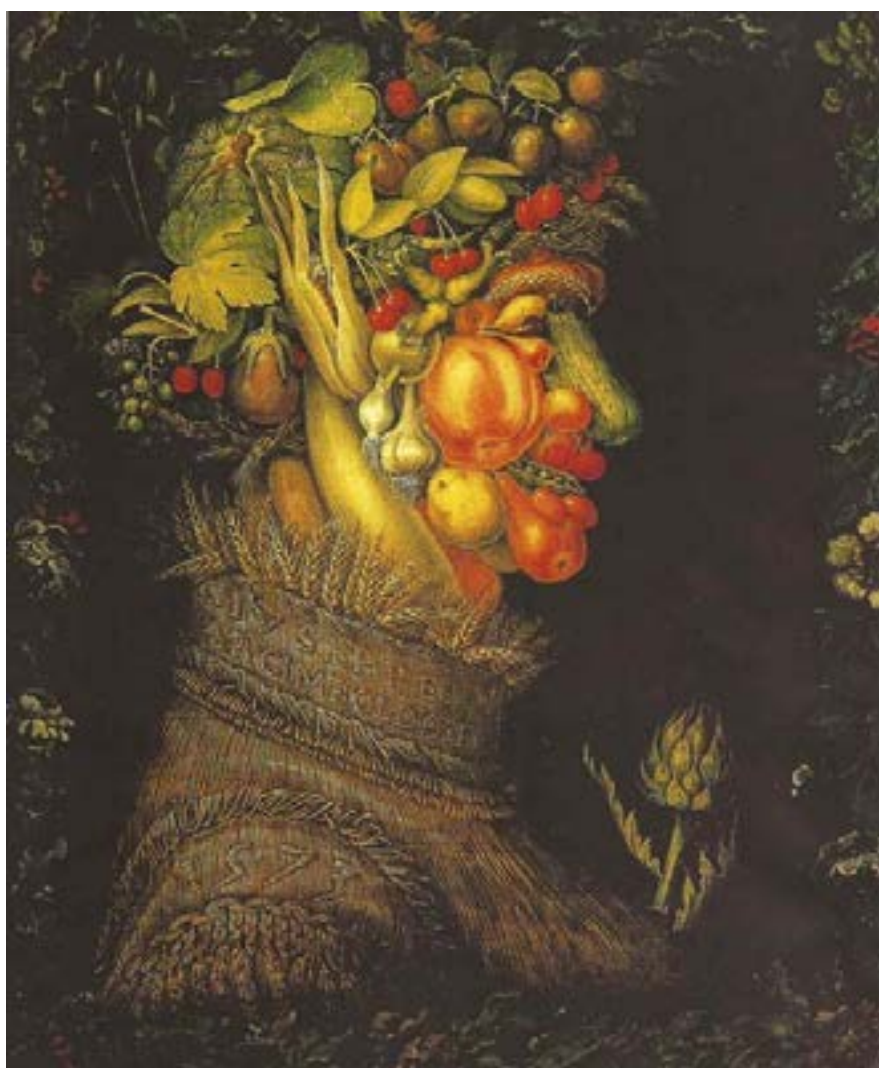
Autor: Giuseppe ARCIMBOLDO (1527-1593)

Fecha de realización: 1573

Dimensiones: 76 x 64 cm

Materiales: Óleo sobre lienzo

Localización: París. Museo del Louvre



**Observaciones:**

Se trata de un retrato de medio cuerpo, de perfil derecho. A juzgar por tan temprana fecha, quizás pudiera definirse como una de las primeras obras del nuevo estilo.

Con indumentaria confeccionada con finos tallos de espigas, guarnecida en hombro y bordes del crecido alzacuellos. De la parte superior de éste, surgen espigas de trigo por doquier que dan paso al cuello, punto de inicio del perfilado rostro. Fronda de frutos principalmente: melocotones, cerezas, peras, manzanas, ciruelas, ramas y hojas de diversa naturaleza. Entre las hortalizas: ajos, guisantes, una berenjena pendiente y remata la nariz un calabacín y la boca sonriente constituida por un dehiscente guisante con fruto visible. Remata el retrato, como emergiendo del pecho, una erguida alcachofa con sus hojas bien inhiestas. Entre las ausencias clamorosas, están los racimos de uva. Ni un solo vestigio de la vid.

Por último, el *maíz*. Solamente representado por una escueta *mazorca* emergente de entre las hojas que la protegen; a modo de pabellón auricular. Frente a la exuberancia y profusión posteriores del trigo indiano, llama la atención la parquedad con que aquí se ve representado. Cabe pensar que se halla en los inicios y que a medida que *Arcimboldo gusta y se gusta* en el nuevo estilo, amén de su posible proclividad hacia el consumo, el número e intensidad de la gramínea se incrementa exponencialmente, como se ha hecho observar en el cuadro precedente (cat. nº 32). Cabe como conclusión, que está descubriendo un universo pictórico y que camina con comedimiento

**Nº Catálogo: 34**

VERTUMNO

Autor: Giuseppe ARCIMBOLDO (1527-1593)

Fecha de realización: 1591

Dimensiones: 68 x 56 cm

Materiales: Óleo sobre lienzo

Localización: Estocolmo. Museo de Blasta



Ver comentario en Nº Catálogo 3



**Nº Catálogo: 35**

**LA DIOSA CERES CON LOS SÍMBOLOS DE LA FERTILIDAD**

Autor. Abraham JANSSENS (1575-1632)

Fecha de realización: (ca. 1630)

Dimensiones: 217 x 151 cm

Materiales: Óleo sobre lienzo

Localización: Madrid. Colección Gerstenmaier



**Observaciones:**

Natural de Amberes. Su formación se inicia en el taller de Jan Snelinck de su ciudad natal. Ya en la veintena pasa a Italia donde debió de entrar en contacto con el círculo de pintores *caravaggistas* nórdico. Inscrito como Maestro en el Gremio de San Lucas, su estilo se mueve entre un manierismo que no acaba de abandonar y la influencia del genio del tenebrismo.

Obviamente, siendo paisano de Rubens y trabajando en la misma ciudad, es difícil sustraerse a su influjo. Colaborador también de Frans Snayders con notable presencia en sus motivos de flores y animales.

En la obra presente obra, de manifiesta influencia manierista, representa a la diosa itálica de la agricultura, y más específicamente de las cosechas que los romanos identificaban con la Deméter griega. Diosa, pues, de la tierra cultivada.

El autor la recrea con aire de matrona romana, -seno derecho descubierto- con rojo intenso el manto, sentada a la sombra de un árbol y en el brazo y mano izquierda porta un muy nutrido ramo de frutos de diversas especies. Entre ellos destacan *dos mazorcas de maíz*, bien ostensibles e identificables, mejor que algunos de las restantes hortalizas más familiares.

Sin duda, la intención exhibitoria queda confirmada por el crecido tamaño y por las hojas que encapsulan la panoja, con llamativas formas curvilíneas y abarrocadas, acordes con el estilo de la época. Se trata de dar a conocer el cereal del Nuevo Mundo y que el espectador fije su atención en él.

De otra parte, parece que cerca del pie derecho, único mostrado, representa otro fruto de Indias: *pimiento* abultado y de color verde. Ciertamente novedoso. En la iconografía mediterránea, particularmente la española, lo que se plasma en los cuadros son *guindillas*, y por lo tanto rojas, como se ha tenido ocasión de contemplar en el estudio específico. Su cualidad mordicativa es lo más valorado entre nuestros paisanos coetáneos. En el caso de Italia -Arcimboldo- de forma y tamaño algo mayor que la especia de Indias, pero siempre de muy rojo intenso.

La apreciación del tamaño y verdor de la solanácea de este cuadro, demuestra sus diferentes modalidades, de las cuales los españoles escogimos por preferencia la guindilla por ser “la pimienta de los indios y mucho más barata” [Monardes], en tanto en otras latitudes y climas como el de los Países Bajos la adaptación de la nueva hortense cobró formas diferentes. El que se muestra en el cuadro, cuatro siglos ha, está más cerca de nuestros actuales gustos para asar o rellenar que de la variedad elegida por nuestros ancestros de la primera hora.

**Nº Catalogo: 36**

NATURALEZA MUERTA

Autor: Abraham MIGNON (1640-1679)

Fecha de realización: (ca. 1665 - 1675)

Material: Óleo sobre tela

Dimensiones: 92 x 72,7 cm

Localización: Colonia. Museo Wallraf



## Observaciones:

Este autor de naturalezas muertas se dedicó casi en exclusiva a flores, frutas, y pájaros y otro tipo de naturaleza muerta. Trabajó en los Países Bajos y fue discípulo del siguiente artista en la representación del maíz, David de Heem, residente en Utrecht.

Disponemos de solo una obra donde figura la mazorca de maíz. Lienzo complejo, cargado más de frutas que de hortalizas, con buena dosis de granadas, ciruelas, melocotones, manzanas, trigo, uvas y alguna que otra castaña. Además, viene a ser una cumplida representación del reino animal, vertebrado e invertebrado: desde pájaros, revoloteando camino del nido, ubicado éste en las ramas de lo que podría ser un viejo roble. En el suelo, desde un roedor, dos saurios menores, uno triunfante y el otro derrotado y probablemente fenecido, en posición supina; y dos ofidios - emergentes en la maraña vegetal de la base del árbol- dispuestos a atacarse. Del mundo invertebrado: caracol, mosca, araña, mariposa.

Sin duda, más allá de la mera representación de los reinos vegetal y animal, la obra tiene una buena carga simbólica, a menudo críptica. La calabaza vendría a representar, -así contemplada desde la exégesis medieval- como símbolo de la expansión de la fe por la copiosidad de sus semillas.<sup>660</sup>

La abundante y reiterada presencia de espigas, enteras y desgranadas, junto con los racimos de uva blanca y otro tendente a tinta son claro ejemplo de los componentes eucarísticos.

El roedor alimentándose de espigas y los reptiles -saurios y ofidios- tras luchar aquéllos entre sí, con vencedor y vencido; o en disposición agresiva de estos, vendrían a simbolizar la sempiterna lucha entre el bien y el mal.

Respecto al *maíz*, dos mazorcas; una, de granos rojos en el tercio superior del cuadro, tangente al racimo de uvas; y la otra, polícroma, -horizontal sobre el suelo- con grados de diferentes colores: azules, blancos, amarillos,... como han quedado descritos en las muy abundantes referencias de cronistas y naturalistas, ya estudiados en otro lugar de esta Tesis.

Mignon pertenece a la iglesia reformada francovalona de los Países Bajos del Norte. Es discípulo de David Heem, quien viene a representar una posición decididamente católica en el sentido de la iconografía jesuita.<sup>661</sup> Parece probable que, desde la amistad, Mignon tuviera ciertas influencias en valoraciones simbólicas de carácter religioso. En este sentido y en esta

---

<sup>660</sup>Cfr. SCHNEIDER, N.: *Naturaleza muerta: apariencia real y sentido alegórico de las cosas, la naturaleza muerta en la edad moderna temprana*, Köln, Taschen, 1992, p. 198.

<sup>661</sup>Íbidem, p. 209.

obra, tan cargada de referencias alegóricas, quizás no fuera descabellado admitir el *juego* que da al artista la polícroma mazorca: integridad y cohesión de los creyentes representada en la disposición de los granos; la variedad cromática vendría a significar la “diversidad” de las diferentes razas y la extensión ecuménica de la misma fe cristiana y ello pese a la consumada escisión de la Iglesia occidental; rota la unidad de dogma, la unicidad jerárquica y la comunión litúrgica.



**Nº Catálogo: 37**

**EUCARISTÍA EN CORONA DE FRUTOS**

Autor: David HEEM (1606-1684)

Fecha de realización: 1648

Dimensiones: 138 x 125 cm

Materiales: Óleo sobre lienzo

Localización: Viena. Kunsthistorisches Museum



## Observaciones:

Constituye uno de los grandes pintores holandeses dentro del bodegón. Discípulo del lego jesuita, Daniel Seghers (Amberes, 1590-1661), su temática de la naturaleza se presenta muy variada en su conjunto, con preferencia por temas florales e invertebrados: caracoles, conchas marinas, mariposas... En la vertiente religiosa la influencia del maestro es bien patente: guirnaldas, Vírgenes y el Niño orlados por coronas florales,...

Como hombre de su época y con tamaño maestro el motivo eucarístico no puede serle ajeno. Resonancias de la Reforma Protestante y de la Reforma Católica aún mantienen sus ecos en temas tan fundamentales de fe como el de la *transustanciación* del dogma católico frente a la *consustanciación* del ámbito luterano; asimismo, la cuestión del *sub utraque specie*, con raíz en los husitas y proyección en los reformistas.

El barroco, como expresión de la catolicidad es arte de propaganda; las referidas cuestiones, de profundo carácter teológico ven en la pintura el vehículo estético idóneo para trasladar a los sentidos, y con ello a los fieles, tan trascendentales misterios.

La obra que referimos y en la que figura el *maíz* es: *Eucaristía en corona de frutos* (1648) toma como eje geométrico centrado en consonancia con el motivo principal, la eucaristía bajo sus dos formas: sagrada oblea y cáliz. Desde esta perspectiva se organiza la composición.

Una pseudo-hornacina con pretensiones de trampantojo, que sirve de basamento a las especies del Misterio, se halla orlada de haces y gavillas de trigo en curvada forma, derramadas hacia fuera; movimiento, al fin, - barroco es- y enmarcando -dos arriba y dos abajo- nutridos racimos de uvas en variada y matizada tinción. El símbolo eucarístico es palmario. Pero hay más. La naturaleza frutal comedita y de meditada proporción: manzanas, peras, higos, melocotones, ciruelas, hojas y flores. Figuras luminosas, brillantes sin pretender esplendor. Todo lacónico, todo silente, delicados hilos son los tallos que dan vida a las hojas y frutas. Estatismo grácil y elegante que rinde culto a su Creador, la Divinidad transustanciada.

En cuando al cereal americano, también, como en Mignon, -su discípulo protestante-, copiosa representación: una mazorca de grano rojo, exenta de las hojas que la encapsulan; y otras tres, a la derecha amarilla entroncada con las espigas de trigo, y a la izquierda dos emergentes de su envoltura, y como representante de la pluralidad, granos polícromos.

Tanta insistencia representativa del indiano cereal, -aun admitiendo que el hábitat (Países Bajos) le es propicio, particularmente por la humedad,- a nuestro entender no sólo se trata de darlo a conocer como nuevo alimento, o quizás como demostración de su misma abundancia; sino, - como ya se apuntó en Mignon-, que se presta por su forma, configuración de los granos y colorido diverso de estos, a ser expresión simbólica de la Iglesia: *unidad de Credo*; testimonio de *Universalidad*, -Católica- representada por el fruto de las nuevas tierras; y *Ecumenismo*; diversidad de razas y etnias en el amplio orbe habitado y promesa de dilatación de la Fe Cristiana. Valores todos ellos, al fin, propios y defendidos con tenacidad en la Contrarreforma.

De entre todos los frutos llegados de América, sólo el *maíz* vendrá a suscitar el triple simbolismo: Unidad, por cohesión de los granos prietos; Universalidad, por inclusión de las tierras recién descubiertas; y por último, la diversa Ecúmene representada por la convivencia de granos de diferentes colores a imagen de las diferentes razas humanas.

Desde el punto de vista teológico, ¿qué mensaje emite el cuadro? Admitida la presencia real y verdadera de Cristo en la Eucaristía, se trata de mostrar que bajo las dos especies, *sub utraque specie*, -pan y vino- sea en conjunto o en cada uno de ellas por separado, cumplen fielmente el Mandamiento para la salvación formulado por Jesús en la Última Cena: “Tomad y comed porque esto es mi cuerpo; tomad y bebed porque esto es mi sangre.”

En la tradición litúrgica, la comunión bajo las dos especies había sido habitual pero sin contradicción en la esencialidad de la misma presencia divina en cada una de ellas.

Los husitas (s. XV) defienden a ultranza que sólo bajo las dos especies se consuma y se “consume” el legado de Cristo. La Reforma en sus múltiples variables, admite la doctrina husita sin llegar a tal denodada defensa de su verdad. La Iglesia Católica, por contra, mantiene desde el Concilio de Constanza (1415), ratificado en Basilea (1431) y Trento (1545-1563) que la plenitud de la gracia se alcanza por la comunión bajo cualquiera de las dos especies porque, tras la Consagración, en cada una de ellas Cristo se halla real y verdaderamente presente.

En el devenir litúrgico, se fue abandonando administrar la Comunión dando a beber el cáliz -quizás por medidas de prudencia [riesgo de embriaguez] y por higiene-, quedando reservada esta forma sólo para los clérigos. Los fieles legos sólo podían comulgar bajo la especie de pan, simplificada en una oblea consagrada. He aquí el *quid* que nos lleva al cuadro de Heem.



Se trata de unir en paridad los dos elementos de la sagrada comunión para transmitir el valor de equivalencia; pero habida cuenta del uso en exclusividad del cáliz -"costosamente ornamentado y que goza de un predominio inmenso y solemne"<sup>662</sup> por parte del sacerdote oficiante y clero en general, vetado *de facto* su acceso a los fieles, se hacía preciso exaltar la sagrada forma en el momento mismo de la transustanciación, dotándola de brillantez, transparencia y luminosidad destellante. El pincel barroco, por obra de Heem, se pone al servicio de los sentidos para transmitir la Fe.

El persistente y exornado cáliz, reservado para sí por el clero, es acorde con la preciosísima sangre de Cristo que contiene oculta en su concavidad; en tanto que la efímera e "insulsa" hostia administrada a los legos carece de atributo sensorial alguno que haga visible su condición de "carne de Cristo sacramentada." "En la adoración de la hostia, tal como la celebra el cuadro de Heem, fue reconocida implícitamente su posición prioritaria, dentro de la jerarquía espiritual."<sup>663</sup>. Ese era el objetivo.

He aquí la clave teológico-litúrgica de la obra con el acompañamiento de las *creaturas* que sin ostentaciones, pero con brillante nitidez, con decoro y plenas de dignidad, "son conscientes" de a Quién adoran y rinden culto: su Creador. Tal es la magistral obra ejecutada por David de Heem.

---

<sup>662</sup>Ibídem, p. 153.

<sup>663</sup>Ídem, p. 153.



UNIVERSIDAD  
DE MÁLAGA



UNIVERSIDAD  
DE MÁLAGA

# JUDÍA



## VIII.- FRIJOL / JUDÍA<sup>664</sup>

### VIII.1.- Descripción botánica de la judía

**Familia:** Leguminosas

**Género:** *Phaseolus*

**Especie:** *P. vulgaris* L.

**Tallo:** Anual, generalmente trepador, de hasta más de 3 m., que parece crecer en zig-zag.

**Hojas:** Alternas, compuestas de 3 folíolos ovales u oval-redondeados y en punta, siendo los dos laterales asimétricos. Pecíolo largo y engosado en la base.

**Flores:** En racimos axilares, flojos, más cortos que las hojas con hasta 6 seis flores, de las que sólo prosperan generalmente 2. Cáliz de 3-4 mm, bilabiado (labio inferior con dientes). Corola papilionácea, de 1-2 cm, blanca, amarillenta, rosada o violeta. El pico de la quilla termina en espiral de 2 vueltas. Con un estambre libre y 9 soldados en tubo en la base. Pistilo rodeado con el tubo terminal y ambos por la quilla.

**Fruto:** Legumbre dehiscente por dos valvas longitudinales, con pico saliente. Semillas muy variables de forma (oblongas, arriñonadas, globosas) y de color (blanco, amarillo, verdoso, rojo, pardo, púrpura, negro) uniforme, moteado o rayado. La especie *P. coccineus* L. es parecida pero perenne, con racimos más largos que las hojas y con muchas flores.

## VIII.2.- Consideraciones Previas

Acaso sea el asunto de la judía uno de los más complejos de tratar al referir los productos alimentarios de Indias.

Reconocida por la propia comunidad científica la dificultad de su identificación, es preciso acogerse a estudios que la sustenten:<sup>665</sup>

“La cuestión del origen de las judías, habichuelas o frijoles es uno de los más enrevesados y discutidos de la historia de las plantas comestibles y medicinales. El único punto en el que parece haber consenso general entre los especialistas es que hay cuatro judías cultivadas de segura procedencia americana. *Phaseolus vulgaris* L. (judía común o verde), *Ph. Coccineus* M. et S. (= *P. multiflorus* Willd, judía pinta o de España), *P. lunatus* L. (judía luna o frijol de media luna) y *P. acutifolius* var, *latifolius* judía “terapy”. En este caso, Francisco Hernández no ofrece un capítulo de revisión, aunque el dedicado al “ayeyocímatl” comienza diciendo que “parece pertenecer al género de los frijoles, llamados por los mexicanos *etl* y que son casi innumerables en esta Nueva España”. Su única descripción claramente identificable es la que contiene dicho capítulo y el siguiente, que corresponde a la judía pinta o de España (*Ph.coccineus*)”

Por nuestra parte, y con independencia del debate entre especialistas de la Botánica, quisiéramos indicar una serie de factores, que desde la perspectiva histórico-sociológica, contribuyan a explicar aquellos que inciden en la dificultad del esclarecimiento:

- Ya existe una leguminosa de origen chino *Vigna sinensis* o *judía careta* de larga tradición medieval y consumo en la Península, la que sin seguridad en la afirmación pudiera responder, a la denominación de *alubia*, vocablo de origen árabe [*alubiya*.], pero que en Aragón, según Fernández de Oviedo, (1535), como se explicita en el testimonio de este historiador-naturalista, se conoce con el nombre de *judía*.
- Para esa legumbre, la denominación imperante entre las gentes es la de *fasoles*<sup>666</sup> en plural]; *fésol*, *féssol*, *féxol*, *frijol*. Término de raíz latina [*phaseolus*] y es el único que utilizan los descubridores y naturalistas, y que además es el que ha pervivido de

<sup>665</sup>LÓPEZ PIÑERO, J. M.: *Medicinas, drogas y alimentos vegetales del Nuevo Mundo textos e imágenes españolas que los introdujeron en Europa*, Madrid, Ministerio de Sanidad y Consumo, 1992, pp. 226-227.

<sup>666</sup> En *Tesoro de la lengua castellana*, Covarrubias las define: “Las havillas [sic] de cierta legumbre, dicha fasiolos, del nombre griego *phasiolus*, y corrompido el vocablo, los llamaron fasoles. En España los llaman frisoles, y por otro nombre judigüelos, nacen en unas baynicas [sic], en forma de havas [sic] pequeñas, hazense dellos guisados con que se come assí [sic] el pescado como la carne”.

común en toda la América hispana de plena vigencia en la actualidad, sin perjuicio de alguna que otra denominación local. Ninguno de los dos vocablos *alubia* y *judía* para nosotros sinónimos, se hallan presentes en los tratadistas.

- Pese al valor alimentario y tributario [aztecas] que entre los nativos tenía, base de la dieta junto con el maíz, no le corresponde en paralelo una intensidad de presencia ni descripción del fruto, ni propiedades organolépticas, como sí sucede con los restantes siete productos tratados en este trabajo. Acaso, referencias de pasada o simplemente algunas escasas líneas.
- Entre los científicos, salvo Hernández y no especialmente clarificador, ni lo mencionan. Exigua valoración, pues.
- De los extranjeros que nos visitan, ni un solo testimonio.
- Los recetarios, particularmente religiosos, sí incluyen estos productos de Indias con el nombre, si es en castellano, de fríjoles, alubias o judías. En el caso catalán, *fessoles* y *mongetas*
- Asunto capital es la confusión terminológica. Sin entrar en localismos para su denominación, hasta de cuatro términos nos servimos para nombrarlas hoy: fríjol, judía, alubia y habichuela y regionalmente en Asturias se perpetúa la denominación derivada de *faba*, [haba], de ahí *fabes* y *fabada* siendo así que las exquisitas judías lugareñas, nada tienen que ver con la leguminosa de profunda raigambre romana y de quien procede la raíz lingüística. Hasta qué punto ésta ha dejado huella, particularmente en Andalucía, sin excluir otras partes de España, que a la recién llegada indiana se la denomina, primero, si es verde, como diminutivo/despectivo de haba [*habichuela*] y después extienden su significado, si se presentan secas y sin vaina.
- El enigmático significado de la palabra *judía/judigüelo* ¿por qué y desde cuándo se viene usando para designar la leguminosa indiana? Desde luego, como se ha apuntado, este término no se utilizaba, al menos por escrito, en la época del Descubrimiento. Desde Colón a Cobo, pasando por Las Casas, Cabeza de Vaca, Hernando Colón, Díaz del Castillo, López de Gómara, Cieza de León, Fernández de Oviedo, Sahagún, Francisco Hernández y Acosta, todos sin excepción utilizan alguno de los vocablos derivados de *phaseolus*, ya enumerados, y ninguno *judía* o *judigüelo*, salvo excepción al invocar como término comparativo su ocasional denominación en la Península.



Cabe preguntarse a causa de qué y desde cuándo se registran uno u otro de estos dos últimos vocablos para la nueva leguminosa; los que, por otra parte, se utilizan exclusivamente en castellano.

La primera noticia de tal nombre atribuido a la *phaseolus* española, viene consignada por Fernández de Oviedo:

“En Aragón se llaman **judías**, y la simiente de los [*fésoles*] de España y de los de acá es la misma propiamente”<sup>667</sup> Probablemente fuera una denominación popular por traslación de significado, sin registro documental, y parece lógico que se ponga en relación con alguna cualidad o signo distintivo de clara animadversión hacia los miembros de esta minoría religiosa, y más aún, a los conversos o cripto-judíos.

Este viene a ser el sentido con que registra Covarrubias, *judigüelo* en su *Tesoro de la Lengua Castellana* (1611): “El hijuelo del judío, y cierto género de arvejas, dichas así porque hirviendo en agua caliente saltan para arriba”.

El *Diccionario de Autoridades* (1726-1737), más de un siglo después de Covarrubias, define *judigüelo*: “Lo mismo que judía” con buena copia del conuense: “Especie de arveja o habilla que Covarrubias quiere haberse llamado así porque saltan cuando las echan en el agua hirviendo”

La explicación a la tal suposición se incorpora en el *Diccionario Etimológico de la Lengua Castellana* (Corominas), añadiendo otra hipótesis en relación con la mancha de color que por lo común la leguminosa que nos ocupa solía llevar:

“No está clara la explicación semántica, quizás porque al cocerlas [esta legumbre] salen enseguida del agua (a diferencia de los garbanzos, que permanecen en el fondo), tal como el judío no se deja bautizar; o bien la denominación se aplicó primeramente a un tipo de habichuela caracterizado por alguna mancha de color, o por su color general amarillo, tal como los judías debía llevar distintivos semejantes en la Edad Media; a no ser que se trate de la comparación de la forma cornuda de las vainas con el paño en forma de cuernos que los provenzales obligaban a llevar a los judíos medievales.”

Manifiesta carga de antisemitismo contienen las hipótesis acerca de la nueva nomenclatura, peculiaridad española, plenamente alejada de su procedencia etimológica, *phasolus*. El sentido figurado y zahiriente, nacido del rechazo al judaísmo que acabó con la

<sup>667</sup>FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS: *Historia general*, T. I, cap. XVIII, pp. 243-244.

expulsión de sus adeptos (1492), es manifiesto; y que tal fobia se perpetuó durante siglos en clara discriminación hacia los judeizantes o cristianos nuevos, siempre bajo sospecha.

En todo caso, es de advertir, que la denominación debía de mantenerse en el ámbito popular y coloquial, sin alcanzar *status* escrito, pues hasta finales del siglo XVII, no figura en un documento oficial. Es la *Real Pragmática de Tassación* (1680), tantas veces mencionada en el presente trabajo, donde se lee: *la libra de judías secas, a seis quartos* [fol. 53]. La popularización del término debió de ir ampliándose hasta su normalización en los recetarios monásticos donde cada vez es más frecuente la palabra *alubia* o *judía*, por delante del de fríjol, hasta la casi extinción de éste en nuestro país y en nuestros días.

En este sentido, un curioso fenómeno ha tenido lugar entre el español de las dos orillas. Allá ha quedado consagrado y en plena vigencia el término *frijol*, en tanto que aquende, éste ha sido sustituido por el de judía, alubia o habichuela, quedando *de facto* extinguido.

### **VIII.3.- Testimonios de descubridores y cronistas**

Como se viene comentando, son parcos; a veces una mera alusión de pasada sin apenas descripción de su fisonomía ni de sus propiedades organolépticas. Obviamente, ello contrasta con la curiosidad y a la larga admiración y consumo de los demás productos que en el presente trabajo se contemplan. Una doble causa pudiera estar en el origen de tan exigua atención. De una parte, que la leguminosa de allá tiene semejanza con el *fésol/alubia* de acá, de ahí, que no fuese del todo novedosa y por tanto, digna de tanta atención. En lo que más insisten quienes de ella escriben es en el gran número de variedades y en su copiosidad, hasta formar parte, junto con el maíz de la dieta básica del indio; y de otra, a que al fin, de una legumbre se trata, de consumo por campesinos y menestrales; de nulo prestigio, bien lejos en todo caso, de los estamentos privilegiados; y a su vez, compitiendo con otras leguminosas más valoradas en su consumo, como las milenarias habas, las lentejas y sobre todo los garbanzos, cuyo ingesta cubría las más amplias capas de población.

#### **VIII.3.1.- Cristóbal Colón**

Deja esta breve anotación en la que parece confundir habas y fessoles y centra su atención en que son “muy diversas de las nuestras”:

“La tierra muy fértil y muy labrada de aquellos memes y *faxoles* y habas muy diversas que las nuestras...”<sup>668</sup>

### VIII.3.2.- Fray Bartolomé de las Casas.

Es quien primero describe, cierto que sin extenderse en demasía, la neo-leguminosa tomando como punto de referencia y comparación las de su Sevilla natal ampliando hasta Castilla en otro texto. Lo que le reclama su atención es su *similitud con los altramuces*, la abundancia y la diversidad de colores.

Describiendo lo que había en el mercado de la ciudad de México:

“...pan es cocido, que son unos bollos amasados con *frísoles*, que son como altramuces de los que hay en Castilla, puesto que no todos en la color, porque son negros y leonados y de otras colores. Hay otras muchas legumbres...”<sup>669</sup>

Otra, en el contexto de descubrimiento por el Almirante, en su similitud lo que cambia es Castilla, ahora Andalucía:

“vio *frísoles*, que son como altramuces del Andalucía, puesto que son prietos [negros] o leonado, y aun algunos morados;...”<sup>670</sup>

### VIII.3.3.- Alvar Núñez Cabeza de Vaca

Así de sucintas son sus menciones:

Al describir de la manera que es la tierra y sus bastimentos, menciona el *frijol*:

“... había un pueblo que llamaban Aute, y los indios dél tenían mucho maíz, y que tenían *frísoles* y calabazas”<sup>671</sup>

En otro apartado:

“Había hallado casas de gente y de asiento, y que aquella gente comía *frísoles* y calabazas y que había visto maíz”<sup>672</sup>

---

<sup>668</sup>COLÓN: *Textos*, p. 53.

<sup>669</sup>LAS CASAS: *Apologética historia*, T. III, Cap. LXX, p. 235.

<sup>670</sup>LAS CASAS, B. .: *Historia de las Indias*. Ed. SAINT-LU, A. 3 vols. Caracas, Biblioteca Ayacucho, 1986, Vol. I, p. 233

<sup>671</sup>NÚÑEZ CABEZA DE VACA: *Naufragios*, T. I, Cap. VII, p. 522.

<sup>672</sup>Ibidem. T,I Cap. XXX, p. 542

#### VIII.3.4.- Hernando Colón.

“...Había muchas *simienzas* de aquellas raíces, como también de habichuelas, de cierta especie de habas...”<sup>673</sup>

#### VIII.3.5.- Bernal Díaz del Castillo.

Refiriendo lo que se vende en el mercado de Tlatelolco. Una simple mención de pasada:

“Digamos de los que venden *frijoles*,...”<sup>674</sup>

#### VIII.3.6.- Francisco López de Gómara.

Dos simples citas contienen la obra:

Refiriéndose a los tributos que pagan a Moctezuma:

“Los que tienen heredades propias pagan por año uno de tres que cogen o crían. ... algodón, cacao, ají camotli, *habas* y *frijoles*”<sup>675</sup>

Y en el mercado de Tenuchtitlán:

“...Venden... tortillas de huevo de diferentes aves... juntamente con *frijoles* y otras muchas legumbres”<sup>676</sup>

#### VIII.3.7.- Bernardino de Sahagún.

Su testimonio ilustra especialmente por las variedades y los diversos colores que caracterizan a cada una:

El que vende *frixoles*, ... los que vende son los que son nuevos, limpios, gordos, que no están dañados ... como son los *frixoles* amarillos, colorados, blancos, y los menudillos, y los que están como jaspeados y de otras diversas colores, y los que son muy gordos, que son como havas [sic], que se dicen en la lengua *ayecotli*.<sup>677</sup>

<sup>673</sup>COLÓN: *Historia del Almirante*, Cap. XXVIII, p. 149.

<sup>674</sup>DÍAZ DEL CASTILLO: *Historia verdadera*, Cap. XCII, p. 269.

<sup>675</sup>LÓPEZ DE GÓMARA: *Historia conquista*, Cap. LXXVII, p. 122.

<sup>676</sup>Ibíd., Cap. LXXIX, p. 128.

<sup>677</sup>SAHAGÚN: *Historia general*, Cap. 18, p. 700.

### VIII.3.8.- Pedro Cieza de León.

Alude a la fertilidad de la tierra. En un texto probablemente ya referido y citado en los capítulos donde se glosan cada uno de los productos aquí mencionados:

“Por estos valles siembran los indios [junto a maíz, y se crían *batatas* dulces,] y así mismo algunas papas y *muchos frijoles...*”<sup>678</sup>

## VIII.4.- NATURALISTAS

### VIII.4.1.- Gonzalo Fernández de Oviedo.

Es, sin duda, el autor de la primera y más cumplida información que sobre la leguminosa se haya constatado. Rica de contenido, comparación con las por él conocidas de la Península y afirmaciones que marcan un hito tanto en la primicia de la denominación por el vocablo *judía*, como por la identidad de sus simientes, y en consecuencia esencialmente la misma la de acá y la de allá. Tales aseveraciones son trascendentales para la cronología y ubicación del término. Cuando todos las llamaban *fessoles* o *fisoles*, en el reino de Aragón la denominaban *judía*. Y ello sin perjuicio de admitir que hay variedades de color amarillo y otras “pintadas de pecas”.

“Los indios tenían esta simiente de los *féssoles* en esta isla y otras muchas, y en la Tierra Firme mucho más, y en especial, en la Nueva España e Nicaragua e otras partes donde en mucha abundancia se coge tal legumbre. Desta simiente, hace especial mención Plinio e llámalos fagivoles. **En Aragón se llaman judías, y la simiente de los de España y de los de acá es la misma propiamente;** pero en algunas partes se cogen en grandísima abundancia. Yo he visto en la provincia de Nagrando (que es en el Nicaragua, a la costa de la mar del Sur), coger a centenares las hanegas destos *féssoles*; y también en aquella tierra e en otras de aquella costa hay otras muchas maneras de *féssoles*, porque además de los comunes, hay otros que es la simiente amarilla, e otros pintados de pecas. E otra legumbre tienen que son como habas; pero muy mayores, e algo amargas, comiéndolas crudas; e de las unas e de las otras hacen los indios sus simenteras [sic] ordinariamente.”<sup>679</sup>

En otra cita insiste en la presencia de *frijoles* en las dos orillas hispanas; allá particularmente en alusión a Tierra Firme, provincia de Cueva. Destaca la multi-diversidad de aquéllos, y que los de la península también habían sido llevados a las nuevas tierras, como venía siendo habitual, junto con otras hortalizas tales “como hierbabuena, perejil, cilantro,

<sup>678</sup>CIEZA DE LEÓN: *Crónica de Perú*, Cap. LXVI, p. 273.

<sup>679</sup>FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS: *Historia general*, T. I, Cap. XVIII, pp. 243-244.

melones, *féssoles* (y estos *féssoles* también son naturales a Tierra Firme), e los hay en más cantidad e de más maneras que en partes del mundo se pueden haber”<sup>680</sup>

#### VIII.4.2.- Francisco Hernández

“Parece pertenecer el *ayecocimatl*, a los géneros de los *frijoles* llamados por los mexicanos *etl* y que son casi innumerables en esta Nueva España. Echa raíz gruesa, fibrosa u pequeña, de donde nacen tallos delgados, cilíndricos, verdes y volubles: hojas como de peral medianas, redondeadas, no diferentes de las de *ololiuhqui*, y cuya forma tiene algo de corazón: flores en el extremo de las ramas, escarlata y radiadas a manera de estrellas, de donde *seproducen vainas como de habas parecidas a las de los demás frijoles, y con semillas semejantes a las de las habas mismas*. La raíz de esta planta se usa entre los indios como alimento, ¡tal es la voracidad y rusticidad de estas gentes!, pues aunque su sabor no es del todo ingrato, se cuece difícilmente y suministra un alimento duro y fibroso... Nace en los campos mexicanos casi en todo tiempo, en lugares campestres y húmedos, y florece con las primeras lluvias.”<sup>681</sup>

Tras su minuciosa descripción botánica, parece que el Protomédico encuentra que *ayecocimatl* participa de características de *haba* y *frísol*, al tiempo que en lo único que se fija en orden a su ingestión, no son ni las vainas ni las semillas sino la raíz, con lo que a efectos del conocimiento de sus propiedades organolépticas quedamos ayunos.

#### VIII.4.3.- José Acosta.

Causa cierta perplejidad la reseña del jesuita. Sólo alude muy genéricamente al *frísol* y a la variedad típicamente peruana. Quizás sea porque las ricas variedades de que hablan Fernández de Oviedo y otros cronistas de la Nueva España, no alcanzan al Perú. En lo que sí abunda es en dejar constancia de que las leguminosas fueron llevadas allá por los europeos y al ponderar la feracidad de la tierra, sentencia: “se dan allá [Perú] extremadamente”.

“... los indios cultivaban la tierra a pedazos para legumbres que ellos usan, como los que llaman *frísoles* y *pallares*<sup>682</sup> que les sirven como acá, garbanzos y habas y lentejas; y no he alcanzado que éstos ni otros géneros de legumbres de Europa, los hubiese antes de entrar los españoles, los cuales han llevado hortalizas y legumbres de España, y se dan allá extremadamente y aún en partes hay que excede mucho la fertilidad a las de acá...”<sup>683</sup>

<sup>680</sup>Ibíd. T. III, p. 328.

<sup>681</sup>HERNÁNDEZ: *Historia<sup>a</sup> de las plantas*, T. I, Lib. II, Cap. LV, pp. 200-201.

<sup>682</sup>DRAE: Pallar: Judía del Perú

<sup>683</sup>ACOSTA: *Historia natural*, Cap XIX, p. 261.

#### VIII.4.4.- Bernabé Cobo.

También referido al Perú, este otro jesuita dedica una amplia glosa a la legumbre de Indias. Sus informaciones tienen enjundia. Avanza su similitud con los “*frísoles* de España llamados *judigüelos*”. Es, tras Oviedo, el único que registra esta denominación. Pero es preciso advertir, que entre la publicación del primer naturalista de Indias (1535) y la conclusión de la primera parte de la obra del jienense S.I., (1653) medio un siglo y cuarto, con lo que la extensión hasta la generalización del hebraico vocablo pudo ya estar asentada.

“La mata de los *frísoles de las Indias* son muy semejantes a la de los *frísoles* de España llamados *judigüelos*. Hállanse muchas diferencias de frísoles; las más notables son tres... Los mayores frísoles y mejores que todos los llamados *pallares*; son poco mayores que habas, remátanse en puntas ovadas y tienen la cáscara o hollejo más delgado que ellas; unos son blancos, otros morados y otros pintados de blanco y rojo. Comidos estos *pallares* verdes con sus vainillas tiernas en aceite y vinagre, son regalados; guárdanse también secos como habas, y los comen los españoles e indios unas veces guisados y otras cocidos con aceite y vinagre, y de cualquier manera son buen manjar.

Los segundos frísoles son los *porotos*... de hechura de los *judigüelos*, pero dos o tres veces mayores que ellos. Haylos de todos colores... son tenidos estos frísoles por los más groseros que todos y de ordinario no los comen sino los indios... Los terceros son como garbanzos y muy pintados de blanco y rojo... dánse todos estos frísoles en unas vainas como las de los *judigüelos*.”<sup>684</sup>

#### VIII.5.- Difusión en España, Italia y Francia

Se ha comentado que una de las dificultades para la identificación de la planta es que probablemente sea uno de los pocos frutos de Indias, si no el único, que se halla presente en las dos orillas, y ello tiene el inconveniente de que al “serles familiares” a descubridores y naturalistas no les presten especial atención, de ahí la parquedad informativa. Pero de otra parte, esa misma experiencia previa debió de favorecer su implantación, aclimatación y al fin, rápida difusión. El fríjol americano no infunde sospechas como sí sucedía con otros frutos como el *tomate* o la *papa*. Pero en general quienes anotan de ella, a menudo insisten en dos

<sup>684</sup>COBO: *Historia del Nuevo Mundo*, T. I, Cap. XXVII, pp. 174-175.

aspectos: su extraordinaria variedad y su abundancia, tanta como para constituir, junto con el maíz, la base de la dieta indígena.<sup>685</sup>

Estas tres peculiaridades del fruto: familiaridad en su consumo, amplia gama de variedades y proliferación, debieron de ser fundamentales para su rápida difusión en España y el ámbito europeo más próximo (Italia y Francia). Pero, a su vez y quizás como principal por el primer motivo apuntado, es poco noticiable, amén de que por su humilde condición carece de prestigio social.

A favor de su aceptación juegan la multivariedad y la copiosidad de su cosecha, amén de la propia experiencia nutricional de su consumo<sup>686</sup>. El primero de estos factores, aclimatación, selección de semillas, optimización de terrenos, administración de regadíos, ...los tales *frijoles* venidos de allá debieron, ensayar su cultivo, como era habitual, en las humildes huertas campesinos y en las conventos ir mejorando las distintas variedades hasta alcanzar la Real Mesa con Carlos III<sup>687</sup> Más aún, las excelentes variedades de que hoy se disfrutamos -judías del Barco de Ávila, judiones de la Granja, fabes, o pochas, ...-, sin duda, son consecuencia de la evolución y mejora de aquellas que nuestros ancestro trajeron de Indias. En paralelo, la aquí existente, fue amenguando su producción y en la misma medida decae su denominación de *féssol*, *frijol* hasta su práctica desaparición. La progresiva terminación de la *Vigna sisnesis* [judía careta], -en nuestro país solo superviviente en Extremadura- anterior al descubrimiento, arrastró asimismo el nombre con que se la designaba, y desaparecido el fruto, se extingue el término.

A la neo-legumbre indiana, en la Península se la va a denominar *judía*, o *alubias* y *habichuela* particularmente en Andalucía, de modo preferente si es en vaina.

Así pues, escasez de testimonios y receptividad por los hortelanos peninsulares es lo que cabe constatar, por una parte, y deducir por otra, del advenimiento de la leguminosa.

---

<sup>685</sup>“Tradicionalmente asociado con el maíz en la dieta cotidiana, ambos cultivos solían complementarse en los mismos terrenos, ya que, como planta trepadora, la judía encontraba un apoyo adecuado a su crecimiento en el maíz, aportándole, a su vez, las ventajas de las bacterias fijadoras de nitrógeno con las que parece asociada. Esta conjunción de cultivos se ha conservado hasta hoy: en 1986, un 60% de los cultivos asociados que se dieron en América Latina estaban constituidos por una combinación de maíz y judías”. Vid.: GARCÍA PARIS: *Intercambio*, p. 128.

<sup>686</sup>“... las judías en grano han proporcionado un importante aporte en proteínas a la dieta de los campesinos y, en general, a toda la población de ingresos bajos; de hecho las judías ofrecían notables ventajas tanto en productividad, en calidad proteica, en facilidad de condimentarlas y, sobre todo en sabor frente a las legumbres grano de la tradición mediterránea: garbanzo, lenteja, guisante, almorta...” (TERRÓN: *España, encrucijada*, p. 79).

<sup>687</sup>La cocina de este monarca, en un almuerzo del mes de julio incluye *judías verdes*, sopa de *puré de judías*, *judías* [simplemente] y en un banquete *ensalada de judías* (íbidem, p. 178).



En todo caso, parece claro que si la *alubia/frijol* ingresa en la *Ópera* de Scappi y en el recetario cortesano de Granado, es que su reconocimiento social es amplio. En el siglo XVIII es manifiesta la preeminencia denominativa *judía* y patrimonio de todas las clases sociales. Su presencia en Palacio atestigua la excelencia, al tiempo que demuestra que la pirámide social ha alcanzado la normalización de su consumo. Obviamente las múltiples variedades debieron de ser indicativas de calidad y de precio. Sin duda, el ámbito de mayor constatación de su ingesta a través de los recetarios, al que se le dedica epígrafe específico, es el monástico. Aquí se tratan especialmente los escritos en lengua castellana. Para el área catalana es muy valiosa la pormenorización que del consumo de esta legumbre por las diferentes órdenes religiosas - masculinas y femeninas- hace la Dra. Pérez Samper.<sup>688</sup>

Referido a su proyección ultra peninsular, para Italia, quizás los testimonios más tempranos se hallen en la *Ópera* de Bartolomeo Scappi, cocinero del Papa Pío V. Quede aquí apuntado para su más amplia glosa en el epígrafe de los Libros de Cocina.

Respecto de Francia, nos limitamos a transcribir un texto, a nuestro parecer suficientemente ilustrativo y que pone en relación el acceso de la neo-leguminosa al país galo por vía italiana:

“Catalina de Médicis (1519-1589) introduce en Francia el aceite toscano, mucho más apto para cocinar que el provenzal, y también las *alubias*. Dos caminos tiene la *alubia* en Francia: el popular a través de España, que da origen, algo más tarde al *cassoulet*, y el cortesano, del que existe un testimonio irrefutable. Paolo Valeriano, en un poema dedicado Catalina al partir hacia Francia, dice: “La joven esposa, adornada de joyas, viaja hacia el Loire, pero se alegra de la joya más preciada de todas, las semillas de una nueva que planta que enriquecerán los campos de su nueva patria”. Valeriano era pariente, hermano quizás, del canónigo de Beluno, Pietro Valeriano, que cultivó por primera vez la judía en Italia.”<sup>689</sup>

## VIII.6.- Libros de cocina

Frente a tan denso silencio de otras fuentes, los recetarios facilitan abundancia de fórmulas culinarias donde se contiene la leguminosa y ello abarca desde el más extenso repertorio de recetas de Scappi (1570) a Granado (1599) y sobre en los recetarios monásticos, todos del siglo XVIII. Clamorosas ausencias son el propio libro de cocina de Martínez Montaña (1611) y el de Hernández de Maceras (1607)

<sup>688</sup>PÉREZ SAMPER: “Integración”, p. 106.

<sup>689</sup>LUJÁN, N.: *Historia de la gastronomía*, Barcelona, Folio, 1997, p. 93.

### VIII.6.1.- Bartolomé Scappi (1570)

Si la alubia es la judía americana, ya figura en el recetario del cocinero del Papa Pío V por tres veces: dos fórmulas culinarias en su versión de frescas,<sup>690</sup> -vaina con sus tiernas simientes-, y una en su modalidad de secas, que precisamente se incorporan al más célebre plato de la cocina española de la época: *olla podrida*<sup>691</sup>.

### VIII.6.2.- Diego Granado (1599)

En España para el siglo XVI es el único recetario, y al igual que se ha glosado al tratar la *batata*/patata, o el *gallo o polla de India*, también de su *Libro del Arte de Cozina* -Recetario cortesano que copia buena parte de sus recetas de Scappi- se han podido extraer otras siete recetas con la denominación del producto como *frísoles* y en dos ocasiones, además, la palabra *judigüelo*. Es el producto de Indias que mayor número de elaboraciones culinarias ocupa.<sup>692</sup>

En todo caso, por no resultar exhaustivo, amén de las recetas ya indicadas; sin figurar en el título pero sí como ingredientes o acompañamiento de platos en sus versiones secas y en vaina se presentan otras que en conjunto totalizan hasta doce menciones bajo alguna de estas denominaciones: fríjoles, frijuelos, frísoles, frisuelos, judihuelas, judigüelos; pero no propiamente *judía*. Asimismo su modo de preparación va desde en tortilla, buñuelos, ensalada, en un plato de verduras, torta en escudilla, o acompañamiento de sollo,...<sup>693</sup>

### VIII.6.3.- Antonio Salsete

Como ya se ha indicado en otro lugar, este lego ¿agustino? de ejercicio en el correspondiente convento de Pamplona escribe su propio recetario: *El cocinero religioso*<sup>694</sup>. Incluye una receta de legumbres<sup>695</sup> en la que se integran los *fríjoles* en fórmula de cocina semejante para otras leguminosas: garbanzos, lentejas, chicharros [sic, por chícharos] o

<sup>690</sup>SCAPPI: *Arte de cocinar*, cfr. “Cómo guisar coles pequeñas, alubias frescas y otros ingredientes en caldo de carne” (p. 237), y “Cómo preparar tortelletti de guisantes o alubias frescas” (p. 226).

<sup>691</sup>Ibidem, cfr. “Cómo preparar un plato de diversos ingredientes que en el idioma español se llama olla podrida” (p. 206).

<sup>692</sup>“Para hacer olla podrida” [p. 82, judigüelo]; “Para hacer platos de frijuelos y habas frescas con caldo gordo de carne” [p. 101]; “Para freír los fríjoles con la vaina o camisa y sin ella” [p. 101]; “Para hacer platos de guisante, fríjoles o pesoles secos con garbanzos machacados con caldo de carne y otras cosas” [p. 102, judigüelos.]; “Tarta de frísoles con legumbres secas” [p. 149]; “Para hacer escudilla de bisaltos [guisantes], fríjoles y garbanzos tiernos y habas secas” (p. 268); “Para hacer escudilla de frísoles secos” (pp. 369-370).

<sup>693</sup>Cfr. PÉREZ SAMPER: “Integración”, pp. 105-106.

<sup>694</sup>SALSETE: *Cocinero religioso*.

<sup>695</sup>Ibidem, pp. 121-122.

guisantes secos. Y en toda esta relación utiliza dos vocablos para la misma legumbre: *habichuelas* y *fríjoles*. No la menciona como *judía*.

#### VIII.6.4.- Juan de Altamiras. *Nuevo Arte de Cocina*, 1745

En su famoso recetario tan a menudo citado, inserta tres recetas de la leguminosa indiana: una, consumo en verde;<sup>696</sup> cocidas, rehogadas con cebolla y un polvo de pimienta, “dales dos o tres vueltas para que perciban el recado”. También dos veces *potaje de judías secas*.<sup>697</sup>

En las recetas sólo figura el término *judía*. Es significativo. Mientras Salsete, tan cerca geográficamente, alude a habichuela -como en Andalucía- y a fríjol denominación a extinguir, el lego aragonés un único término utiliza: *judía*. ¿No será acaso, la confirmación de que el vocablo es el preferido en Aragón, como ya hiciera observar aguda y oportunamente Fernández de Oviedo, y las demás denominaciones en este?

#### VIII.6.5.- La Cocina de los jesuitas de Andalucía (1754)

En una receta genérica con el título de *Potaje de lentejas*<sup>698</sup> tal como se procede en su preparación, indica al término de la receta “que de este modo se componen los garbanzos y las *havichuelas* [sic]” Como se ha venido advirtiendo, en Andalucía se prefiere para la misma época (S. XVIII) el vocablo cuya raíz remite a haba con sufijo diminutivo-despectivo. Es digno de destacar porque el término utilizado en el sur peninsular muestra claros indicios en dos aspectos: De una parte, porque las habas como tierra preferida de romanización y clima adecuado debieron de ser muy populares en la Bética; y de otra, porque la similitud de ambas legumbres en su fisonomía y también el modo de cocción, encontró su correlato en un nuevo término derivado de la raíz latina que a su vez denominaba a las más popular y querida leguminosa. No se elige alubia, sino habichuela.

---

<sup>696</sup>Ibíd., p. 114.

<sup>697</sup>Ibíd., p.119.

<sup>698</sup>*Cocina de los jesuitas*, op. cit. p.49.

## En el siglo XVIII

Persiste la parquedad de testimonios. Por las hipótesis formuladas, los datos, descripciones, reflexiones de tratadistas de la salud o naturalistas poco se prodigan. Solo hemos podido constatar su presencia en las anotaciones a pie de página que el Dr. Bartolomé Piñerat hace a la obra de **Cullen** en su *Materia Médica* (1794)

“La judía, *indihuela*, [sic] o *fréjol*, se cría con abundancia en España en sus siete especies de *phaseolus vulgaris*;... de *phaseolus peregrina* o judía gallega, con particularidad en Cataluña y Aragón el *phaseolus vulgaris*..., y en Galicia el *peregrinus*. Esta judía gallega excede en mucho en sabor y magnitud a las demás, por lo que se buscan y pagan con estimación. Todas las especies de judías secas, aunque algo flatulentas, alimentan bastante, y en muchos pueblos de nuestra península no se usa de otra legumbre. El caldo en el que se cuecen las judías, siempre es más espeso que el de otras legumbres.”<sup>699</sup>

La información que facilita Piñerat es de cierto muy valiosa. Por ella da testimonio de las siete variedades comestibles, así como de su potencialidad nutritiva y lo que es especialmente relevante que en ciertas zonas de España ha desplazado a legumbres tan veteranas y con tanta raigambre en el hábito de consumo como las milenarias lentejas o los garbanzos. Tal es su eficacia alimentaria.

---

<sup>699</sup> CULLEN: *Materia Médica*, T. II, Cap. Phaseoli, las judías, frexoles o avichuelas [sic], pp. 140-141.

## VIII.7.- A modo de recapitulación y conclusiones

1.- Con la excepción del pavo, y salvando las abismales distancias entre las dos aves,[*real* e *indiano*] el fríjol es el único producto comestible que comparten las dos orillas hispánicas.

2.- El uso del vocablo fésol y sus variantes es lo que denomina a la *phaseolus* de acá, y ese fue el apelativo genérico que los tratadistas utilizaron para las diferentes variedades de la leguminosa de allá.

3.- El término judía el único lugar donde se aplicaba desde la baja Edad Media es en el relativamente reducido territorio de Aragón. Debió de extenderse tal denominación, en sentido figurado, según la fobia hacia los judíos se incrementaba y particularmente hacia los conversos.

4.- Algunas de las variedades a la Península trasladadas debieron aclimatarse pronto y mostrar su superior calidad, por lo que la difusión de la especie indiana debió de ser rápida y en la misma medida en que se producía la regresión de la aquí preexistente al Descubrimiento.

5.- La creciente denominación de *judía* con decaimiento del término *fessol* o *frijol* debió de correr paralela a la progresiva implantación de las variedades americanas y el consiguiente amenguamiento de la secularmente conocida en la Península. Se activó el término *judía* para designar a las, sin duda, de superior calidad vinientes de aquellas partes y se fue abandonando el de *frijol* al ritmo en que decaía el consumo de la variedad *Vigna sinensis*.

6.- El comportamiento de la simiente seca en relación con su cocción, tanto las tradicionalmente conocidas como las recién llegadas, debía de ser muy similar, y por tanto su apelativo *judía*, inspirado en la actitud de los conversos ante su propio bautismo, cumplía con su función de significado burlesco. De ahí las acepciones tanto de *Covarrubias* como de *Autoridades*.

7.- La rápida difusión en España e Italia hay que ponerla en relación con el hábito de consumo de la previa al hallazgo de Colón; por tanto, no entrañaba recelo. A medida que se van conociendo las mejores variedades, ganan en prestigio y ya pronto se instalan en la Corte francesa desde Italia a través de Catalina de Médicis, y entre nosotros llega a alcanza la Real Mesa (Carlos III).



UNIVERSIDAD  
DE MÁLAGA



UNIVERSIDAD  
DE MÁLAGA

# **AUTORA, OBRA Y OBSERVACIONES**





## VIII.8.- Catálogo Frijol / Judías

Nº Catálogo: 38

PLATO CHINO CON CEREZAS Y JUDÍAS

Autora: Giovanna GARZONI (1600-1670)

Fecha de realización: (ca. 1630 - 1650)

Dimensiones: No se dispone

Materiales: Óleo sobre lienzo

Localización: Colección privada



### Observaciones:

Es el tercer producto, junto a la *batata* y la papa, del que se ha hallado un solo ejemplar y además como hecho singular, por mano femenina.

La autora carece de ascendientes familiares inmediatos de tradición pictórica. Es un caso excepcional de talento y sensibilidad en sus obras generalmente de pequeñas dimensiones colindantes con el miniaturismo, dirigidas a un público selecto que valora su

peculiar modo de ejecutar la pintura. Tuvo estancias duraderas en Florencia, Nápoles, Venecia y Turín. Los últimos años los pasa en Roma donde ingresa en la Academia de San Lucas, alcanzando con ello un reconocimiento oficial un tanto insólito para su tiempo en una mujer artista.

A los efectos que aquí interesan, la unicidad de su representación hay que relacionarla con las dificultades que experimentó este fruto para abrirse paso y alcanzar un perfil e identidad propios, pues sabido es, desde la Antigüedad con particular aceptación entre los romanos, que las *habas* es su leguminosa por excelencia, amén de las lentejas. La versatilidad de su consumo fresco, crudo, seco, molturado en símil de harina, cocido,... son las claves de su éxito y particularmente en las huertas de la Bética. A tal punto que la nueva especie de Indias, va a ser denominada con un diminutivo derivado de haba, *habichuela*.

Y de otra parte, a través de las aportaciones de la dominación musulmana en Al-Ándalus, de oriente procede otra variedad de legumbre, la *alubia* [hip.árabe *allúbya*] por otro nombre conocido, *frijol* [latín, *phaseolus*] en los umbrales del Descubrimiento y de este modo las nombraba Colón al ver la nueva muestra en las Indias, y éste, a la postre, es el vocablo que va a perdurar en la América hispana para designar a las de su propio origen.

Así pues, cuando llegan los primeros especímenes de la leguminosa de aquellas partes, ya existen aquí dos poderosas competidoras -habas y alubias- consagradas por secular tradición. Tal hecho lleva a una confusión inicial de los géneros y de términos para designarlas, y a la recién llegada se la asimila y denomina con el vocablo consagrado *frijol* u otro derivado de *faba-haba*, según la raíz latina o su forma evolucionada en romance.

Entre tanto el término *judía*, de incierto y muy discutido origen, no se halla en los textos hasta 1570, según Corominas.

Así las cosas, fueron bien acogidas por el precedente hábito de consumo de las susodichas leguminosas, pero a su vez, se tomaron equivocadamente como una variedad de ellas por lo que carecieron de específica visibilidad. La confusión terminológica siempre las persiguió, de ahí la dificultad objetiva para determinar su llegada y generalizada ingesta. Obvio es, que su consumo como prolongación de la tradición, se ubica en las clases menesterosas y sólo se incluye en los recetarios [Scappi] hasta el último tercio del siglo XVI, sin que, al fin, sepamos con certeza a qué tipo de *alubias* se refiere si a las precolombinas o a las recién llegadas de las Indias.

En el proceso de evolución y de aceptación de su consumo, la nueva leguminosa ofrece una multiplicación de variedades -fabes, verdinas, pochas, judiones,...- de muy superior calidad a las anteriores al Descubrimiento. Sus consecuencias han sido bien patentes: reemplazar, por su excelencia, a las antiguas alubias de origen oriental aunque este nombre se mantenga; situar las habas en su ámbito de producción y consumo como milenaria leguminosa bien definida y sin connotación alguna con la de Indias, aunque el término *habichuela*, con raíz en *haba*, siga vigente en particular [Andalucía] para designar a aquéllas en su tierna vaina; y por último, la introducción del término *judía* que viene a nominar todas las especies en cualquier forma que se presenten.

En la dificultad de hacerse notar con personalidad propia por similitud con sus precedentes del viejo mundo, sobre todo con las habas, que sí son recreadas en el arte, así como los guisantes [Campi, *La vendedora de fruta*] hay que buscar las causas de su exclusiva presencia en este bodegón.



# PAVO



## IX.- PAVO

### IX.1.- El pavón o pavo real

Entre los productos de origen indiano en el fecundo intercambio entre el Nuevo y el Viejo Mundo, el único animal comestible que viene a Europa, y con gran aceptación, es el *pavo*.

En la tradición europea precolombina era conocido el *pavón* o *pavo real*<sup>700</sup> por su espectacular belleza al desplegarse en abanico las hermosísimas plumas de su cola, lo que unido a un penacho en el vértice de la cabeza le dota de arrogante imagen. Procedente de la India y Ceilán parece que su llegada a Europa se hace a través de Alejandro Magno (s.IV a.C.). Por su considerable tamaño y deslumbrante policromía, no es extraño que fuera objeto de culto.

Según un mito de Java, es el guardián del Paraíso. Entre los griegos su culto se asocia al de Hera (Juno). Por el contoneo ostentoso de la belleza de su plumaje, el **Pavo reales** símbolo tradicional de la vanidad. De ahí el verbo *pavonearse*<sup>701</sup>

La primitiva iconografía cristiana lo acoge como símbolo de la incorruptibilidad, y de ahí que venga a significarse en la inmortalidad del alma, al tiempo que la anual renovación de su espléndido plumaje se asocia a la Resurrección.

En cuanto comestible, Apicius, que lo cita sólo para hacer albóndigas, lo sitúa en primer lugar, -"las albóndigas de pavo son exquisitas si se fríen hasta que se ablanden"- <sup>702</sup> por delante, incluso, de faisán, conejo, pollo y cerdo.

En la Edad Media, por la sociedad caballeresca, donde prima la fuerza y vigor para el combate, su carne es apreciada como "manjar de valientes". Dietéticamente era considerado de complejión *caliente y húmeda* en el segundo grado, "su carne es muy trabajosa de digerir, multiplica la sangre melancólica, mayormente cuando son viejos; y por tanto, se debe comer los nuevos cuya carne, aunque es odorífera, es muy mala [...] Para que sean tiernos hanse de colgar del cuello con una cuerda no muy apretada y ponerle a los pies algún peso que ello

<sup>700</sup>Su nombre científico es *Pavo cristatus* Linnaeus, 1758, del orden de las Galliformes Fasiánidas.

<sup>701</sup>"Vana ostentación de gallardía u otras prendas". DRAE 22ª edición, 2001.

<sup>702</sup>APICIO, M. G.: *De re coquinaria*. Ed. IBÁÑEZ ARTICA, M. Madrid, R&B, 1995, p. 101.



puedan alzar, y así combatiendo hasta que mueran se hacen más presto manidos y tiernos...”<sup>703</sup>

**Alonso de Herrera**<sup>704</sup> dedica un capítulo a glosar el *pavo*, sus características, precio y forma de cría. Indica, en primer lugar, que esta ave es más propia de las personas de ciudad que de los agricultores, y ello vinculado a “su hermosura, de gran precio y valor...”; en comparación con la cría de gallinas es esta mucho más rentable

“... si no son para venderles [los huevos] a los glotones y golosos de nuestros tiempos,... más son de gala y deleite que de provecho. La vista dellos es tan notable a todos y hermosa, que por ello solo son dignos de ser tenidos en las casas de los Grandes y en los Monasterios que su hermosura más parece celestial que del suelo...”

Al describir las propiedades organolépticas de su carne reitera el valor de su vistosidad:

“Los pavos son mejores para vista y deleitación que no para comer, que su carne es pesada y de poco mantenimiento, y recia digestión y aún engendran mucho humor melancólico, y para comer han de ser nuevos...”.

Es manifiesto, pues, que la posesión y consumo, frente a la rentabilidad de su explotación o valor de su carne, viene determinado por el ánimo de ostentación de “los Grandes”.

En términos similares en cuanto a la limitada estima de su carne se expresa **Marwan**<sup>705</sup>: “los pavos reales tienen una esencia más basta y una complexión más seca que las palomas, aunque en las restantes propiedades son muy semejantes”.

**Arnaldo de Vilanova**<sup>706</sup>, cita hasta cuatro veces el *pavo*. Un año es el tiempo que ha de tener para su óptimo consumo, los “pavos viejos más convienen en invierno”; quienes padezcan hemorroides han de evitar su carne; y por último, para su acondicionamiento culinario, después de muertos “los pavos en cualquier tiempo han de estar dos días, y si tuvieren más de un año, al menos tres días”.

---

<sup>703</sup>SAVONAROLA, M.: *Libreto de tutte le cosse che se magnano: un'opera di dietetica del sec. XV*. Ed. NYSTEDT, J. Stockholm, Almqvist & Wiksell International, 1988, p. 116. Citado por CRUZ CRUZ, J.: *Dietética medieval*, Huesca, Val de Onsera, 1997, p.195.

<sup>704</sup>HERRERA, G. A.: *Agricultura general*. Ed. TERRÓN, E. Madrid, Servicio de Publicaciones del Ministerio de Agricultura y Pesca, 1996, Lib. quinto, Cap. XXXV: De los pavos, p. 385.

<sup>705</sup>ABŪ MARWĀN: *Kitāb al-agḍiya = Tratado de los alimentos*. Ed. GARCÍA SÁNCHEZ, E. Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Instituto de Cooperación con el Mundo Árabe, 1992, p. 52.

<sup>706</sup>*De Regimen sanitatis*, (ca. 1307) Cap. XIII “De la diversidad de las carnes”. En CRUZ CRUZ: *Dietética medieval*, p. 332.

**Enrique de Villena**<sup>707</sup>, en su lección de cómo deben ser cortadas las aves para servir las, coloca en primer lugar al *pavón*, “el qual asado comúnmente comerlo es costumbre...”, para pasar a describir cómo se presenta ante los comensales para dar brillo y vistosidad en la mesa: “algunas veces por fiestas en conbites [sic] con su cola, syn gela quitar... Eso mismo fazen del cuello... e quando es asado pegangelo con estacas de palo que no den mal sabor a la carne dél,... E la cola puesta en rueda...” Reconoce que la carne es un tanto seca, por lo que ha de ser asado cubierto “con lañas anchas como la mano de toçino entreverado... pónesele por que la gordura lo cale”. Ha de procurarse no perder “el çumo ca sy lo fiziese quedaría muy seco e de menos sabor”. Es manifiesta la fascinación que el *pavo* ejerce por colorido y suntuosidad de su plumaje, más que por la calidad de su carne.

**Martino da Como**<sup>708</sup> detalla cómo se ha de proceder “para hacer *pavos reales* vestidos con todas sus plumas, que cocidos parezcan vivos y eche fuego por el pico”. La técnica de desollar el pavo con sumo cuidado para despojarlo de la piel sin desprenderse de las plumas, para una vez asado revestirlo de nuevo con su natural, espléndida y policromática vestimenta; y que apoyado en “un ingenio de hierro hecho en un taller”, debidamente disimulado bajo el plumaje “el *pavo real* esté de pie con la cabeza derecha y parezca vivo y prepara bien la cola para que haga el abanico”. La referencia al fuego por la boca la resuelve con alcanfor, vino añejo o aguardiente empapando algodón. En cuanto a la forma de cocinarlo “llénalo de buenas cosas, con buenas especias y coge clavos enteros y plántalos por la pechuga y ponla en el asador y hazla cocer lentamente” El autor nada indica de sus cualidades nutricionales o gustativas lo que demuestra, en línea con Villena que interesa más la artificiosidad de su presentación que la exquisitez de su carne. Se prefiere “*el pavo- espectáculo, al pavo-dietético*”.

**Ruperto de Nola**<sup>709</sup> dedica tres referencias a la plumífera asiática<sup>710</sup>. En cuanto al apartado *del pavo*, apenas nada que destacar por diferencia respecto a los expresados por Villena o por Martino. Omite absolutamente toda alusión a cómo ha de ser presentado en la

---

<sup>707</sup>VILLENA, E. D. A.: *Arte cisoria*. Ed. BROWN, R. V. Barcelona, Humanitas, 1984, Cap. séptimo, “Do fabla del tajo de las aves comestibles”, pp. 87-92.

<sup>708</sup>*Libro de arte culinaria compuesto por el egregio Maestro Martino da Como, cocinero por un tiempo del reverendísimo monseñor camarlengo y patriarca de Aquileia* (ca. 1450-60). En CRUZ CRUZ, J.: *La cocina mediterránea en el inicio del Renacimiento*, Val de Onsera, Huesca, 1997, Cap. I-14, p. 134.

<sup>709</sup>*Libro de guisados, manjares y potajes intitulado Libro de Cocina* (1529). En íbidem. “El Libro del Coch o Libro de guisados... es quizás el documento más interesante que en la Península Ibérica existe sobre la antigua cocina catalana o aragonesa en la época Prot.-renacentista, la que recoge una tradición gastronómica precolombina, llena todavía de arte y sabor”. (p.15). “Debió de estar compuesto a mediados del S.XV (ca.1460) (p.18).

<sup>710</sup>“Corte de las aves y primeramente el pavo”, íbidem, p. 240; “Para hacer salsa de pavo”, íbidem, p. 265; “Emborrozamiento de pavos o capones” íbidem, p. 284.

mesa. Respecto a la “salsa”, describe una receta que llega con algunas variaciones hasta nuestros días. Los propios higadillos cocidos, miga de pan tostado, almendras, jugo de naranja o vinagre blanco; todo majado y destemplado con dos yemas de huevo. Al final, muy al gusto renacentista, añadir azúcar y canela.

En la receta de *asado de pavo* - en la cocina medieval no se concibe otra forma de guisarlo- igual que ocurriera en Villena, a medio rostir se recubre de lonchas de tocino gordo en amplitud de tamaño de la pechuga y de nuevo se colocan en el asador. Aun sin dar más explicaciones, se entiende que su carne por los testimonios antedichos, queda lejos de la exigible succulencia y a gran distancia del aprecio que se siente por la suntuosidad de su plumaje.

A modo de síntesis, he aquí la valoración que del *pavón* o *pavo real* -Covarrubias- se tiene en los umbrales mismos del Descubrimiento:

- Ave muy conocida y estimada por la belleza de su plumaje desde la Antigüedad.
- Su posesión y consumo, vinculado a los estamentos privilegiados que aprecian más el espectáculo de suntuosidad en la mesa, acorde con la vanidad del anfitrión, que la calidad objetiva de su carne, - destemplada y coriácea- superada con creces por aves más modestas en su aspecto, como perdiz, tórtola, faisán o capón.
- La rentabilidad de su crianza viene determinada, asimismo, por su hermosura, “para venderlos a los golosos y glotonos de nuestros tiempos... más son de gula y deleite que de provecho”.

En estas condiciones de prestigio, el hallazgo de la hasta cierto punto, similar gallinácea en Indias de menor vistosidad pero de muy superior calidad de la carne, explica la extraordinaria atención y enorme regocijo con que fue celebrado su descubrimiento y por consiguiente, inmediato traslado a la Península.

## **IX.2.- Pavo de Indias** <sup>711</sup>

### **IX.2.1.- De la nomenclatura**

Antes del Descubrimiento al pavo real -único conocido- se le denominaba indistintamente *pavo* o *pavón*, como ha quedado reflejado en las diferentes citas de cocineros o tratadistas medievales. A partir del Nuevo Mundo el término *pavo*, viene a designar a la gallinácea indiana, así en Covarrubias - *Tesoro de la Lengua castellana* -: “*pavo* que por otro nombre se le llama gallo de las Indias”; en tanto que *pavón* específicamente alude al pavo real. En *Autoridades*, y referido a la neoplumífera, tras valorar “su carne es sabrosa y gruesa”, alude a su denominación en latín: “*gallus Indicus*”. No obstante, a medida que la atención se fija en la allende gallinácea, por cronistas y más tarde en los libros de cocina será denominada indistintamente como “gallipavo”, “gallo de Indias” o “gallo de la papada”; no así en la literatura creativa coetánea, donde ninguna de estas denominaciones de claro origen indiano arraigan, excepto en el Quijote [*gallipavo*]. En las dos decenas de menciones de los autores áureos el término *pavo* hace siempre referencia a la bípede de aquellas partes. Las escasas alusiones a la asioeuropea lo hacen con el vocablo “pavón” y su diminutivo “pavoncillo”; en tanto que la expresión “pavo real” carece de uso. Sin embargo, a partir del siglo XVIII en la dual y equivalente expresión “pavón/pavo real” acabará imponiéndose esta última, mientras que la primera quedará reducida a su uso como apellido.

### **IX.2.2.- Cronistas e Historiadores de Indias.**

#### **IX.2.2.1.- Pedro Mártir de Anglería**

Son extraordinariamente abundantes las referencias a esta ave, prueba de la curiosidad con que se observa y del interés que despierta.

Reiteradamente citado, ya desde el primer capítulo de esta Tesis -*axí*-, de nuevo, presente en el ave indiana comestible por excelencia.

En el curso de la investigación, respecto a este autor, probablemente se haya dicho, pero ahora en el penúltimo capítulo, quizás no esté de más recordar la valoración de la crítica

---

<sup>711</sup>Su nombre científico es *Meleagris gallipavo* Linnaeus, 1758, del orden de las Galliformes, familia de las penelópidas o cracias.

histórica, cómo sin viajar a Indias, es el “primer cronista de América” o “el primer historiador del Nuevo Mundo”.

Pues bien, alusivo ya al ave que nos ocupa, al referir la expedición de Pedro Alonso Niño en dirección a Paria, llegó a la región denominada por los indígenas Curiana y aquí “las mujeres crían en las casas patos y ánades... En los bosques revolotean a cada paso *pavos* (más o pintados y de varios colores, pues el macho se diferencia poco de la hembra y por los arbustos de las lagunas, los faisanes”. Su aprecio por los curianos y españoles lleva a **Anglería** a establecer el valor de intercambio en relación con otras aves: “Al que les llevaba [a los españoles] un *pavo* le daban cuatro alfileres o pulseras; por un faisán, dos; por una paloma o tórtola, una; por un pato lo mismo o una cuenta de cristal...”<sup>712</sup>

Este es el más temprano testimonio escrito y publicado de referencia al *pavo*.<sup>713</sup> Son pavos en estado salvaje los que contempla, y el cronista a falta de un estudio más detallado los describe por negación “-mas no pintados y de varios colores”- de las sobresalientes atributos cromáticos que caracterizan al *pavón*.

#### **IX.2.2.2.- Gonzalo Fernández de Oviedo (1478-1557)**

Les dedica todo un capítulo: “Estos *pavos* son salvajes y algunos hay domésticos en las casas, que los toman pequeños. Los ballesteros matan muchos de ellos porque los hay en mucha cantidad”. Valora particularmente los de México: “Otros pavos mayores y mejores de sabor y más hermosos se han hallado en la Nueva España, y se crían domésticamente en poder de los cristianos;... de aquestos las hembras son feas y los machos hermosos y muy a menudo hacen la rueda, aunque no tienen tan gran cola ni tan hermosa como los de España...”

Le importa sobremanera destacar la calidad de la carne y en tan breve texto, al empezar a describirlos dice: “son de mejor comer que los de España”; y a modo de recordatorio en las últimas líneas, concluye: “La carne destos pavos es muy buena, y sin comparación, mejor y más tierna que la de los pavos de España”.<sup>714</sup>

---

<sup>712</sup> ANGLERÍA: *Décadas*, Década primera, Cap. VIII, p. 70.

<sup>713</sup> *Ibidem*, Cap. XXXI, 1501 es la fecha de escritura de los cap. III a IX de la Primera Década, publicada en Sevilla en 1511

<sup>714</sup> FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS: *Sumario*, Cap. XXXI. Yerra LUJÁN: *Historia gastronomía*, p.112, cuando atribuye estas referencias a la *Historia General y Natural...* del mismo autor e iniciada su publicación a partir de

Tras este monográfico capítulo del *Sumario*, no abundan las alusiones al ave que nos ocupa en la *Historia General y Natural de las Indias*. Su permanente referencia comparativa con los productos de origen peninsular, le lleva a incluir la mala aclimatación del *pavón* o pavo real a los climas indianos; única cita de un cronista en tal sentido: “Hanse traído algunos pavos de los de Castilla; pero no se hacen ni multiplican bien como en España”<sup>715</sup>.

Las siguientes menciones están en relación con el socorro de indios a españoles o el mercado de Temistitlán.

“... e allí allegaron [a Mochi, en Yucatán] los cristianos e fueron en paz rescebidos, e les dieron muchas gallinas de las grandes, que son como *pavos*...”<sup>716</sup>

“... E sin la provisión ya dicha, cada día daba a cada español una gallina o, mejor diciendo, una *pava* de las de la tierra e mucho maíz...”<sup>717</sup>

Al describir el mercado de la gran ciudad de Temistitán y la plaza donde se asienta no duda en cuantificar a ésta en su desmesura como dos veces la “ciudad de Salamanca”. “Hay calles de caza, donde venden todos los géneros e raleas de aves que hay en aquella tierra sus comarcas, así como gallinas de las grandes, como *pavos*... Los cuales los cristianos llaman *pavos de la papada*...”<sup>718</sup> Repárese en esta última denominación por descriptiva e imaginativa, aunque apenas va a hacer fortuna, pues pocas referencias se verán con tal título.

Antes de entrar en combate con unos indios de Tascaltecal; éstos les dieron “de comer primero que los matemos porque no se pueda decir que los matamos hambrientos y cansados”. E así lo hicieron que luego enviaron al real de los cristianos trescientas gallinas o *pavas*, que lo son y cierto e muy buenas e septicientosas cargas de bollos de maíz.”<sup>719</sup>

---

1535. Asimismo, Néstor Lujan en la mencionada obra y referido al ave que nos ocupa hace afirmaciones tales como que “apareció como rotunda novedad en la mesa de Enrique VIII” o esta otra: “en la boda de Carlos IX de Francia en 1570 que... es la fecha en que por primera vez se cocinó para un banquete en nuestro vecino país”, p. 114, sin que aporte pruebas o dato alguno que las verifique.

<sup>715</sup>FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS: *Historia general*, T. II, Cap. III, p.71.

<sup>716</sup>Ibídem, T.III, Lib. Trigésimo segundo, Cap. II, p. 399.

<sup>717</sup>Ibídem, Cap. V, p. 414.

<sup>718</sup>Ibídem, T. IV, Cap. X, p. 45.

<sup>719</sup>Ibídem, T. IV, Cap. XLV, p. 214.

### IX.2.2.3.- Francisco López de Gómara. (1511-1562)

Corresponde a este historiador desde esta orilla la creación del acertado término *gallipavo*, denominación más, con la que se le designará y de la que cantará sus excelencias en línea con Fernández de Oviedo, en quien quizás se inspira:

“La mejor ave para carne que hay en la Nueva España son los *gallipavos*: quíselos llamar así por cuanto tienen muchos de pavón y mucho de gallo. Tienen grandes barbas o paperas, que se mudan de muchos colores...”<sup>720</sup>

En otro pasaje de la misma obra <sup>721</sup>, al referirse a la “casa de aves para caza” que tenía Moctezuma y como pasto para las fieras que poseía este gran señor, dice: “Dábanles de comer por raciones *gallipavos*, venados, perros y cosas de caza ...”; e insiste líneas más adelante en cuanto a su valor como alimento para voraces aves de rapiña, particularmente águilas: “... que de un pasto se come una de ellas un *gallipavo* de aquellos de allá, que son mayores que nuestros pavones; de cada ralea había muchos ... y tenían de ración para cada día quinientos *gallipavos*”.

Al describir la fiesta y convite consiguiente con ocasión del “acto de investidura” de “la caballería del *Tecuitli*”, -“el mayor dictado y dignidad tras los reyes”- de nuevo la gallinácea constituye la base del banquete:

“Los señores y convidados forasteros y naturales se sentaban a comer en el patio, y los ciudadanos tañían y cantaban conforme a la fiesta y bailaban el *netoteliztli*. La comida era muy abastada de toda suerte de viandas, mucha caza y volatería, que de solos *gallipavos* se comían a yantar mil y mil y quinientos...”<sup>722</sup>

Es Gómara quien primero da noticia de la presencia de esta ave en España, pues al mencionar lo que trae Colón a vuelta de su primer viaje - marzo de 1493- para mostrar a los Reyes como prueba de las tierras recién encontradas -texto, por otra parte, ya mencionado en los correspondientes capítulos de la *batata*, pimiento y maíz-; y así afirma:

“Tomó diez indios, cuarenta papagayos, y muchos *gallipavos*, conejos (que llaman hutias), *batatas*, ajíes, maíz, de que hacen pan, y otras cosas extrañas y diferentes de las nuestras, para testimonio de lo que había descubierto”<sup>723</sup>

<sup>720</sup>LÓPEZ DE GÓMARA: *Historia conquista*

<sup>721</sup>Ibídem, Cap. LXXIII, p. 119

<sup>722</sup>Ibídem, Cap. CCXIV, p.330.

<sup>723</sup>LÓPEZ DE GÓMARA: *Historia general*, Cap. XVI, p. 32.



En el capítulo siguiente relata la reacción de Isabel y Fernando al observar los presentes, y al citar al ave indiana reitera que “... los *gallipavos* son mejores que pavos y gallinas”.<sup>724</sup>. El cronista nos presenta al *gallipavo* como un híbrido que supera con creces a sus supuestos progenitores, pavón y gallina.

Referido al territorio del Darién, en la costa de Tierra Firme, de nuevo la abundante presencia del ave: “Hay muchos *gallipavos* caseros y monteses, que tienen grandes papas o barbas, como gallos, y las mudan de muchos colores”.<sup>725</sup>

#### **IX.2.2.4.- Bernal Díaz del Castillo. (1492 - ca. 1576)**

En su extensa obra, *Historia verdadera de la Conquista de la Nueva España*<sup>726</sup> varios son los capítulos en los que alude a los alimentos que la tierra da y a su ingestión, bien por los indios o por los españoles. En ese contexto, en el que ya han sido citados otros productos - chilli, tomate, cacao,...- alude reiteradamente al *pavo*.

Así, al describir la persona de Moctezuma, su Corte y de cómo se alimentaba:

“E de aquello que el gran Moctezuma había de comer guisaban más de trescientos platos... oí decir que le solían guisar carnes de muchachos de poca edad y como tenía tantas diversidades de guisados y de tantas cosas, no lo echábamos de ver si era carne humana... porque cotidianamente le guisaban gallinas, gallos de papada, faisanes, perdices,...”<sup>727</sup>

En la plaza de *Tlatelolco*, la mayor de México, refiere lo que en ella se vende<sup>728</sup>: “Pasamos adelante... vamos a los que venden gallinas, *gallos de papada*...”

El *pavo* también gusta, y mucho, a los españoles. Con ocasión de celebrar las paces entre Francisco I de Francia y el Emperador -tras la tregua de Niza, junio de 1538- Del Castillo dedica un capítulo a glosar la esplendorosa vida en el Virreinato y naturalmente el banquete servido con tan fausto motivo. Enumera las carnes servidas, en las que abundan las procedentes de animales peninsulares ya perfectamente aclimatados y de muy mejorada fecundidad en aquellas tierras:

---

<sup>724</sup> *Ibidem*, Cap. XVII, p. 33.

<sup>725</sup> *Ibidem*, Cap. LXVII, p.102.

<sup>726</sup> Comenzada a escribir ya es anciano, cuando contaba setenta y más años, a medio siglo de distancia de los acontecimientos que relata. Desde su acomodado retiro en Guatemala, donde era Regidor, escribe su “Verdadera Historia”, - la que concluye en 1568- estimulado quizás por la publicación de la obra de Gómara.

<sup>727</sup> DÍAZ DEL CASTILLO: *Historia verdadera*, Cap. XCI, pp. 260-261.

<sup>728</sup> *Ibidem*, Cap. XCII, pp. 269-271.



“... cabritos y perniles de tocino asado,... y luego *gallos de papada*... y luego traen *gallinas de la tierra*<sup>729</sup> cocidas enteras, con picos y pies plateados...”<sup>730</sup>

#### IX.2.2.5.- Fray Toribio de Benavente - Motolinia- (1482/1491-México 1569)

Fija su atención en la grandeza del señor (Moctezuma) de la Ciudad de México, y es aquí donde al describir los jardines y animales que posee y el alimento de las águilas, refiere:

“De sola una comida come un gallo de papada que es tan grande y mayor que un buen pavo español; y este gallo que digo tiene más de pavo que de otra ave, porque hace la rueda como el pavo, aunque no tiene tantas, ni tan hermosas plumas, y en la voz es tan feo como es el pavo”<sup>731</sup>.

#### IX.2.2.6.- Bernardino de Sahagún. (1500-1590)

Al gran etnólogo que todo lo observa, que se sumerge plenamente en el mundo indígena, no podía serle ajena la forma de hacer banquetes los mercaderes, la venta de *gallinas* o de los *gallos de la tierra*. Entre las provisiones para la fiesta figura el *cacao*, y “compraba [sic] también muchas gallinas y *gallos de papada*...”<sup>732</sup>

Los vendedores de huevos los hay de toda suerte de aves, entre ellas gallinas, “... ora sean de la tierra, ora de Castilla,... o pollos o *gallos que tienen papada*”.<sup>733</sup>

Pero, sin duda, donde el pavo y la pava quedan fiel y cumplidamente reflejados es en el específico párrafo: *De los gallos y gallinas de la tierra*.<sup>734</sup>

“Las gallinas de esta tierra y los gallos... son aves domésticas y conocidas. Tienen la cola redonda; tienen plumas en las alas aunque no vuelan [sic]. Son de muy buen comer, la mejor carne de todas las aves. Comen maíz cuando son pequeños... son de diversos colores: unos blancos, otros pardos, etc. Los machos se llaman uexólotl<sup>735</sup> tienen gran papada y gran pechuga; tienen largo el pescuezo... la cabeza tiene azul, especialmente cuando se enojan... Tiene un pico de carne que le cuelga sobre el pico. Bofa, hínchase o enerízase. Los que quieren mal a otros danlos a comer o a beber [sic] quel pico de carne y blanduxo que tienen sobre el pico, para que no puedan armar el miembro

<sup>729</sup>Gallinas o gallinas de la tierra, es decir *pavas*.

<sup>730</sup>DÍAZ DEL CASTILLO: *Historia verdadera*, Cap. CCI, pp.841-845.

<sup>731</sup>MOTOLINÍA (FRAY TORIBIO DE BENAVENTE): *Historia indios*, Tercera parte, Cap. VII, p. 235.

<sup>732</sup>SAHAGÚN: *Historia general*, Lib. nono, Cap. siete, p. 635.

<sup>733</sup>Ibídem, Lib. Décimo, Cap. veinticuatro, p.711.

<sup>734</sup>Ibídem, Lib. undécimo, Cap. III, Párrapho nono, p. 821

<sup>735</sup>En lengua nàhuatl, de donde *guajolote*, nombre con el que se le conoce en lengua española.

gentil”.<sup>736</sup> Parece, pues, que la ingestión del apéndice gelatinoso -moco del pavo- es causa de impotencia, en el parecer de Sahagún. Respecto a la hembra, “tiene corales en la cabeça y en la garganta... es muy sabrosa su carne y gorda”

### IX.2.2.7.- Conquistador Anónimo

En su *Relación de algunas cosas de la Nueva España* confirma el valor de esta ave como carne para el consumo en esta sucinta cita: “Crían muchas gallinas a modo de pavos, muy sabrosos”<sup>737</sup>

### IX.2.2.8.- Bernabé Cobo

Por último, de los testimonios relevantes acerca de esta gallinácea, el de este jesuita naturalista:<sup>738</sup>

“Es ya conocido [concluye la obra en 1653] el guajolote en toda Europa, que no hay región que no se tenga noticia dél. En la Nueva España es casero y silvestre y lo llaman así los indios mexicanos. No lo había en este reino del Perú, adonde lo truxeron los españoles de la provincia de Nicaragua, por lo que suelen llamar a estas aves gallinas de Nicaragua. Por asemejarse al pavo real por hacer la rueda, le pusieron los españoles nombre de gallipavo, para abrazar los dos nombres con que lo llaman en diversas partes destas Indias; porque en la Nueva España se le da nombre de gallina y gallo de la tierra; en otras tierras lo llaman pavo, y en España para distinguirlo de nuestras gallinas y de los pavos reales lo nombran galipavo; y así lo oí yo nombrar allá más ha de sesenta años...”

Tras describir la anatomía del animal, las diferencias entre macho y hembra y la rueda nos ilustra de la bondad de su carne, particularmente para antes de que comience a poner, y de su aprecio entre las gentes: “En todas partes se tiene la carne destos pavos por muy regalada, de manera que apenas se hace convite o boda en que no se sirva a la mesa; pero mucho más regalada es la pava nuevecita.”

---

<sup>736</sup>Gentil: “se toma asimismo por alentado, atrevido, desembarazado y brioso”. (Autoridades). Pudiera referirse con esta expresión al miembro viril. Es decir, la ingestión del “moco de pavo” cabe interpretarse, por su flacidez, como causa de impotencia sexual.

<sup>737</sup>“Conquistador anónimo”, p. 379.

<sup>738</sup>COBO: *Historia del Nuevo Mundo*, T. II, Lib. octavo, Cap. LVI, p. 330.

### IX.2.3.- Conclusiones extraídas de los Cronistas

Finalizada la exposición de los más relevantes testimonios de cronistas y naturalistas de Indias, y a modo de recapitulación, antes de entrar a valorar su presencia en los recetarios de cocina, cabe extraer las siguientes conclusiones:

-El conocimiento previo que los descubridores y conquistadores tienen del pavón del viejo Mundo hace despertar, desde la primera hora, el interés por su congénere indiana. Por Gómara sabemos que Colón presentó ante los Reyes, al retornar de su primer viaje, “*muchos gallipavos*”.

-La más completa y primigenia información anatómica, etológica y organoléptica del *pavo* corresponde a Fernández de Oviedo, publicada a poco más de tres décadas (1526) del Descubrimiento. Es quien recoge por primera vez el apelativo *gallo de papada* entre los españoles de la Nueva España.

-Gómara nos lega, junto a la primicia informativa de su venida a España en marzo de 1493, abundantes testimonios de su consumo en Nueva España, en la Corte de Moctezuma y hasta por la nobleza azteca; la excelente calidad de su carne, y sobre todo la feliz creación del vocablo *gallipavo*, apelativo que cuadra cabalmente al ave recién descubierta y en el que se proyecta la experiencia y la memoria que del *gallo* y del *pavo* así europeo tiene el cronista.

-Es de significar que el lógico término *gallipavo* se crea y se utiliza en la Península, no en Indias -Gómara nunca visitó el Nuevo Mundo-, y desde luego con escasa proyección. No hizo fortuna. Sólo el Quijote en su única alusión a esta ave utilizará el neologismo compuesto. Tanto la literatura como los recetarios aluden siempre a *pavo* que vale por *pavo de Indias*, en tanto que se recupera el término *pavón* para citar al *pavo real*, así es en Covarrubias y Autoridades. En Indias *gallo de la papada* y en Nueva España *gallo o gallina de la tierra* son las expresiones más comunes, por encima incluso del vocablo náhuatl, castellanizado, *guajolote*.

### IX.3.- El pavo en la Cocina de Palacio.

Ha quedado expuesto que el *gallipavo* lo trae Colón a vuelta de su primer viaje (Gómara). Desconocemos la posible dificultad de su aclimatación al viejo continente. El Diccionario Espasa-Calpe da como fecha de introducción en Europa el año 1524, sin citar la fuente en la que fundamenta su aserto, pero en todo caso con más de tres décadas de diferencia respecto al relato del citado cronista. Alonso de Herrera, por su parte, alude genéricamente a su venida en tiempos de Carlos I.<sup>739</sup>

Sea como fuere, el *pavo* llegó pronto a la Península y desde el principio fue muy valorado. En primer lugar, porque es un ave, lo que la dota ya de un plus de interés. En segundo, porque su carne es como ha quedado reflejado en la opinión de los cronistas, de notable calidad, muy superior a la del pavón, y la facilidad para su cría y explotación lo hacen más rentable que la del pavo real. Alonso de Herrera<sup>740</sup> refiere expresamente la dificultad de la cría de éste, salvando su vistosidad y belleza, “su carne es pesada, y de poco mantenimiento, y de recia digestión...”. La carne, sabido es, constituye la vianda más valorada durante la Edad Media y continúa siéndolo en los siglos XVI y XVII<sup>741</sup>. Las aves, bien de procedencia cinegética, bien domésticas gozan de gran prestigio; de ahí su presencia en la real cocina.

La primera constatación documentada de su regio consumo se halla en 1586, con ocasión de la visita de Felipe II, acompañado del Príncipe de Asturias, futuro Felipe III, y de la infanta Isabel Clara Eugenia a la ciudad de Valencia. Con tan fausto motivo el a su vez patriarca de Antioquía y Arzobispo, D. Juan de Ribera, ofreció un almuerzo. Entre el monarca, sus hijos y séquito, se embaularon “dezinueue pavos de las Indias, los ocho del alquería y onze comprados a veynte y tres reales. Valen sesenta y quatro libras, quatro sueldos y onze dineros.”<sup>742</sup>

Son especialmente cuidadas las aves de “cebo” para consumo de los monarcas. En 1581 hay sesenta pollos en el cebadero real los que se alimenta con leche, “porque se destinan al

<sup>739</sup>HERRERA: *Agricultura*, Cap. XXXV, p. 385. Al aludir a la referencia cronológica de la llegada del pavo real a la península “los primeros que vinieron a estas partes fueron de los que trajo el armada y flota del Rey Salomón de Tarsis por cosa nueva y de allí se multiplicaron como traen en nuestros tiempos las armadas del Emperador don Carlos señor nuevos animales de las Indias”. Este cierto paralelismo induce a pensar que la gallinácea americana pudiera advenir a la península en la década de los años veinte de la centuria decimoquinta.

<sup>740</sup>Ibídem . Es de advertir que aunque prefiere el término “pavo” frente a “pavón” para designar al “pavo real”, cuando alude a sus crías acude a la etimología pavón y por ello las denomina “pavoncillos”, en lugar de “pavillos” como ha quedado el denominativo español actual.

<sup>741</sup>SIMÓN PALMER, M. C.: *La cocina de Palacio: 1561-1931*, Madrid, Castalia, 1997, p. 41.

<sup>742</sup>ZABALA LÓPEZ, A.: “Un banquete a Felipe II en 1586”, *Hispania* 6, 1942, pp. 286-297.

príncipe y las infantas.”<sup>743</sup> Sin duda, se está en la creencia de que la ingesta láctea por las crías de las aves hacen más tierna y digestiva su carne para el consumo infantil.

Con Carlos II, en la relación que proporciona Simón Palmer de las carnes que se crían en los Reales Sitios y son remitidas a Palacio semanalmente, figuran “71 libras de ternera, 8 capones y 4 *pavos*...”, amén de tórtolas, gazapos y conejos, según época del año.

Abundantes son los testimonios del consumo de *pavo* durante los reinados de Felipe IV y Carlos II, a tenor de lo que la precitada autora asegura en otra obra específica dedicada a la ingesta de la familia real en el Alcázar de Madrid.<sup>744</sup>

Así, en 1626, durante la permanencia -78 días- en Madrid del Cardenal Legado Francesco Barberini, y a través del Diario de su copero Casiano dal Pozzo sale a relucir por dos veces en el mismo menú el ave indiana, entre otras diversas carnes también servidas en el mismo almuerzo, lo que era habitual en las opulentas mesas de altos dignatarios: “...un pollito con caldo, un *pavo* asado, ....un capón cocido con asado, un *pavo* (no especifica cómo fue guisado), un asado de ternera, un plato de pichones...”<sup>745</sup>

Por otra referencia (1642), conocemos, que vinculado al uso de las especias “para la salsa de los *pavos*”, de nuevo figura la gallinácea americana en la cocina de Palacio; ave y salsa que, sin duda, por la frecuencia semanal de su consumo debía de ser de preferente gusto de Felipe IV; pues, “desde septiembre al mes de abril se daban tres días de la semana al rey”<sup>746</sup>. Las especias en esa fecha llegaban a Palacio a través de Diego Xuárez, secretario de Portugal, y consistían en canela, azafrán, clavos, nuez [moscada] y pimienta. Tales eran los ingredientes de tan reputada salsa.

En esta relación de presencias de la plúmea indiana en Palacio, no puede dejar de mencionarse la dieta a que fue sometida por los doctores la reina madre Mariana de Austria al conocerse su grave padecimiento de “cáncer de mama”, diagnosticaríase hoy. “Las carnes serán de animales sustentados de buenos alimentos y de mediana edad... [carnero de un año o dos], ternera, gallina, capones, pollos y *pavos*, ...”<sup>747</sup> Lamentablemente tanto esmero en cuidar

<sup>743</sup>SIMÓN PALMER: *Cocina de Palacio*, p. 42. En orden al gusto por la volatería en general, sin que quepa descartar que implícitamente en los “setenta pollos” pudiera incluir “pavipollos” [*pavitos*]

<sup>744</sup>SIMÓN PALMER, M. C.: *La alimentación y sus circunstancias en el Real Alcázar de Madrid*, Madrid, Instituto de Estudios Madrileños, 1982.

<sup>745</sup>Ibídem, p. 24.

<sup>746</sup>Ibídem, p. 75.

<sup>747</sup>IZQUIERDO HERNÁNDEZ, M.: “El régimen alimentario de una reina de España en 1696”, *Boletín de la Real Academia de la Historia* 122, 1948, pp. 351-359: pp. 357-359.

los alimentos en el trance de la enfermedad, no pudiera impedir que apenas al cabo del mes - 10 de mayo de 1696- falleciera.

Siguiendo la *Cocina de Palacio*<sup>748</sup>, Simón Palmer, atestigua que el *pavo* se halla presente como alimento habitual los cuatro siglos que estudia, desde mediados del S.XVI a primer tercio del S.XX. A las fuentes de los Libros de Cocina -Granado y Martínez Montañón- se añade el examen de los Archivos del Palacio Real. Y efectivamente, en diversos menús ocupa lugar preferente el *pavo*. Así, con ocasión de la boda de Juana de Silva (1662), Dama de la Reina, que por tan importante acontecimiento goza del privilegio de comer junto a los Reyes. Entre los platos presentados está “pabitas [sic] con salchichas, o adobado, 2 en cada plato”<sup>749</sup>

El aprecio por los Borbones hacia el pavo no le anda a la zaga. En los cebaderos reales, en 1805 se registran 226 *pavos*, lo que en el catálogo de aves que allí se crían colocan a la neo-plumífera en mitad de la tabla; pero en todo caso en destacado lugar.<sup>750</sup>

Por otra parte, para verificar el correlato de su ingestión, no hay más que consultar, en valiosísimo documento para la historia de la gastronomía, el repertorio de platos servidos desde Felipe V (1745) a Carlos IV (1798). Hasta en diez elaboraciones culinarias diferentes figura esta ave en el servicio de mesa de la familia real.<sup>751</sup>

Con tal afluencia de informaciones, -desde cebaderos a platos-, de la literatura culinaria de Palacio, cabe concluir que en la mesa de los Borbones el *pavo* sigue en línea de aprecio y continuidad con la de los Austrias.

---

<sup>748</sup>SIMÓN PALMER: *Cocina de Palacio*, Apéndice, p. 171.

<sup>749</sup>SIMÓN PALMER: “Evolución”, p. 33. En contraposición a los fastos culinarios de Palacio, nos ha parecido sorprendente constatar en el Libro de Cuentas del Hospital de la Sangre de Sevilla: Año 1608. “Domingo veynte y quatro de febrero, Dos pavos a veinte reales”.

<sup>750</sup>Archivo General de Palacio, secc. Adm. Leg. 883, en ibídem, p. 43: 770 gallinas, 457 pollas, 261 pichones, 226 *pavos*, 123 pollos, 52 patos y 10 gansos.

<sup>751</sup>SIMÓN PALMER: *Cocina de Palacio*: Apéndice documental: “contrata de cocinero”, pp. 182-185. Los títulos de la composición donde se halla presente son como sigue: “una pavita mechada; “piernas de *pavo* a la Aurora”; “*pavito* mechado asado”; “*pavo* con salsa a la ravigot”; “*pavo* a la puré [sic] verde”; *pabos* [sic] en costrada”; “*pavo* con salsa de hinojo”; “*pavito* cebado [sic] asado” (Carlos III); “filetes de *pavos* salteados con trufas” (Carlos IV); “blanqueta de pechuga de *pabos* [sic]” (M<sup>a</sup> Luisa de Parma). Cfr. TERRÓN: *España, encrucijada*, pp. 171-173.

## IX.4.- Recetarios

Como viene siendo valorado en esta Tesis, y así se ha dejado constancia en los productos precedentes y el subsiguiente, cacao-chocolate, los Libros de Cocina constituyen fuente fundamental para conocer la utilización de los alimentos americanos en la cocina española y europea según los propios recetarios.

El primer libro de cocina de la Edad Moderna es *Libre del Coch* o *Libro de guisados* de Ruperto de Nola. Editado en lengua catalana (1520) y primera traducción al castellano en Toledo solo cinco años después y la siguiente edición -corregida y aumentada- en Logroño en 1529.

Aunque, cierto es, que esta obra, publicada apenas a tres décadas del Descubrimiento, no recoge en su cetario ningún producto americano; sin embargo, por la relevancia de su contenido, primacía editorial y proyección [copiado por Granados], se ha querido extraer un sustancioso fragmento de su glosador, Juan Cruz Cruz, en el que sintetiza magistralmente las innovaciones y aportaciones de la obra de Nola a la cocina de la modernidad:

“Nola es un *ideal concreto*, la totalización y recapitulación de la mediterránea cocina bajomedieval y humanista en expresión catalana o aragonesa. Por varios factores:

Primero, no solo por el uso de los alimentos más frecuentes en esa zona (carne pescado), sino por la utilización de los condimentos que, de un lado, ya enseñaron a mezclar los romanos y que, de otro, habían aportado los árabes. En segundo lugar, por la presencia de productos hortofrutícolas estimados en el área oriental ibérica: almendras, arroz, avellanas, naranjas, limones, berenjenas, calabazas, coles, zanahorias, espinacas, habas, higos lechugas y los puerros. En tercer lugar, por el gusto que entrecruza las culturas gastronómicas de moros, judíos y cristianos.”<sup>752</sup>

### IX.4.1.- Bartolomeo Scappi. *Ópera dell' arte del cucinare* (1570)

Ya referido en el capítulo del *maíz*, de nuevo, entre los productos americanos, como egregio cocinero de la corte papal, (Pío IV y Pío V) constata en su obra el tratamiento para cada una de las dos especies de pavo: “el del país” y el *gallo* o *gallina de Indias*.

---

<sup>752</sup>CRUZ CRUZ: *Cocina mediterránea...* p. 20.



En la glosa de éste, a menudo hace referencia comparativa con el conocido desde la Antigüedad -"del país"-, resultando el balance manifiestamente favorable al ave recién conocida.

El gallo y la gallina de Indias tienen un tamaño mucho mayor que el pavo del país y, al igual que éste, el gallo hace la rueda. Su plumaje es de color negro y blanco, la piel del cuello se crespas y en la cabeza tiene una especie de cuerno de carne que, al enfadarse el gallo [pavo], se hincha y se agranda hasta cubrirle toda la cara... tiene la pechuga amplia... Su carne es mucho más blanca y más tierna que la del pavo del país... El pavo de Indias se cuece mucho más rápido que el pavo del país. Con la carne de la pechuga, se pueden preparar albóndigas... y todos los platos que se preparan con la carne magra de ternera...<sup>753</sup>

Aún incluye cinco recetas<sup>754</sup> donde el *gallo [pavo]* *gallina [pava]* *de Indias* son mencionados en paridad de uso y modo de cocinar que el pavo del país. La distinta calidad de ambas aves, a favor de la americana, no implica necesariamente un diferente tratamiento en los fogones.

En todo caso, es preciso observar que la *Ópera* de Scappi *es el primer libro de cocina donde figura el ave americana* bien prestigiada y por ello en la mesa papal. Con su presencia en este texto, junto con el *maíz*, las alubias, -éstas de difícil verificación-, y el *conejillo de India* se inauguran los productos americanos en los recetarios. Habría de transcurrir más de un siglo [Latini, *Lo Scalco*, 1692-1694], también en Italia, para que otro tratado culinario volviera a incluir más productos americanos [*pimiento* y *tomate*] sin renunciar al ave y a la gramínea.

Pero volviendo al *pavo*, el texto de Scappi posee un extraordinario valor para la aproximación cronológica de la venida y aceptación de su consumo en Italia. A juzgar por la cantidad de recetas, hasta cinco que le dedica al *gallo de India*, y por la temprana fecha de su publicación (1570), parece lógico deducir que ya desde la primera mitad del siglo era bien conocido y, desde luego, deseado y anhelado por todos.

---

<sup>753</sup>SCAPPI: *Arte de cocinar*, Lib. I, Cap. CXLI, pp. 196-197: "Cómo asar gallo y gallina de India que en algunos lugares de Italia se denominan *pavos de India*."

<sup>754</sup>Ibidem: "Cómo hervir y asar gallinas del país y de India": "La *pava de la India* puede guisarse en todos modos vistos para el pavo del país", pp. 185-186. Otra: "Cómo asar al espetón y preparar fricassée con mollejas de ganso, oca, grulla, pavo del país y gallinas India". Introduce la receta con una equiparación y valoración de las mollejas de ambos pavos: "Las mollejas del pavo del país y *pavo de India* son las más sabrosas de todas las mollejas de las demás aves, sobre todo si sacan nada más sacrificado el animal", p. 203. Otra: "Distintos modos de guisar hígado de oca, ganso, pato, pavo real, gallo de India..." (p. 205). En otra refiriendo las empanadas menciona el *pavo de la India*. Asimismo, empanadas gruesas de pavo real del país, de *pavo de India* pava del país, y de *la India*... pp. 463-464. Desarrollo de las recetas [pavos-pavas], pp. 497-498.



Otro dato que aquí dejamos apuntado y en el que se abundará al comentar las obras pictóricas, es la sincronía entre la obra escrita del cocinero papal y los respectivos cuadros de Arcimboldo o Vincenzo Campi, entre las décadas sexta a octava del “cinquecento”.

#### **IX.4.2.- Vincenzo Cervio.***Il Trinciante*. (1581)

Es junto con Scappi, uno de los primeros informadores del *pavo de Indias* en Italia. Trinchante del Cardenal Farnese, publica su obra con este mismo nombre. La primera edición en Venecia, consta de 1581 y en 1593 otra en Roma.

La referencia al ave que nos ocupa viene recogida en el capítulo específico *Cómo se trincha un gallo d'India*. Un extenso texto de más de tres páginas dedica al procedimiento. A los efectos que aquí interesan tal es traducida su valoración:

“El *gallo de India* es un ave doméstica, venida hace pocos años a Italia. Es de grande osamenta y carne y aún de bondad y aprecio casi similar al *pavone* [pavón, pavo común o real], y por esto se trincha de un mismo modo...”<sup>755</sup>

De este breve pero sustancioso texto sin duda, lo más destacado es la confirmación de su “venida hace poco a Italia”; su voluminosa corpulencia, [tanto en “osamenta como en carne”] y “la bondad y aprecio” que se le tiene [pese al poco tiempo desde que se le conoce], casi similar al *pavone*. El autor hace una piadosa comparación del pavo de la veterana especie, con el recién llegado. La mera valoración de los atributos de éste, - superior tamaño, y carnosa constitución- pone bien de manifiesto su calidad; y por tanto, cabe deducir desde el a posteriori, que estaba llamado a reemplazar en la mesa a la bella fasiánida.

#### **IX.4.3.- Diego Granado.***Libro del Arte de Cocina* (1599)

Se presenta en su propio texto<sup>756</sup> como “Oficial de cocina de esta Corte”. Ciertamente carece de simpatías y es objeto de acerbadas críticas tanto por su sucesor, Martínez Montañón,

---

<sup>755</sup>CERVIO, V.: *Il trinciante, ampliato et ridotto a perfettione dal caullier R. Fusoritto*, Venezia, 1581, Cap. XII, p. 25.

<sup>756</sup>*Libro del arte de Cozina, en el cual se contiene el modo de guisar y de comer en cualquier tiempo, así de carne, como de pescados, para sanos, enfermos, y convalecientes: así de pasteles, tortas, y salsas, como las conservas al uso Español, Italiano y Tudesco de nuestros tiempos, editado en Madrid, el año de 1599, en la Imprenta de Luis Sánchez*. Tres ediciones se han realizado, la ya referida de 1599, otra de 1609 y por último la de 1614 en Lérida. Ésta ha sido reeditada en 1990 y 1991 por Pàges Editors, Lérida. La postrera es la consultada. Cuarto recetas incluye referidas a la misma ave pero con diferente denominación: “Para asar el *gallo y gallina de las indias*” (p.81); “Pasteles de *pavas, gallinas de Indias* y otras aves” (p.136); “Para hacer pasteles con *pollas de Indias*” (p. 137); “Para hacer salsa de *pavo*” (p.335)

que se tratará de continuo, como por los historiadores de la gastronomía, quienes no le atribuyen ninguna aportación, sino que su obra no deja de ser, en buena medida, copia del *Libro de guisados* de Rupeto de Nola y de *Ópera* de Scappi.

“Sin ningún escrúpulo Granado plagió una gran parte del contenido del *Libro de guisados*, sin nombrar jamás Ruperto de Nola. Al cotejar ambos libros observamos que Granados copió casi íntegramente la primera parte, en la que se trata de los oficios de mayordomo, maestresala, camarero, etc. y se enseña a cortar las viandas en la mesa... Para disimular el plagio, por considerar más lógica la disposición, Granado alteró el orden de tales capítulos, y lo mismo hizo con algunas recetas del *Libro de guisados*, que fue alternando con muchas otras de diversa procedencia.”<sup>757</sup>

“Y no sólo esto, Granado integra además en su obra, también sin citar, buena parte del libro de Bartolomeo Scappi: no parece que Granado aportara nada a la cocina española.”<sup>758</sup>

Cuarto recetas incluye el cocinero español referidas a la misma ave pero con diferente denominación. *Para asar el gallo y gallina de las indias*<sup>759</sup>; *Pasteles de pavas, gallinas de Indias y otras aves*<sup>760</sup>; *Para hacer pasteles con pollas de Indias*<sup>761</sup>; *Para hacer salsa de pavo*<sup>762</sup>

En el “asado” tras su desplume y evisceración “en el pecho tiene un hueso muy salido el cual le quitarás... volverás a coser el pecho” para poder rellenarlo “de una de las sobredichas maneras de relleno... ensártale algunas tajadillas de tocino gordo, ponlo en el asador y déjalo asar poco a poco”.

En otra composición se trata de “pasteles de la polla de indias”, que tiene la carne más blanca que el *pavo*. Al igual que en la receta anterior y en la elaboraciones culinarias medievales del pavón, el tocino se halla muy presente, por tradición y porque facilita succulencia y sabrosura a la carne de esta ave, que de suyo tiende a seca. De igual modo, las especias de canela y clavo son condimentos esenciales.

En la “salsa de *pavo*”, almendras dulces tostadas, pasas de corinto mojadas y azúcar, se completa con agraz, y en todo caso las consabidas especias de canela, pimienta, clavo y nuez moscada.

---

<sup>757</sup> GRANADO: *Arte de cocina*, “Introducción”. En CRUZ CRUZ: *Cocina mediterránea...* p. 21.

<sup>758</sup> CRUZ CRUZ: *Cocina mediterránea...* p. 21.

<sup>759</sup> GRANADO, Op. cit., p. 81

<sup>760</sup> GRANADO, Op. cit., p. 136

<sup>761</sup> GRANADO, Op. cit., p. 137

<sup>762</sup> GRANADO, Op. cit., p. 335

#### IX.4.4.- Domingo Hernández de Maceras<sup>763</sup>

“Cocinero profesional que guisa para un colectivo social muy concreto: la comunidad de estudiantes privilegiados, que comían mucho y bien, pero sin la abundancia ni los lujos del palacio real”<sup>764</sup>

De los productos venidos de Indias sólo incluye en sus recetas el *pavo*, lo que nos da idea de la reticente actitud de la cocina de posición social medio-elevada para aceptar la mayor parte de las plantas alimentarias venidas de aquellas partes. El *pavo*, por ave, por fácil aclimatación y rentabilidad pronto, muy pronto, entra en los fogones; primero de los poderosos, y ya en el s.XVII en la celebración de la Navidad.

En cuanto a *Cómo se ha de aderezar un pavo*, difiere poco de lo ya comentado en otras recetas (242): “Pelado [sic] se sazona por dentro con sal”, “y en la papada” (sin duda se trata del *meleagris gallopavo*, “gallo de papada” en los cronistas) “se unta manteca de cerdo y se pone al horno. Se sirve con “salsa real”<sup>765</sup> ((243), cuya fórmula y elaboración se transcribe porque aparecerá en otras recetas y porque será, por su exquisitez, al gusto de la época, la más común y representativa en el acompañamiento del ave americana, al tiempo que por la denominación sugiere la excelencia y consumo en Palacio.

En el *capítulo de los cortes de viandas*, en línea con Villena en *Arte cisoria*, relaciona cómo han de cortarse las diferentes carnes: lechón, tocino, liebre, conejo... y obviamente, incluye el *pavo*: “elimina el pescuezo con la cabeza juntamente, después arrancar la cola... y después sacar tajadas anchas y delgadas”<sup>766</sup>. Por la forma descrita induce a pensar que el corte es sin cocinar, todo en crudo.

---

<sup>763</sup>“*Libro del Arte de Cocina* compuesto por Domingo Hernández de Maceras, Cocinero en el Colegio Mayor de Oviedo de la ciudad de Salamanca, 1607”. En PÉREZ SAMPER: *Alimentación*.

<sup>764</sup>Ibídem, p. 65.

<sup>765</sup>Op. cit., Cap. XXXIII, p. 209.”cuatro maravedís de almendra pelada, las cuales después de tostadas y majadas muy bien, y una escudilla de caldo de la olla con grasa o agua, para desatar las almendras y cuélalas por un paño, o cedazo, y un poco de vino blanco o vinagre o zumo de naranjas o agraz, y ocho maravedís de tonas especias (supónese que no estarían ausentes, sin descartar otras: canela, clavo, pimienta, azafrán y nuez), echando todo esto en un cacillo, u ollina y cuatro huevos batidos: todo lo cual en su olla, o cazo con un cuarterón de azúcar: ha de cocer con poca lumbre meneándolo siempre a una mano, hasta que esté cuajado: y cuando se le echen los huevos ha de estar frío el caldo, porque no se viertan: y se echará esta salsa en platos con azúcar, y canela, por encima: Ha de tener una punta de agrio: llámase ésta, salsa real”.

<sup>766</sup>PÉREZ SAMPER: *Alimentación*. pp. 91-92.

#### IX.4.5.- Francisco Martínez Montañó. *Arte de cocina* (1611)

Cocinero de Felipe III y Felipe IV, de probable ascendencia portuguesa, escribe *Arte de Cocina, Pastelería, Vizcochería y Conservación*<sup>767</sup>

En este singular personaje del oficio de cocina, por encarnar en su obra el prototipo de lo que cabría denominarse cocina barroca, merece detenerse y para ello remitimos al lector al estudio de la Dra. Pérez Samper<sup>768</sup> del que se obtiene parcialmente y la información y se extraen algunos párrafos.

Es probable que de ascendencia lusitana, Martínez Montañó llegara a ser cocinero de los reyes Felipe III y Felipe IV. Comenzó a servir a aquél desde que se le puso Casa (1585), siendo Príncipe de Asturias, y así continuó durante su reinado. Al fallecimiento del Monarca (1621), continuó en Palacio como “cocinero de servilleta” de Felipe IV. Su presencia en el Alcázar de Madrid está constatada hasta 1629.

“Tradicionalista e innovadora, la cocina de la Corte de los Austrias españoles que refleja el libro de Martínez Montañó se caracteriza por su magnificencia y esplendor, manifestación del poder y la gloria del monarca. Menús abundantísimos, en que la carne se mezclaba con el pescado, lo salado con lo dulce, los asados con los cocidos y los fritos. Menús desbordantes, de los que el Banquete de Navidad puede ser ilustrativo.”<sup>769</sup>

“Se cuidaba el gusto, pero se cuidaba también la vista. Los banquetes constituían verdaderas obras de arte efímero, monumentos a la fantasía, espectáculos gastronómicos de incomparable suntuosidad. Era una cocina de prestigio. Pero las maravillas de la gastronomía cortesana resultaban impensables en otros ámbitos, donde por imperativos económicos y sociales se imponía la sencillez. Incluso la alimentación de las clases acomodadas, como la que refleja el recetario de Hernández de Maceras, se hallaba muy alejada de las fantasías cortesanas.

La cocina de palacio, pese a todo, era un punto de referencia obligado. Si en la Corte se elaboraba la gran cocina, a veces recogiendo y transformando la tradición popular, también desde la Corte se difundían las novedades y las modas. En todos los aspectos la Corte se erigía en modelo a imitar, en la medida de lo posible, comenzando por los estamentos más elevados de la sociedad y calando paulatinamente hacia abajo, al tiempo que se iba simplificando y adaptando a gustos y bolsillos más modestos. La difusión del libro de Martínez Montañó fue, al parecer, enorme, contribuyendo

---

<sup>767</sup>Publicada en Madrid en 1611. “La obra es una típica representación de la cocina cortesana barroca. Se convirtió en el libro de cocina clásico por excelencia. Del éxito conseguido son prueba las 26 ediciones que se hicieron durante los siglos XVII y XVIII”. *Ibidem*, p. 27. La edición consultada es facsímil, sin fecha, del original. Tusquets Editores, Colección “Los cinco sentidos”, 1982.

<sup>768</sup>PÉREZ SAMPER, *Alimentación* pp. 29-35.

<sup>769</sup>*Ibidem*, p. 30 y MARTÍNEZ MONTIÑO: *Arte de cocina*, pp. 13-17. Un total de 35 platos más con similar composición y cuantía, algunas meriendas y almuerzo en el mes de septiembre.

decisivamente a crear, conservar y transmitir el modelo de la alta cocina española del Siglo de Oro.”<sup>770</sup>

Volviendo al ave que nos ocupa, es de significar que en las cuatro elaboraciones culinarias que se enuncian en el siguiente párrafo, se hace mención del *pabo/pavo*, pero sin especificar si se trata del de “el país” o “el de Indias”. Por la valoración de calidad que de éste se hace, desde Scappi, Cervio, Granado, Maceras,... más la constancia de su consumo en la Cocina de Palacio, cabe disipar toda duda de que al que alude Montañón es al de Indias. Definitivamente el “del país” o “pavo real” - carnes escasas, destempladas y coriáceas- ha quedado eliminado de la real mesa.

El examen de los platos que componían los banquetes<sup>771</sup> muestra cumplidamente la cocina barroca de la Corte, al tiempo que la frecuente presencia del *pavo* en la dieta de palacio es acorde con la afirmación ya referida, de que “se daban tres días de la semana al rey” [Felipe IV].

Hasta cinco veces cita Montañón el ave: “*Pabos* asados con su salsa”; “*Pavillos* nuevos asados con su salsa”; “pavos asados calientes”; “De todo género de asado”, con el que inaugura el cap. II; y por último, “la empanada de menudos de pavos” en la que como indica su propio nombre, se aprovechan los despojos, “... alones, pescuezo, pies, mollejas, higaditos de los mismos pavos ...”, pero sin duda, de mejor calidad que la del ganso porque “si no hubiera pavos, se puede hacer de gansos, aunque no sean tan buenos”

#### IX.4.6.- Le Cuisinier François. (1651)

La arrebatadora llegada del *gallopavo* o *gallo de Indias* a Europa constituye un fenómeno ciertamente revolucionario que abarca a la cocina y la mesa de quienes pueden permitirse el lujo de su consumo. Carne, de volátil, copiosa y sabrosa son los atributos que justifican su éxito, tanto como para llegar a ser el primer producto americano que alcanza su representación en la pintura: Aertsen, (1559), Beuckelaer, (1566); a los que seguirán, ya en Italia, Arcimboldo y Campi, todos en la segunda mitad del “Cinquecento”.

En la literatura gastronómica desde Scappi, también por el mismo tiempo, se suceden los libros de cocina de Granado, Maceras y Montañón donde la nueva plumífera ocupa lugar

<sup>770</sup>PÉREZ SAMPER: *Alimentación*. pp. 34-35.

<sup>771</sup>MARTÍNEZ MONTIÑO: *Arte de cocina*: Banquete por Navidad, p. 13; Una comida por septiembre, p. 17. Una merienda, p. 19. De todo género de asado, con el que inicia el Cap. II., p. 21, y “Empanada de menudos de pavos”, pp. 321-322

relevante. Francia no podía quedar al margen de este fenómeno. Aunque la expresión de aprecio del ave alcance su apoteosis con Brillat-Savarin, ya desde mediados del siglo XVII (1651), la obra de *Le cuisinier François* deja constancia en diferentes recetas de la definitiva e irreversiblemente preferencia por el ave indiana.

De su llegada y cría en el país vecino, se carece de noticias precisas. Son los jesuitas, tras su tardía incorporación a la tarea misional americana (1572) quienes, según afirma Savarin, fomentarán su explotación en propias granjas galas, tanto como para acabar designando a estas aves en los ámbitos populares y en tono marcadamente burlesco como *jésuite*.

Por otra parte, sin conocer este doctorando la primigenia fuente que lo acredite,<sup>772</sup> - dicen que dicen-, “el pavo apareció como rotunda novedad en la boda de Carlos IX” (1570). Así pues, según el ilustre historiador de la gastronomía, esta es la fecha que se da como referencia cierta de su consumo en la Cristianísima Corte.

Hasta seis recetas incluye en su obra François<sup>773</sup>. Ante la confusión terminológica acerca de si se refiere al pavo real o al de Indias, los enunciados ponen claramente de manifiesto que se alude al recién llegado de América, -muy superior en valoración gastronómica-; porque lo denomina *poulet d'Inde*; en tanto que al veterano de origen asiático lo designa con su nombre, en plural, *dindonneaux*. En la evolución lingüística hasta la actualidad, cierto es que tras haber sido desplazado de la mesa “el real”; para el nuevo, el americano, se elude el término *poulet* y por economía del lenguaje va a sobrevivir como único el primigenio nombre *dindon*. Acaba imponiéndose la denominación del que designaba al anterior al Descubrimiento. Este es el actual y el actuante. El asiático es historia.

#### **IX.4.7.- Antonio Latini. *Lo Scalco alla moderna* (1692-1694)**

Referido se ha al tratar del *peparolo* y del *pomodoro*, de nuevo ahora con el *Gallo d'India* y en el siguiente capítulo con *cioccolata*.

Son abundantes las referencias al *gallo d'India*, si de adulto se trata o al *pollancotte d'India*, si alude a crías ya entradas en carne pero sin haber alcanzado la adultez. Asimismo la

<sup>772</sup>LUJÁN: *Historia gastronomía*, p. 114. Carlos IX (1550-1574) contrajo nupcias con Isabel de Austria en 1570.

<sup>773</sup>LA VARENNE, F. P.: *Le cuisinier françois* (2ª ed.), Paris, Pierre David, 1653: “Potage de poulet d'Inde”, p. 27; “Poule d'Inde á la Framboise”, p. 31; “Abbtis (menudillos) de poulets d'Indi”, p. 54; “Poulet d'Inde”, p. 69

diferencia terminológica es muy clara al mencionar a la gallinácea asiática en sus dos tamaños: *pavone* para el adulto; *pavoncini* para las crías.

Siguiendo su propia metodología expositiva referido a las viandas, en particular a la carne, merece detenernos en el capítulo dedicado al ave americana y correlativamente al *pavone*.

*Del Gallo d'India, su calidad y cocina.*

Bajo este epígrafe predica su procedencia, naturaleza y elaboración en la cocina.

Comienza con una afirmación de manifiesta confusión y ciertamente desconcertante, más aún en las postrimerías del siglo XVII:

“Los *gallos de India* fueron cogidos en los países africanos y transportados a muchas partes de Italia como regalo a grandes señores; se llaman *Gallos de India*, no porque hayan venido de las partes de la India, sino porque son de la misma crianza, sabor y bondad de los pollos de la India.”<sup>774</sup>

Es inverosímil que Latini no supiera de su procedencia americana.

A continuación enuncia sin seguir una sistemática acabada de recetas, -más bien ideas desorganizadas- las posibles utilidades de la gallinácea en la cocina y que en esta Tesis se recoge sucintamente.

*Sus cualidades y bondad:*

Los mejores son aquellos que se crían y se cogen en el campo, su carne es blanca, mejor que la de cualquier otro pollo. Cuando está bien cocida genera buena sangre, se le da a los débiles, pero en general son buenos para todas las complejiones [enfermos, convalecientes o sanos].

En la clasificación y nomenclatura clásica, “son calientes y húmedos en segundo grado”. En su obsesión porque proceda del continente negro, dice: “se lee que el primero que comió esta carne fue un tal Solpicio Africano”

Entre las diferentes formas de prepararlo y servirlo, se incluyen algunas:

El *Gallo de India* se puede salpimentar antes, cocido en blanco y servirlo frío añadiendo más de la misma especia. También relleno con la misma masa que suele hacerse a capón, pero sin relleno también es bien recibido. Deshuesarlo antes de cocerlo queda a tu arbitrio.

---

<sup>774</sup>LATINI: *Lo scalco*, Part. I, pp. 225-227.



Otra manera que propone es cocerlo en vino blanco y especiarlo con clavos de olor y canela. Servirlo caliente, sazonarlo con sal, pimienta molida y jugo de limón.

Tributario Latini del modo de presentar el “pavo real” en la mesa como se hacía en el medievo, y sin reparar que el ave americana queda muy lejos de la belleza y suntuosidad de la fasiánida, admite que se puede llegar a la mesa revestido con sus alas, cola y cabeza y a su vez guarnecido de varios adornos de oro, plata,... No consta en ninguna otra obra tal presentación ante los comensales, sin duda porque la calidad estética de la galliforme americana en relación con su congénere asiática deja mucho que desear.

No podía faltar el pavo relleno. Pieza clásica de la cocina barroca con antecedentes en la medieval. Todos estos ingredientes le incorpora: picadillo de ternera, o de otra carne, pajarillos pequeños asados, brazo de ternera, rodaja de jamón, papada de cerdo previamente cocida, salchichas, sesos, piñones trozos de trufa antes sofritos con pimienta; alcaparras, aceitunas sin hueso, ciruelas pasas, ... caben otros nobles ingredientes, y al fin, especiado de modo conveniente. Se untará minuciosamente con manteca haciéndolo cocer al horno y se sirve caliente con salsa.

Suministra otras fórmulas culinarias en las que incluye alguna modalidad en el proceso de elaboración del plato:

- Asado, con relleno o sin él, lardeado a la *Maltese* o de otro modo, a gusto del comensal, sirviendo caliente con salsa real por encima.

- Ante semi-asado y cocido y después se hace una fritura a la francesa, cortado a pedazos, [es lo que en la cocina española se denomina *cochifrito*], se fríe con las especias usuales y otros nobles ingredientes, cuajándolos con huevos y sirviendo en caliente con jugo de limón y pimienta por encima.

- Al modo portugués: cocido como antes se sofríe con buena manteca, cebollas picadas, alcaparras, piñones, aceitunas sin hueso, con un poco de vinagre, azúcar, las especias usuales. A menudo termina con el lugar común: “... y otros nobles ingredientes”

- Tras asarlo, extrayendo la pulpa y la piel, se pueden hacer diversos picadillos con buen caldo graso.

Otras recetas, más variaciones sobre el mismo tema, que por no hacer prolijo el texto y porque al fin poco aportan a este estudio, se omiten. Solo apuntar que incluyen: estofados, albóndigas, o simplemente asado y servido frío en lonchas.



En otro apartado, referido a los *Pollitos de India, su cualidad y cocina*,<sup>775</sup> empieza por declarar lo obvio: son más tiernos que los anteriores *Gallos de India*. Cuando son jóvenes y grasos son muy estimados en la mesa de los Grandes -expresión de calidad- y como tienen una buena crianza son de buena digestión, muy apropiados para convalecientes. Son “calientes en todos los grados de su calidad”, frente a los adultos, más indigestos y menos sabrosos que lo son, como se ha dicho, de carnes “calientes y húmedas en segundo grado”.

Las formas más adecuadas de elaboración culinaria son:

- asados en el asador o al horno. También en blanco -probablemente quiera indicar cocido simplemente-; así son más gustosos y saludables.

- Asimismo en el modo de aderezarlos los asimila a las fórmulas culinarias descritas para pichones con los mismos condimentos, salsas y sabores; y si alcanzan el tamaño de una gallina doméstica, se sirven como los *gallos de India*.

Hasta aquí, el parecer y favorable valoración de Latini respecto del susodicho *Gallo d'India*. Más aún este aprecio se acrecienta en contraste con lo que escribe respecto del *Pavone, su cualitá, e Cucina*.

Tales son sus nudas palabras que acaban explicando por qué el *Gallo d'India* triunfa y el *pavone* queda para vistoso adorno:

“La carne de esta ave [*pavone*] no es estimada en los convites y no puede servir para otra cosa que no sea producir deleite y demostrar magnificencia con dejarle su cola, cabeza y alas para hacer una bella y suntuosa vista”<sup>776</sup>

Por último, de Antonio Latini y su obra, dejar constancia de que es un verdadero admirador y promotor del consumo del *Gallo d' India*. Amén de lo hasta aquí dicho, cabe añadir que del conjunto de referencias, recetas, presencia en banquetes, obviamente de los estamentos nobiliarios, totalizan la elevada suma de *treinta y tres citas*, sin parangón imaginable con los recetarios examinados.

Latini con las treinta y tres menciones en su *Scalco alla moderna* alcanza un record imbatido y ya imbatible de la presencia del *pavo -pavo de Indias-* en los recetarios de la modernidad histórica.

---

<sup>775</sup>Ibídem, pp. 229-230.

<sup>776</sup>Ibídem, pp. 230-231.

#### IX.4.8.- Juan Altamiras. *Nuevo Arte de Cocina*

Particularmente estudiado en el capítulo del *tomate* y de trascendental importancia para precisar con exactitud la entrada de la *papa/patata* en el recetario, toca el turno ahora al ave indiana en su Libro de Cocina. (1745).

**Juan de Altamiras**<sup>777</sup>, autor de *Nuevo Arte de cocina sacado de la Experiencia económica*, dedicado al también fraile de la Orden franciscana, S. Diego de Alcalá (1400-1463). Si exceptuamos el *Arte de Cocina* de Martínez Montañón, en términos históricos (1745-1994) este recetario ha alcanzado el mayor número de ediciones -veinte en total- lo que da indicio de su divulgación y aceptación entre los diferentes conventos franciscanos y de otras órdenes.

Junto a productos tan populares como *tomate*, *patata* y *judía*, ya glosados figura la gallinácea americana, con dos recetas: *pavos asados*<sup>778</sup> y *pavo asado con verduras*.<sup>779</sup> Como en las semejantes: manteca untada en el pavo, sazonado en sal y pimienta; y unos clavos en la pechuga. Asado a fuego lento, se acompaña de salsa agridulce: azúcar, zumo de limón, canela, pimienta y sal. Altamiras muestra su entusiasmo por esta salsa cuando dice: “Es buena para todo género de asado y para enfermos, porque más gustan de ella, pues todo lo agridulce es muy gustoso”<sup>780</sup>

Es bien manifiesto por la cantidad y calidad de los testimonios la extraordinaria aceptación del *pavo* en la cocina de la Modernidad histórica; sin embargo, en este apartado de recetas es preciso citar notables ausencias referidas a esta ave:

“La Cocina de los Jesuitas. Común modo de guisar en las casas y colegios de esta provincia” (1754), en la receta “asado de cazuela”, donde no se especifica qué tipo de carne -cuadrúpedo o volátil- antes se cuece y asa, y la referencia al pavo queda relegada a la utilización de “la pluma de pavo” para impregnar de especia cada uno de los antedichos trozos de carne, “... y allí se irán las porciones asando y mientras se irán con *pluma de pavo* untando con especia fina desleída con un poco de agrio o vino”<sup>781</sup>. Supónese que si utilizaban la pluma

<sup>777</sup>Pseudónimo de Fr. Raimundo Gómez, lego franciscano aragonés de la Almunia de Doña Godina (Zaragoza) (finales del S.XVII -1769). Vid ALTAMIRAS: *Nuevo arte de cocina*, MAPELLI, E.: “Comentarios a recetas conventuales”. En: PELÁEZ DEL ROSAL, M. (ed.). *IV Curso de Verano “El Franciscanismo en Andalucía”*, 1998, pp. 657-670, MORENO GÓMEZ: “Fr. Raymundo Gómez”

<sup>778</sup>ALTAMIRAS, op.cit. p.75

<sup>779</sup>Ibidem, pp. 76-77

<sup>780</sup>Ibidem, p. 75.

<sup>781</sup>*Cocina de los Jesuitas*, p. 24.

también ingerirían el pavo, pues difícil admitir que la sola pluma se comercializara para ser utilizada en mera función de menaje culinario.

#### **IX.4.9.- Recetarios y referencias en la Cocina catalana.**

En el recorrido investigador de la presente Tesis, son frecuentes en los distintos productos estudiados aludir a recetarios conventuales en lengua catalana, particularmente del siglo XVIII, así como otras citas bibliográficas fruto de investigaciones en Libros de Compras o de la Despensa de algunas órdenes religiosas.

Sin ánimo de ser prolijos, cabe siquiera sucintamente aludir a estas obras y sin entrar en el análisis de las recetas, en su caso, mencionarlas y fijarlas en la bibliografía para su más detenido estudio con posterioridad.

Asimismo, se hace imprescindible traer de nuevo a este capítulo al Barón de Maldà y su *Calaix de Sastre* donde recoge casi a modo de diario la vida de la sociedad catalana, particularmente barcelonesa finisecular del XVIII e inicios del siglo XIX.

**Fra Joseph Orri**, Orden Franciscana, primer tercio del s. XVIII *Avisos e Instrucciones per lo Principiant Cuyner*. Incluye dos recetas referidas al pavo: *Gall Dindi* y *Altre Andiot*<sup>782</sup>

**Fra Francesc Roger**, (1704-1764), franciscano de Menorca. *Art de la Cuina*. De igual modo dos recetas inserta en su repertorio: *Un plat de un galldíndia rostit ab l'ast* y *Altre galldíndia rostit ab l'ast de altra manera*.<sup>783</sup>

**Jaume Martí i Oliver**, de la Orden de S. Agustín (Palma de Mallorca, 1712-Felanitx, 1788): *Receptari de cuina del segle XVIII*. Sólo una receta integral indistintamente para el pavo o para la gallina, *Endiot o galline*.<sup>784</sup>

Por su parte, ya en el orden investigador, la Dra. M<sup>a</sup> José Martí García<sup>785</sup> analiza la incidencia del Descubrimiento en su proyección alimentaria en los conventos de dominicos,

---

<sup>782</sup>ORRI, F. J.: *Avisos y Instrucciones per lo Principiant Cuyner*. Ed. JUNCOSA I GINESTÀ, I. Barcelona, Akribos, 1988, pp. 25-26. Es de significar que entre los diferentes términos para designar en lengua catalana se registran *Gall Dindi*; *Endiot-Indiot* y *Galldindia*.

<sup>783</sup>FRA FRANCESC ROGER: *Art de la cuina. Llibre de cuina menorquina del segle XVIII*, Menorca, Institut menorquí d'Estudis, 1993, pp. 142-143.

<sup>784</sup>MARTÍ I OLIVER, J., F. CANTALLOPS y J. MIRALLES I MONSERRAT: *Receptari de cuina del segle XVIII*, Montserrat, Departament de Filologia Catalana i Lingüística General Universitat de les Illes Balears-Publicacions de l'Abadia, 1989, p. 230.

<sup>785</sup>MARTÍ GARCÍA: "Productos americanos", pp. 429-440

“Ntra. Señora de la Anunciación” de Gerona (años 1711-12), y el de los franciscanos, “S. Francisco de Asís” de Barcelona (años 1670-1745) a través de los respectivos Libros de Cuentas, de sus Reglas y Ordenaciones.

Ya referido en los respectivos capítulos del *maíz*, y *el chocolate*; en lo tocante al *pavo* deja constancia de su consumo -período 1669-1745- en el convento franciscano: *Gall de India*, en toda las grandes celebraciones de la Orden: Navidad, Año Nuevo, Reyes, Pascua de Resurrección,....<sup>786</sup>

Por último, las menciones al pavo del pintoresco personaje Rafael d'Amat, Barón de Maldà. También aludido al tratar otros productos de Indias: tomates, patatas, chocolate o judía.

El ambiente de los días previos a Navidad así describe la estampa del comercio de los pavos, muy similar, por cierto, a otros lugares de España entre ellos Málaga, hasta bien iniciada la sexta década del siglo próximo pasado:

“*Día 21 de diciembre y de Santo Tomás Apóstol*. Es la feria de Barcelona, l la principal de *galls i polles d'India*, con muchos capones y gallinas [...] Los dichos pollos y gallos vienen a manadas de siete a ocho horas de distancia [lejos]; los conducen hombres y mujeres con su caña larga, hasta el puesto destinado para vender toda aquella volatería, la que se dispone y despecha así: *Indiots [pavos]* en la explanada... y la gente se provee para comer tan buenos bocados en las fiestas de Navidad.”<sup>787</sup>

En su a modo de diario y referido al año 1796, en el día 25 de diciembre, deja constancia de que “la gente pasea por la Rambla para digerir el *gall i la polla d'india* con todo su relleno...”<sup>788</sup>

En 1801, también en Navidad, junto a otras carnes: capones perdices, *galls i polles d'India* y alude al final del banquete “comer los turrone con *vino de Málaga*”.<sup>789</sup>

En 1804, en los aledaños de la Navidad (17 de diciembre) alude a la guerra y manifiesta su obvio deseo de preferir la paz a la contienda bélica. En este contexto, invoca a Dios para

---

<sup>786</sup>Ibidem, “Un gall de India per les festes ... piñons, avellanes, pomes p. farsir los galls ....” o “dos galls y una polla de India ... dit día per llart, avellane, pomes, piñons, pebre perrt lo farsimet y mija arroba de arros ...”

<sup>787</sup>AMAT I DE CORTADA BARÓ DE MALDÀ, R.: *Calaix de sastre*. Ed. BOIXAREU, R. 7 vols. Barcelona, Edicions catalanes, 1987-1994, V. I, pp. 73-74. Cfr. DOMÈNECH: *Chocolate todos los días*.

<sup>788</sup>AMAT I DE CORTADA BARÓ DE MALDÀ: *Calaix*, V. III, p. 168.

<sup>789</sup>Ibidem, V. V, p. 280.

pedirle “que podamos comer con más gusto el *gall i polla d'India*, con el relleno de ciruelas, orejones, y piñones, y asado para las venideras fiestas de Navidad...”<sup>790</sup>

La sencilla conclusión que cabe extraer de los testimonios de la cocina catalana-balear es que en el siglo XVIII el *pavo* está plenamente inserto en los recetarios y hábitos de consumo de la población, y desde luego, como en el resto de España muy vinculado a especiales fiestas, particularmente Navidad. La literatura del siglo de Oro da buena cuenta del anhelo colectivo por comer carne, alimento caro y de ordinario fuera de la dieta de las clases menestrales. El pavo por su carnosidad y volumen y más si se cocinaba relleno venía a colmar los deseos de felicidad que el alimento puede satisfacer.

## IX.5.- Extranjeros.

### IX.5.1.- Bartolomé Joly. (1603-1604)

Es el primer extranjero<sup>791</sup> que en su visita a España hace referencia al ave americana. En su relato dedica dos páginas a nuestras costumbres alimentarias:

“Los españoles son personas de mucho gusto y gran apetito, no lavándose las manos, de ordinario, antes de comer,... Y primeramente viene la fruta, que comen al contrario que nosotros, lo primero: naranjas enteras y en rodajas, azucaradas, ensaladas, uvas verdes, granadas, melones de invierno que llaman *invernizos* guardados todo el año como en conserva.”<sup>792</sup>

Le llama la atención con elogio por lo que de ahorro de tiempo tiene para el comensal, que las viandas se sirvan partidas; “encuentro que tienen razón, no habiendo que tenga tanto valor en la mesa como el tiempo del cual no siempre se sirve uno bien.”<sup>793</sup>

Hace notar que el vino deja que desear, “se sube a la cabeza y no es delicado como el nuestro”. Destaca que la ingestión de la bebida etílica se halla en relación con el abundante uso de especias, particularmente la *pimienta* y del *ajo*. De vino “hay que beber más que de ordinario a causa de la gran cantidad de pimienta que ponen en todas las viandas... no

---

<sup>790</sup>Ibídem, V. VII, p. 71. En similares términos alude el 1º de enero, p. 7.

<sup>791</sup>Bartolomé Joly, consejero y limosnero del rey de Francia, acompaña al Abad General del Cister a hacer la visita a los Monasterios de la Orden. “Hombre apasionado, cruzó la frontera, no como un observador frío e impasible, sino tal cual un hombre en quien las pasiones ejercen poderosa sugestión, haciéndole ver las cosas con tan descarnado relieve, que llegan a impresionarnos sus imperdonables violencias. Vino con el juicio hecho, y de nada le serviría la realidad que nuestro país había de ir desarrollando ante sus ojos, para apearse de sus prejuicios”. GARCÍA MERCADAL: *Viajes de extranjeros*, T. II, p. 45.

<sup>792</sup>Ibídem, p. 52.

<sup>793</sup>Ibídem, p. 53.

dejando de especiar para hacer, dicen ellos, una buena digestión;... la libra de pimienta cuesta allí dos reales”. En cuanto a la liliácea destaca su presencia constante en los guisos: “Comen rellenos de ajos, y otro ajo machacado y líquido, teniendo un proverbio *sobre el buen comer, el ajo...* No perdonando nada que esté muy sazonado de estas especias.”<sup>794</sup>

En cuanto al *pavo* lo cita en breve espacio dos veces, siempre en relación con su considerable tamaño en el reino de las aves, y su presentación a la mesa troceados:

“Las más gruesas viandas, como *pavos*, conejos, capones, pollos, no están nunca enteros, sino partidos en pedazos desde la cocina, de tal modo que apareciendo una gran fuente o dos de *pavo* el maestresala sirve el plato, cortando más menudo para dar con la salsa dos o tres pedazos a cada uno.”<sup>795</sup>

### IX.5.2.- Bartolomé Pinheiro da Vega. (1603)

Testimonio importante para conocer las costumbres de la Corte de Valladolid con Felipe III, es el de este portugués en su obra *Fastiginia*.<sup>796</sup> Dos son las referencias que el portugués hace del ave indiana. La primera corresponde a la tercera parte *-pincigrafía-* al describir la plaza del mercado de Valladolid, a la sazón sede de la Corte, tras su traslado, de nuevo, desde Madrid donde la había fijado Felipe II (1561). La otra, mención de la gallinácea americana la incluye al describir un banquete y de cuyo contenido en la cita correspondiente se da cumplida y literal cuenta.

En el propio mercado de la ciudad del Pisuerga, describiendo el muestrario de carnes, necesario es empezar por el *carnero*, “*del que nada hay que decir sino que es el mejor del mundo...* también es buenísima la vaca... [pero] es mejor la de carnero y gusta más la gente de ella.”<sup>797</sup> No cabe mayor elogio. Sabido es que el vocablo *carnero* [*agnus carnarius*] designa

---

<sup>794</sup> *Ibidem*, p. 52.

<sup>795</sup> *Ídem*. p. 52

<sup>796</sup> Bartolomé Pinheiro da Vega, portugués y caballero de la Orden de Cristo, doctor y catedrático de derecho civil de la universidad de Coimbra, fue durante muchos años procurador de la Corona portuguesa, y se trasladó a la ciudad del Pisuerga para conocer la Corte de Felipe III. *Ibidem*, T.II, p. 127. “Escribe a lo largo de cuatro meses que pasa en Valladolid durante el año 1603, una especie de diario o crónica de sociedad, particularmente la vida cortesana” (PINHEIRO DA VEIGA, B.: *Fastiginia: vida cotidiana en la corte de Valladolid*. Ed. ALONSO CORTES, N. Valladolid, Ayuntamiento, 1989).

El estrambótico título: “Fastiginia ou Fastos Geniaes. Tirados da tumba de Merlim, co a demanda do Santo Grial pelo Arcebispo D. Turpin. Descubertos, e tirados a la luz, pelo famoso Lusitano Fr. Pantaliao de Aveiro”. La obra se divide en tres partes: *Philipistrea*, por ir dedicada a tratar de las fiestas conmemorativas de Felipe IV. *Pratilogia*, pláticas del Prado, paseo al que acudían a conversar las damas de la ciudad. *Pincigrafía* o descripción de Valladolid. “Las tres partes constituyen una galería de cuadros pintados con auténtica destreza: desfiles, banquetes, festejos, supersticiones, corridas de toros, leyendas, gastronomía popular, arquitectura, economía doméstica, chistes, medicina popular, usos amorosos, ...” (Joaquín Díaz, Prólogo y sobrecubierta)

<sup>797</sup> GARCÍA MERCADAL: *Viajes de extranjeros*, T. II, p. 136.

al cordero macho de mínimo un año, y que es en la España meseteña y de la M esta el rumiante más apreciado por asequible y carnoso.

En el mismo espacio comercial, al referirse a los volátiles es donde se halla presente el ave que nos ocupa:

“En el mercado de las aves hay de ordinario seis o siete mil capones o gallinas muertas y medio peladas, tordos y *gallipavos* sin número, e infinitos *pavipollos* nuevos, de leche. Vale una buena gallina 200 rei, y el *pavo*, 600.”<sup>798</sup>

El otro testimonio anunciado se inserta en su Diario al 13 de junio, en el que da cuenta de un banquete ofrecido al embajador de Inglaterra. “... Las personas a las que se daba de comer pasaban de 700, y que con ellas comían a la mesa 62 ingleses nobles... El servicio ordinario era de 260 platos con comida...” A continuación describe, -”pondré una cena y una comida”- los platos y viandas servidas y que ratifican cumplidamente la sobreabundancia de carnes, ausencia de pescados, limitada presencia de ensaladas y legumbres)<sup>799</sup> y en ese contexto, el *pavo*.

Tras “olla de vaca, carnero y gallina”, presentes en un plato, en otro “palominos, como media docena”. En el segundo servicio: ternera asada, *pavo* y pasteles ...” Queda, pues, una vez más, atestiguada la gallinácea americana como alimento en pie de igualdad por su aprecio y calidad, con carnes tan reputadas y arraigadas como la de carnero, gallina o palomino.

---

<sup>798</sup>Ibídem., p. 136

<sup>799</sup>PINHEIRO DA VEIGA: *Fastigia*, p. 143. Por ser ilustrativo de lo que cabría denominar “banquete señorial”, no nos sustraemos a incluirlo íntegro tal como lo relata Pinheiro: “Cuando se sientan a la mesa, están en ella los antes (“el principio o principios que se sirven en la comida” (Covarrubias) y los postres, que eran estos: Antes: guindas .limas dulces, almendras y pasas, orejones y natillas; todo repartido por 48° platos grandes. Sentáronse a la mesa sin oración ni lavarse las manos, ni cumplimiento alguno, sino sentarse y comenzar a comer.

Luego 24 criados con dos platos descubiertos, cada uno en una mano, y en uno venía olla de vaca, carnero y gallinas, en otro palomino, como media docena en cada plato. El segundo servicio fue de los mismos 24 criados, el primero en una mano ternera asada, en la otra hojaldrada; el segundo servicio fue de los mismos 24 criados, el primero en una mano ternera asado, en la otra hojaldrada; el segundo, PAVO y pasteles; el tercero, lo mismo que el primero, y así los demás.

Volvieron tercera vez, trayendo gallinas y arroz con leche y carnero asado, repartiendo todo en 48 platos, y así más vaca cocida y torta. Eran los postres: cajas de mermelada, aceitunas, acitrón, confites, obleas, grageas, medios quesos y cerezas.

La cena, por el mismo orden, fue esta: Antes: ensalada, alcaparras, rábanos y espárragos; primer servicio, pasteles y ternera frita con huevos, perril y pichones, pato albardado y olla; segundo, perdiz, capones rellenos, otra olla y pierna de carnero, jigote, cabrito, ternera y cabezuelas; postres, peras cubiertas y rábanos, suplicaciones (barquillos) y aceitunas, otras peras y medios quesos”.



### IX.5.3.-A. Jouvin. (1672)

Este autor francés<sup>800</sup>, al relatar su viaje, vía marítima, desde Lisboa a Cádiz se detiene en la vida de abordo. Al referirse a la despensa del Capitán es donde incluye entre los animales de consumo que se portan vivos en cubierta, a modo de granja ambulante, hasta proceder a su sacrificio y así su carne siempre se comería fresca: “pollos, gallinas, *pavos*, corderos...”<sup>801</sup>. Es decir, en la misma descripción y con el mismo rango que las carnes presentes en la mesa de Palacio.

### IX.5.4.- Arturo Young.

Por último, en el apartado de testimonios extranjeros, y referido a fines del S.XVIII, es preciso mencionar a este viajero británico<sup>802</sup> al describir Mallorca, aun sin visitarla, sólo por la información obtenida en Barcelona, y tras cantar las excelencias climáticas y productivas, pondera la calidad de las gallinas y la *abundancia de pavos*:

---

<sup>800</sup>A. Jouvin, natural de Roquefort, publica en 1672 en París, por el editor Denys Thierry una obra en ocho volúmenes, titulada “El viajero de Europa”. En el segundo tomo se contiene las noticias que da de España y Portugal; GARCÍA MERCADAL: *Viajes de extranjeros*, T. II, pp. 747-814. Incluye la traducción íntegra del texto en lo referente a nuestra geografía. De gran interés, pues recoge con carácter general lo más representativo de nuestros productos, costumbres, folklore, ... y puntualmente trata en su viaje ciudades como S. Sebastián, Vitoria, Pamplona, Zaragoza, Calatayud, Sigüenza, Alcalá de Henares, Madrid, Toledo, El Escorial, Segovia, Valladolid, Burgos, León, Astorga, Tuy, Betanzos, Ribadeo, Oviedo, Benavente, Zamora, Salamanca, Plasencia, Guadalupe, Medellín, Mérida, Badajoz, Lisboa, Cádiz, Sanlúcar de Barrameda, Sevilla, Carmona, Córdoba, Granada, Guadix, Baza, Murcia, Orihuela, Elche, Alicante, Alcira, Valencia, Tarragona, Barcelona, Montserrat, Vich, Gerona y Figueras. Pese a tan cumplido itinerario y visos de veracidad, Mercadal sospecha que por el aspecto de guía que ofrece el documento pudiera tratarse de un viaje ficticio. A este mismo texto se ha aludido al tratar el *tomate*, en el capítulo correspondiente.

<sup>801</sup>Ibídem, T. II, p. 812. Por ser ilustrativo en cuanto a la dieta y grado de *¿confort?* en la vida a bordo en el barco mercante donde viaja Jouvin no me sustraigo a incluir su testimonio: “No nos sentábamos más que ocho a su mesa [la del capitán] ... el escribano, el cirujano y los pasajeros; en otra mesa estaban el piloto, el maestre, el contra maestre, los artilleros y los carpinteros; y el resto de los marineros tenían otra mesa, no habiendo, sin embargo, más que dos cocineros, uno para la mesa del capitán y otro para toda la tripulación. En lo que se refiere a los víveres ... para la mesa del capitán son ordinariamente galletas, algunos pollos, gallinas, *pavos*, corderos, que alimentan sobre cubierta, para comer los frescos una vez matados; algunas pastas, jamones, salchichones, carne salada, tocino, guisantes, habas, huevos, bacalao, anchoas, sardinas saladas, en barricas y algunas legumbres, ... como también aceitunas, alcaparras y otros frutos que se pueden conservar, y de todas esas cosas la tripulación no recibe más que la galleta vulgar, el tocino, con los guisantes y las habas, con las que hacen el potaje, la carne salada, el bacalao, el abadejo, las sardinas y su bebida, que es un tercio de vino mezclado con dos partes de agua, de lo que pueden beber cuanto quieren y a todas las horas; por lecho tienen una tela atada por las cuatro puntas al techo del sollado, que llaman una hamaca, donde duermen completamente vestidos, y ese sitio es donde los marineros tienen sus baúles y sus equipajes.”

<sup>802</sup>Ibídem, T. III, pp. 1660-1661. Nació y murió en Londres (1741-1820). Hombre de letras y agrónomo efectúa un viaje por diversos países de Europa: Francia, Italia, España. Visita el país vecino en vísperas de la Revolución y refleja la situación del campo francés Sus viajes por Italia y España son un complemento del viaje principal. Su presencia entre nosotros fue de quince días de recorrido por el Valle de Arán y Cataluña. Completó sus observaciones con una relación de productos del reino de Valencia (1784) y de Mallorca (1786).



“En ninguna parte hay mejoras gallinas; los *pavos* se guardan por rebaños que viven tan seguramente de las bayas de los mirtos como los corderos de las hierbas de sus prados” Y prosigue al valorar la bondad del fruto que alimenta a la gallinácea, lo que a su vez proporciona ricura a la carne, “... las del mirto les dan un gusto exquisito.”<sup>803</sup>

Tan abundante y excelente carne de *pavo* debió de exportarse, en cantidades significativas a la gran ciudad de Barcelona -120.000 habitantes-, particularmente por Navidad, lo que concuerda con las referencias de los recetarios y libros de órdenes religiosas, sin olvidar, claro está, al Barón de Maldà.

## IX.6.- El pavo en la literatura gastronómica

### Brillat-Savarin y Alejandro Dumas.

Es conocido sobradamente conocido que la gastronomía como evolución de la cocina y actividad creativa destinada principalmente a la sublimación del sentido del gusto nace en la Francia de fines del s. XVIII y se desarrolla en el propio país con proyección y expansión al resto de Europa. Su cuna y evolución está directamente relacionada con la aparición de los restaurantes -la nobleza despide a sus cocineros y estos crean establecimientos propios- y la burguesía como clase social emergente que habría de derribar el *Ancien Régime*. Así pues, restauración, burguesía y gastronomía constituyen la trilogía de la revolución en el ámbito de los sentidos, una vez superada la apremiante necesidad de satisfacer las exigencias alimenticias cotidianas.

En este contexto, la nueva actividad creadora de la cocina refinada, la conducta del anfitrión, el modo de consumo en la mesa,... tiene también su teórico y más conspicuo representante: Brillat-Savarin,<sup>804</sup> el denominado “padre de la gastronomía” con su obra capital *Fisiología del gusto*.

---

<sup>803</sup>Íbidem, T.III p. 1693.

<sup>804</sup>Brillat-Savarin, Jean Anthelme (1775-1826), de profesión jurista, vive los avatares de la Revolución, exilio en Suiza y EE.UU., regresa a Francia en 1796 tras la muerte de Robespierre, y hasta su fallecimiento ejerció la Magistratura en el Tribunal de Casación de París. Es considerado el padre de la gastronomía. En su obra “Fisiología del paladar” se contienen las reflexiones acerca de los valores de los alimentos e intenta estructurar un arte sobre la más primaria de las funciones del ser humano. La edición consultada es BRILLAT-SAVARIN, J. A.: *Fisiología del paladar o Meditaciones de gastronomía trascendental*. Ed. OÑAZ DE URSUA, J. San Sebastián, R&B, 1995.

En lo que respecta a la literatura propiamente gastronómica -reflexión en torno a los alimentos y cómo se consumen- dedica en su “Meditación 6<sup>a</sup>”<sup>805</sup> tres epígrafes, y en sus páginas expresa una de sus más conocidas sentencias: “*el pavo es, seguramente, uno de los más hermosos regalos que el nuevo mundo ha hecho al antiguo*”<sup>806</sup>. Desde su perspectiva francocéntrica ignora que su venida a Europa -España- es muy temprana y, como es lógico, por obra de españoles; de ahí que llegue a afirmar con manifiesto error que “*el pavo apareció en Europa hacia fines del s.XVII*”, y que “*fue importado por los jesuitas*”; cuando en verdad éstos no llegan a México hasta 1572; y por Gómara sabemos que ya Colón los trae a vueltas de su primer viaje en 1493. En ocho décadas yerra el gastrónomo francés. De otra parte, su plena inserción en la mesa de la Corte, no solo en España sino en Italia y en la propia Francia ha quedado demostrado que se normaliza desde la segunda mitad del siglo XVI.

En Francia -Bourges- la Compañía de S. Ignacio instala una granja donde se producían en gran cantidad y desde allí lo extendieron al resto del país, hasta el punto de que familiarmente al *pavo* en expresión no exenta de ironía y hasta de burla, se le denomina “jesuita”.

En todo caso, Brillat-Savarín en sus reflexiones constata el gran aprecio que de la nueva ave se tiene en el vecino país: “*el pavo es la mayor, y si no la más fina, al menos la más sabrosa de nuestras aves domésticas*”; y de su común aceptación y, al igual que ocurriera en la España del XVII, vivo deseo de consumo por todas las estamentos: “*goza, además, del privilegio único de reunir en torno suyo a todas las clases de la sociedad*”<sup>807</sup>

Es de tal relevancia la demanda de carne de *pavo* en la Francia post-revolucionaria de los primeros años del s.XIX que el propio Brillat -tras afirmar que el volumen de negocio para el tesoro público es muy lucrativo, por los impuestos que generan su tráfico y comercialización, también lo es para los particulares: “*con su cría los granjeros consiguen el*

---

<sup>805</sup>Íbidem, pp. 62-65. “*Del pavo o gallo de Indias*”; “*De los pavófilos*” e “*Influencias financieras del pavo*”.

<sup>806</sup>Tal afirmación que en la tradición, la literatura y la historiografía española se muestra palmaria, no se presenta así en Francia, ni en Gran Bretaña; (cfr. LUJÁN: *Historia de la gastronomía*, pp. 111-115), donde la denominación en sus respectivas lenguas, “*dinde*” (pava), “*dindon*” (pavo) en francés; y “*turkey*” en inglés, delatan la creencia de que procede de la India, y en todo caso de Oriente y no de América. Los términos correspondientes que designan, a su vez, al pavo real, -pavón español- son “*paon*” y “*peacock*”.

<sup>807</sup> “*Cuando los vendimiadores y los labriegos de nuestros campos quieren regalarse en las largas veladas de invierno, ¿qué asan en el fulgente hogar de la cocina, en la que se dispone la mesa? Un pavo.*

*Cuando el buen fabricante, el laborioso artista reúnen a algunos amigos para disfrutar de un descanso, tanto más agradable cuanto poco frecuente, ¿cuál es el plato principal que les ofrecen? Un pavo relleno de salchichas o de castaña de Lyon. “Cuando los vendimiadores y los labriegos de nuestros campos quieren regalarse en las largas veladas de invierno, ¿qué asan en el fulgente hogar de la cocina, en la que se dispone la mesa? Un pavo.*

*Cuando el buen fabricante, el laborioso artista reúnen a algunos amigos para disfrutar de un descanso, tanto más agradable cuanto poco frecuente, ¿cuál es el plato principal que les ofrecen? Un pavo relleno de salchichas o de castaña de Lyon.*

precio de sus arriendos”; y “las muchachas reúnen una dote suficiente”. Calcula que de noviembre a fines de abril “se consumen en París unos trescientos *pavos trufados* por día; en total unos treinta y seis mil”; lo que traducido en francos, a veinte la pieza, arroja la cantidad de 720.000. Con estos datos, ¿quién puede dudar de que el *pavo* constituya un fenómeno gastronómico-revolucionario de primer orden en la Francia de Savarin?

Respecto a Alejandro Dumas (1802-1870), amén de sus consabidas obras *Los tres mosqueteros* y *El Conde de Montecristo* y por tanto de los grandes novelistas del s. XIX, posee una faceta de gastrónomo cuyo fruto más conocido es *Diccionario de cocina*.<sup>808</sup>, en el por orden alfabético va tratando algunos productos o alimentos vegetales o animales sobre los que hace una breve referencia histórica o algunas pinceladas de sus cualidades, todo ello con donoso estilo, a menudo trufado con la anécdota.

En lo referente al pavo, entra en la polémica basa en falsa creencia de que éste vino a Francia traído por los jesuitas e incluso que la misma denominación acabara siendo objeto de chanza. Con fino sentido del humor plantea esta hipótesis:

Esta tan arraigada creencia de que los seguidores de Loyola importaron el pavo de América provocó que algunos bromistas llamaran jesuitas a los pavos. Los pavos tienen exactamente el mismo derecho a ofenderse por este cambio de nombre que los jesuitas si se les llamara pavos.<sup>809</sup>

Sus escasas simpatías hacia la S.I. son bien patentes. Anticlerical, no cede a la tentación de lanzar alguna pulla manifiesta o velada en su repertorio de anecdotario.

Refiere que en Aviñón desde que estuvo allí la corte papal se come maravillosamente, y ello le da pie para esta divertida anécdota-chascarillo:

Un respetable presidente del tribunal de esta ciudad apreciaba las cualidades del pavo. Decía un día:

- Por todos los santos, vengo de comer un estupendo pavo, estaba excelente, relleno de trufas hasta el pico, tierno como una pularda, graso como un hortelano, aromático como un tordo. Doy fe de que no han quedado más que los huesos.
- ¿Cuántos eran -preguntó un curioso.
- ¡Éramos dos, monsieur -contestó.
- ¿Dos?
- Sí. El pavo y yo <sup>810</sup>

<sup>808</sup>DUMAS, A.: *Diccionario de cocina*. Ed. FALOMIR ARCHAMBAULT, E. Madrid, Gadir, 2011.

<sup>809</sup>Ibídem, p. 174.

<sup>810</sup>Ibídem, p. 175.

## IX.7.- El pavo en la literatura española<sup>811</sup>

Fuente principal para el trabajo que nos ocupa es la presencia de los frutos de Indias en las obras de nuestra singular y brillantísima literatura áurea. A través de ella se refleja el interés que despierta las informaciones o noticias que llegan de quienes allá marchan, traducción en las mentes de quienes acá permanecen, llegando a constituir un imaginario de opulencia concretado en la legendaria “Tierra de Jauja” como el paraíso de abundancia y placeres. Esa fantasía de desbordante riqueza indiana viene a alimentar la imaginación de quienes se deciden a probar fortuna en las nuevas tierras.

El testimonio que la literatura ofrece en sus referencias a productos venidos de allende constituye una fuente sociológica de primerísimo orden, por cuanto a través de la creación de su autor puede colegirse el grado de difusión, conocimiento y aprecio que el común de las gentes siente por el alimento recién incorporado.

Respecto del *pavo* la abundancia de testimonios delata la excelente aceptación que esta ave -único animal comestible que el Nuevo Mundo aporta al Viejo- tiene entre sus contemporáneos. Hasta dieciocho referencias en quince obras han sido localizadas en la literatura del siglo de oro alusivas a la recién incorporada gallinácea americana.

Procede a continuación hacer siquiera sucinta mención a cada uno de los autores y al texto donde se ubica.

### **Cervantes.**

Es en el Quijote donde se halla la única alusión en toda la obra de Cervantes a esta ave, con la de nominación de *gallipavo*.

Deja constancia de ello: “...mucho mejor me sabe lo que como en mi rincón sin melindres ni respetos, aunque se a pan y cebolla que los *gallipavos* de otras mesas donde me sea forzoso mascar despacio, beber poco, limpiarme a menudo...”<sup>812</sup>

---

<sup>811</sup>Cfr. AMADO DOBLAS, M. I.: “El pavo en el imaginario de la opulencia indiana, desde la Literatura del Siglo de Oro”. *Actas XI Congreso Internacional de la Asociación Española de Americanistas*, Murcia, Asociación Española de Americanistas, 2005, pp. 745-763. También en *Isla de Arriarán*, nº XXVI. Es de advertir que aunque la titularidad de las publicaciones en las que así se hace mención corresponda a la Profesora Amado Doblas; a la investigación y redacción de dichos artículos ha contribuido este doctorando. Son trabajos de mutua colaboración con base en la complementariedad e interrelación de disciplinas. El hecho de que sólo figure la titular es debido a cuestiones profesionales, como Catedráticos de Bachillerato, relacionadas con Concursos de Traslados y su baremación.

<sup>812</sup>Cap.XI, 1ª parte. “De lo que aconteció a D. Quijote con unos cabreros”.

Contrapone la dignidad de la mesa donde se halla presente la nueva gallinácea, a la rusticidad de los alimentos propios de cabreros y del mismo Sancho. Por lo tanto, ya desde esta cita la ingestión de aquella expresa un “status” social superior.

**Lope de Vega.** *El Gran Duque de Moscovia*

En su copiosa obra en dos ocasiones expresamente cita al *pavo*. En un contexto culinario en casa de un Conde, pregunta el maestresala cuál es el estado de elaboración de las diferentes viandas que se van a servir en el nobiliario ágape:

Maestresala: -¿Y los capones?  
Demetrio: - Quedaron a que una vuelta les den  
Maestresala: - Los dos *pavos*  
Demetrio: - Esos creo tienen que esperar.”<sup>813</sup>

Entre los componentes del opíparo banquete, cual corresponde a la vida de Palacio y Corte, se encuentra la estimada ave indiana, dos en este caso. Queda acreditado que era un muy apreciado alimento de la mesa aristocrática, en rango con el inveterado y estimadísimo capón del viejo mundo, únicas carnes que se citan y se preparan para el convite.

El otro testimonio del Fénix, *El villano en su rincón*, se incluye cuando Juan (villano) expone ante el Rey, disfrazado y a quien no reconoce, su “alabanza de aldea y menosprecio de Corte”. El monarca siente envidia por la buena vida que se da el protagonista, a medida que éste va desgranando el contenido de sus habituales platos:

Rey - ¿Qué almorzáis?  
Juan - Niñería.  
Dos torreznillos asados,  
Y aun en medio algún pichón,  
Aquí sale algún *pavillo*  
Que se crió de migajas  
De la mesa entre las pajas  
De ese corral como un grillo. <sup>814</sup>

Aquí Lope pone al alcance de un villano acomodado el ave que nos ocupa, desvinculándolo de la opípara mesa de la Corte, quizás con el ánimo de demostrar que la posibilidad de su ingestión es perfectamente compatible con la condición de no aristócrata, y por lo tanto para consumirlo no hay que buscar entornos cortesanos. La pretensión

<sup>813</sup> “El Gran Duque de Moscovia y Emperador perseguido” (Acto II)

<sup>814</sup> “El villano en su rincón” (Acto II, escena XI)

“democratizadora” de su consumo en la obra es palmaria, no sólo como expresión de un anhelo, sino como consumada realidad.

### Luis de Góngora

El culteranismo pone su sello distintivo al aludir al ave indiana, sin expresamente mencionarla.

“Tú, ave peregrina,/ arrogante esplendor, ya que no bello,/ del último occidente,/ penda el rugoso nácar de tu frente/ sobre el crespo zafiro de tu cuello,/ que Himeneo a sus mesas te destina”<sup>815</sup>

En una sucesión de bellas metáforas queda definido su perfil y asimismo el contexto de su festivo disfrute. Góngora se refiere al *pavo de Indias*, contraponiéndolo en su escasa o nula belleza al esplendor y majestuosidad del pavón o pavo real, al tiempo que resalta su cualidad de exquisita vianda apropiada a los banquetes nupciales. Lo que pierde en vistosidad y cromatismo de su plumaje lo gana en la mesa con la opulencia y calidad de su carne.

La segunda cita corresponde a *Las Firmezas de Isabella*.

En un contexto de enumeración de platos con evidente componente cárnico, el *pavo* no podía faltar:

*Tadeo*:

¿Ir por el pastel caliente? / ¿Traer de casa el figón / los conejo, la tortada, / el manjar blanco, el capón? / ¿El par de pichones gruesos, / la perdiz en escabeche, / el *pavo* tierno de leche, / que le mamarán los huesos?<sup>816</sup>

### Quevedo

Tampoco el conceptismo podía ser ajeno a tan notoria y singular gallinácea. En un romance burlesco hace relación de las ventajas de ser “carnudo consentido” y diríase que hasta proxeneta de su propia mujer.

Ándense poniendo nombres / los celosos de mi barrio, / que yo me iré por el suyo/ más ahíto y menos flaco. / El carnero es quien le compra / a falta de más regalo; / yo como aparecimientos, / y soy perdices y *pavos*.<sup>817</sup>

<sup>815</sup>GÓNGORA Y ARGOTE, L.: *Soledades*. Ed. JAMMES, R. Madrid, Editorial Castalia, 1994, “Soledad primera” (versos 310-315), p. 265.

<sup>816</sup>GÓNGORA Y ARGOTE, L.: *Las firmezas de Isabela*. Ed. JAMMES, R. Madrid, Castalia, 1984, pp. 228-229.

Mientras la esposa es infiel, el marido obtiene el beneficio de su aceptación que se mide en el consumo de buena carne -carnero, en su doble sentido de exquisitez y cornamenta-, en perdices y *pavos*, las más reputadas de las volátiles. La recién llegada plumífera americana pronto equiparada en valor y aprecio a la más exquisita y arraigada de las aves de campo.

De otra parte, en el soneto *Al señor de un convite que le porfiaba comiese mucho*, merece su reproducción íntegra:

Comer hasta matar el hambre, es bueno / más comer por cumplir con el regalo / hasta matar al comedor, es malo, / y la templanza es el mejor galeno. // Lo demasiado siempre fue veneno: / a las ponzoñas el ahíto igualo; / si a costumbre de bestias me resbalo, / a pesebre por plato me condeno. // Si engullo las cocinas y despensas, / seré don tal Despensas y Cocinas. / ¿En qué piensas, amigo que me piensas? // Pues me atiestas de *pavos* y de gallinas, / dame, ya que la gula me dispensas / el postre en calas, purgas y melecinas.<sup>818</sup>

Quevedo en esta composición hace un canto a la templanza, virtud de la morigeración en el consumo de alimentos. Cuando ha de expresar la demasía, la hipérbole en la ingesta de carne hasta enfermar, la gula misma; acude a dos aves de corral, siempre a mano, y a las que en cualquier tiempo se pueden consumir: la modesta y tradicional gallina y a la corpulenta indiana.

### **Baltasar Gracián**

Para censurar la regalada vida que se procuran gentes sin otro mérito que la pura apariencia, la falsa fama y reputación inmerecida, imagina un banquete donde los comensales acuden con vanidosa indumentaria; y en ese contexto el alimento objeto de análisis literario:

“Comían y callaban, ya el capón, ya la perdiz, el *pavo* y el faisán”<sup>819</sup>

En tal festín las carnes elegidas por el autor son todas ellas de ave y precisamente las más prestigiadas en la escala gastronómica. La gallinácea americana representa la innovación, la corpulencia y la opulencia, de ahí su presencia en tan fastuoso convite.

---

<sup>817</sup>. QUEVEDO Y VILLEGAS, F: “Doctrina del marido paciente”. O.C., p. 263.

<sup>818</sup>: “Al señor de un convite que le porfiaban comiese mucho”. *Ibidem*, p. 392

<sup>819</sup>GRACIÁN, B.: *El Criticón*. Ed. SAURA, A. Barcelona, Planeta, 2010, Tercera parte, Crisi V: “El Palacio sin puertas”.



## Mateo Alemán

Tampoco la novela picaresca podía ser ajena al fenómeno social de lo que el *pavo* representa en la conciencia de los menesterosos. En dos ocasiones se alude a esta ave en el “Guzmán de Alfarache” La primera:

“... Era gloria ver la varia plumajería del capón, de la perdiz, de la tórtola, de la gallina, del *pavo*, zorzales, pichones, codornices, pollos, palomas, y gansos...”<sup>820</sup>

Una vez más, en tan extensa enumeración de aves en la despensa tradicional, la recién incorporada del Nuevo Mundo. Es la mayor susceptible de ser presentada en la mesa lo que, sin duda, constituye su más sobresaliente cualidad ante los asombrados ojos del hambriento pícaro.

La siguiente alusión:

“Bueno sería sacar el pece del agua y criar los *pavos* en ella, hacer volar al buey y el águila que are, sustentar el al caballo con arena, cebar con paja al halcón y quitar al hombre el risible...”<sup>821</sup>

Toda esta larga metáfora de relaciones inversas sirven a Guzmán para explicar la contrariedad que le supone, la contradicción en la que incurre y lo desubicado que se halla al haber ascendido súbitamente de pícaro a paje. La única ave comestible que se le ocurre invocar en esta ocasión es precisamente el *pavo*. Prueba de sus preferencias, sin duda, por su considerable tamaño.

## López de Úbeda. *La pícaro Justina* (1605)

En un contexto de comparación del *pavón* (pavo real) y el *pavo de Indias*, al autor le sirve más que para exaltar al americano, sobre todo para la acerba crítica de la bella asiática:

“Quien viere un ave tan linda como el pavón, pensará que tiene la carne más blanda que el *pavo de Indias*, mas en hecho de verdad, no la hay más mala, más negra, ni más dura”<sup>822</sup>

---

<sup>820</sup>MATEO ALEMÁN: *Guzmán de Alfarache*, Parte 1ª, Lib. II, Cap. VI: “Guzmán de Alfarache prosigue lo que le pasó con su amo el cocinero hasta salir despedido dél”, p. 320.

<sup>821</sup>Íbidem, Lib. III, Cap. VII: “Cómo Guzmán de Alfarache sirvió de paje a Monseñor Ilustrísimo Cardenal y lo que sucedió”, p.435.

<sup>822</sup>LÓPEZ DE ÚBEDA, F.: *La pícaro Justina*. Ed. REY HAZAS, A. 2 vols. Madrid, Editora Nacional, 1977, pp. 430-431. En su descripción del pavo real, el autor repara en que “los pies son feos y abominables” (p.432), lo que le va a servir al poeta antequerano Agustín de Tejada (1567-1635) en el “Canto a la Muerte de Felipe II” como elemento de comparación, habida cuenta de que el Rey Prudente padecía gota y tenía como consecuencia los pies deformes y feos. Dato facilitado por el Dr. Morata Pérez extraído de su edición de las *Poesías completas* de Agustín de Tejada, Granada, Amazon, 2014, pp. 223-227.



La opinión del autor -médico y escritor- cuadra con las cualidades adversas para la cocina ya descritas a lo largo de este capítulo; lo que al fin, acaba explicando que sea reemplazada en muy poco tiempo de la mesa por el *pavo americano*.

Romances: *Isla de Jauja e Isla de Chacona*.

Ambos anónimos, de principios del S.XVII, expresan el mito de la opulencia de Indias, de la abundancia de manjares, de su naturaleza exuberante que se ofrece sin ningún esfuerzo a quien allá viaja, y en tal contexto el *pavo* es referencia obligada no sólo por ser oriundo de aquellas partes, sino porque en el imaginario colectivo expresa mejor que ningún otro elemento la riqueza y la copiosidad de alimentos, de los que tan necesitados se halla la mayoría social.

En el de la *Isla de Jauja*, dos veces se alude a la bípoda ultramarina:

“Empanadas excelentes/ de pichones y gazapos/ de pollos y de conejos/ de faisanes y de pavos,…”<sup>823</sup>

El desconocido poeta los sitúa nada menos que junto al faisán, la más apreciada de las carnes de pluma, con lo que realza el prestigio y el aprecio de su congénere americana.

La otra cita -siguiendo con el tópico, en alarde de sobreabundancia, de que los árboles dan frutos que son animales comestibles- con el apelativo que le diera el cronista Gómara:

“Hay en cada huerto/.../ a las cuatro esquinas de él / hay cuatro cipreses altos: / el primero da perdices/ el segundo *gallipavos*/ el tercero cría conejos/ y capones cría el cuarto.”<sup>824</sup>

En *Isla de Chacona*

Con el mismo tema y tratamiento semejante:

“Hay un árbol que es tan grande,.../ la fruta déste son *pavos*, / perdices, liebres, palomas/, carneros y francolines, / gallinas, capones, pollas.”<sup>825</sup>

El entremés *El talego-niño* de Quiñones de Benavente (ca.1625), incluye en la segunda parte similar valoración de las Indias a las expresadas en los romances precedentes, y obviamente las alusiones al ave indiana son obligadas:

---

<sup>823</sup>DURÁN, A.: *Romancero general, ó, Colección de romances castellanos anteriores al siglo XVIII*, 2 vols., Madrid, BAE, 1945, p. 394.

<sup>824</sup> Ibídem.

<sup>825</sup>RÍPODAS ARANAZ: *Lo indiano*, p. 69.

“...Mucho tarda/, la comida; mas si ordenan/ tanto *pavo*, perdiz, torta, / no podrán más en conciencia.”<sup>826</sup> Y en otro pasaje, en visión onírica de la copiosidad: “A qué lindo tiempo llega/ que verá los *pavos* de oro/ y los carneros de seda/ las vacas de cañamazo/ y de azul las liebres tiernas.”<sup>827</sup>

Por su frecuente presencia en la enumeración de las aves comestibles, el *pavo/gallipavo* - la mayor ave de mesa desde el Descubrimiento- debió de impactar en los contemporáneos por su corpulencia, aprovechamiento y sabrosura. He aquí, pues, los títulos para su inclusión en la literatura, consecuencia a un tiempo, de su estima social.

En las tres obras; *Indias*, *Jauja* y *Chacona* vienen a identificarse como fantástico paraíso de la abundancia en el que el menesteroso destinatario queda sumido en una deleitosa ensoñación, que si no sirve para mejorar su estado de indigencia le permite, al menos, huir con la imaginación de su desoladora realidad. En este juego, cuando de satisfacer virtualmente el apetito y de recrear la idea de opulencia se trata, el *pavo* es su cabal expresión.

**Gaspar Lucas Hidalgo**, *Diálogo de apacible entretenimiento que contiene unas carnestolendas en Castilla*. **Quiñones de Benavente**, *El abadejillo*. **Castillo Solórzano**, *La torre de Florisbella*.

Los dos primeros autores contextualizan sus respectivas obras en época de carnaval, tiempo de licencia y transgresión y donde los pecados de lujuria y gula, ambos asociados y en muy estrecha relación, son propios del antruejo.

“¡Qué de almuerzos y comidas/ qué de cenas y meriendas/, donde tantas botas paren/, como doncellas se empreñan!/ ¡Qué abundancia de cosas/, qué de aparato de mesas/, capones, *pavos*, perdices/, conejos, gallinas tiernas,/ ...”<sup>828</sup>

Entre capones y perdices, las dos volátiles más prestigiadas de la relación, Gaspar Lucas coloca a la gallinácea indiana, impactante por su peso, volumen y carnosidad; la mayor de entre las aves susceptibles de ser presentadas a la mesa, con toda su corporeidad e íntegra forma; de ahí la admiración popular.

---

<sup>826</sup>“El Talego-niño”, íbidem, p. 79.

<sup>827</sup> Íbidem, p. 80.

<sup>828</sup>“Diálogos de apacible entretenimiento, que contiene unas carnestolendas de Castilla”. VV.AA.: *Curiosidades bibliográficas: colección escogida de obras raras de amenidad y erudición, con apuntes biográficos de los diferentes autores*. Ed. CASTRO Y ROSSI, A. Madrid, M. Rivadeneyra, 1855, p. 316.

En el entremés de Quiñones: “Adonde los alegres tragantones, / sin poder la templanza resistillo, / pasan tantas gallinas a cuchillo, /... que son *pavas*, perdices y conejos. / Saquean, sin pertrechos ni defensas, / los bagajes de plazas y despensas.”<sup>829</sup>

Como en la obra de Lucas Hidalgo y en contexto carnavalero, cuando de aludir al exceso gastronómico y a la intemperancia se trata, junto a la milenaria gallina, la perdiz y el conejo, la penelópida indiana en versión femenina, pues su carne aunque en menos cuantía que el macho, es más delicada y más tierna. Prueba, una vez más, de su reconocido prestigio y general conocimiento.

Por su parte en *Torres de Florisbella*, al evocar una cumplida mesa, no sabe hacerlo sin aludir a plumífera que se glosa: “Ponernos aquí una mesa/ con un pernil de tocino, / cuatro perdices asadas, / un *pavo* de aquestos indios, / y una olla reverenda...”<sup>830</sup>

De nuevo en el s.XVII, si describir un banquete es preciso, junto al succulento pernil de cerdo -jamón- y la perdiz, la mollar ave americana, que en este caso se enfatiza con su procedencia misma, y en ello se marca la diferencia con el oriental pavón, más vistoso en su plumaje pero desmedrado y amenguado en la cantidad y calidad de sus carnes.

---

<sup>829</sup>“El abadejillo”. QUIÑONES DE BENAVENTE, L.: *Entremeses*. Ed. ANDRÈS, C. Madrid, Cátedra, 1991, p. 84.

<sup>830</sup>“Sala de Recreación”. CASTILLO SOLÓRZANO, A. D.: “Sala de recreación”. En: GLENN, R. F. y F. G. VERY (ed.). *Estudios de Hispanófila*, Chapel Hill, N.C - Madrid, Castalia, 1977, p. 219

## IX.8.- Recapitulación y conclusiones desde la literatura

1.- Si se exceptúa el *chocolate*, con más de sesenta y cinco registros en veintisiete títulos, el *pavo*, con su veintena de referencias en dieciocho obras y trece autores, se sitúa en el primer lugar de los alimentos del Nuevo Mundo en la preferencia de los escritores.

2.- A diferencia de otros artículos de origen americano que pasan desapercibidos para los grandes autores del s.XVII, del *pavo* se incluye cita nada menos que en el Quijote [*gallipavo*], único producto de Indias presente en toda la obra; y lo acogen en sus páginas seis de los más destacados creadores de la centuria: además de Cervantes, Lope, Quevedo, Góngora, Gracián y Mateo Alemán.

3.- Junto a esta selecta nómina, también literatos de teatro breve -Quiñones de Benavente y Castillo Solórzano- o romances anónimos dirigidos al común de las gentes expresan en clave divertida el anhelo por su posesión y consumo hasta venir, aquende, a erigirse en el imaginario de los menesteroso en cabal expresión de la opulencia de Indias y en cuanto tal, señuelo y estímulo para pasar a ellas.

4.- Del conjunto de denominaciones con que cronistas de allá y ciertos libros de cocina de acá, designan a la nueva ave -*gallipavo*, *gallo de papada*, *gallo de la tierra* y *gallo de Indias*- en la literatura creativa, en Covarrubias y en Autoridades, siempre se utilizará en exclusiva el término pavo, excepto Cervantes y Romance “I. de Jauja” [*gallipavo*] en tanto que su vistoso predecesor asioeuropeo -sustituido definitivamente de la mesa por el americano- sólo será denominado por su originario término latino, “pavón”. Desplazado de la cocina, también lo será de la literatura. El realismo barroco en su proyección popular fija su atención en la nueva criatura por sus atributos de gastronómica opulencia; relegando a la bella asiática, desde su cromática imagen, a referencias mínimas. La novedad y el pragmatismo del condumio priman sobre la estética.

5.- El *pavo* no es sólo un innovador alimento venido de América que contribuye a mejorar la dieta en el viejo continente; es mucho más que eso. Es un fenómeno sociológico, hasta el punto de llegar a constituirse en símbolo de las dos Españas del barroco: la opípara y la famélica. En la mesa de Palacio y de la Corte se hace imprescindible. En la del pobre, su ausencia queda suplida por frutiva fantasía.

6.- La imagen del *pavo* -impactante por su peso, volumen y carnosidad; la mayor de entre las aves susceptibles de ser presentada a la mesa con toda su corporeidad e íntegra forma-

representa desde su corpulencia, -para los privilegiados- la expresión de la opulencia y la facilidad de saciar el apetito con sabrosura de carne en cualquier época del año; y para los indigentes, la posibilidad de satisfacer con una sola vez sus ansias de hartura. La gula, pecado capital desde el medioevo, en la modernidad histórica queda indisolublemente asociada al *pavo*. Así lo constata la literatura.





# **AUTORES, OBRAS Y OBSERVACIONES**





## El pavo en la representación pictórica de la naturaleza muerta

Concluido el estudio del ave, siguiendo la metodología aplicada en esta Tesis para los demás productos de Indias, procede abordar su estudio desde la perspectiva de la representación pictórica.

Ocurre un singular fenómeno con el único animal comestible que vino de aquellas partes: la extraordinaria abundancia de su presencia en el recién creado género, *sensu lato*, del bodegón. Hasta cuarenta cuadros han sido localizados y probablemente haya más aún, en los que el ave americana encuentra lugar. Del conjunto de obras que se adjuntan en el presente trabajo para los ocho productos que se tratan, más de la mitad contienen esta ave.

Ha quedado dicho a lo largo del desarrollo de este capítulo; pero por sintetizar, los motivos, sin duda, de tan copiosa recreación artística, que a la postre nos remite a un entusiástico saludo de bienvenida, hay que ponerlas en relación con estos tres aspectos.

De una parte, por su condición de ave comestible con lo que significaba el plus de prestigio que acompaña a las plumíferas; de otra, por su extraordinario peso y volumen, -el ave que mayor cantidad de carne aporta a la mesa-; bien lejos de la bella fasiánida - de escuálida constitución y desabrida vianda-; y el tercer lugar, por ser fácil para el pincel en comparación con la arduidad en la recreación de su congénere. A ello añadir su llamativa personalidad y marcada diferencia con las demás aves domésticas -gallináceas, palmípedas,...- destinadas como ella a la cría y alimentación: es la mayor de todas; forma del cuello con el apéndice bermejo, pendulante y eréctil sobre el pico; y por último su cola hace la rueda como el pavo real aunque sin punto de comparación en espectacularidad.

La disposición del *gallipavo* [Gómara] en los cuadros tiene su ubicación en diferentes escenarios: cocinas, naturaleza-religiosidad, bodegón, mercado; y únicos y exclusivos en el lienzo. En este caso, habida cuenta del volumen de producción y de la pluralidad de autores, se ha preferido seguir esta clasificación manteniendo en lo posible la secuencia cronológica, como así se ha procedido con los demás alimentos indianos objeto de estudio.

## IX.9.-Catálogo Pavo

**Nº Catálogo: 39**

LA COCINERA

Autor: Pieter AERTSEN (1508-1575)

Fecha de realización: 1559

Dimensiones: 127 x 82 cm

Materiales: Óleo sobre lienzo

Localización: Génova. Palazzo Bianco



## Observaciones:

La actividad de este autor se mantuvo entre Amberes y Amsterdam. Junto con su sobrino Joachim Beuckelaer es uno de los iniciadores del género del bodegón.

Hasta estos artistas la recreación de la naturaleza se consideraba un género menor, mera reproducción [copia] de la realidad sin más aporte imaginativo. Fue particularmente Pieter, seguido a los pocos años por su sobrino Joaquín, quien revoluciona el género que consiste en dotar de protagonismo lo hasta entonces valorado como secundario y accesorio, que contribuían a ambientar los espacios -muebles, animales, enseres de cerámica o metálicos, ..., en tanto que el argumento principal del cuadro pasaba a un segundo plano

La fórmula tuvo éxito y de ahí da el salto a la recreación de bodegones con temática religiosa. Si obvio era que el eje temático de una obra profana debía ocupar el lugar relevante frente a lo anecdótico, con mucha mayor razón si de un motivo religioso se trataba. Era inconcebible que un pasaje bíblico no constituyera el asunto principal y por tanto el discurso pictórico, inexcusablemente, habría de girar en su entorno plasmado en el tamaño, actitudes, expresividad, dignidad y verismo de las figuras.

Aertsen y Beuckelaer revolucionan el concepto tradicional. Mantienen los temas religiosos que los clientes exigen, pero en un reducido espacio en figuras a veces abocetadas. Para ello inventan un procedimiento que consiste en colocar el pasaje de que se trate -Marta y María, Cena de Emaús, la mujer adúltera, ...- en proporción deliberadamente reducida casi testimonial para justificar el título de la obra, al fondo del lienzo, como visto a través de una ventana o reflejado en un espejo. Es “el cuadro dentro del cuadro”, delante de la recreación de bellos escenarios con elementos de arquitectura renacentista y un cúmulo de alimentos, particularmente carnes de todo tipo, utillaje de cocina y obviamente “la cocinera” y algunos asistentes. Tal es el cuadro. Su título genérico, al convivir la naturaleza muerta, claramente predominante, con escenas bíblicas, la crítica los ha denominado “bodegones a lo divino”.

Stefano Zuffi explica con clarividencia tanto el contexto histórico que lo propicia así como el *modus operandi* del tándem tío-sobrino.

“Los cambios suscitados en la iconografía y los encargos por los largos decenios de contiendas entre católicos y protestantes, la voluntad de señalar visualmente las aspiraciones a la independencia y la opulencia material alcanzada en los Países Bajos o simplemente la capacidad emprendedora de los artistas, que captan las nuevas oportunidades de encontrar el favor del público,

constituyen el fondo histórico en el que se insertan las composiciones de Aertsen y Beuckelaert.

Los dos pintores estrechamente vinculados por afinidades familiares y estilísticas, se inspiran en motivos religiosos como los ya indicados pero progresivamente “la escena narrativa ve reducidas sus dimensiones y su peso compositivo, y es empujada al segundo plano, a una posición ladeada, en los márgenes de la tela. El lugar más evidente se reserva a los impresionantes mostradores de opulentos mercaderes o a las aparejadas y bien dotadas cocinas.<sup>831</sup>

Del conjunto de los ocho productos objeto de estudio, el *pavo* -único animal comestible venido del Nuevo Mundo- es quien primero alcanza la representación pictórica. Bate a los siete vegetales en los dos terrenos: primicia por su temprana presencia en el cuadro y primacía en cuanto al número de autores y obras que lo contemplan.

En un espacio físico como el que se ha indicado: cocina con entablamento y friso, que cubren bellamente el fogón, soportados por molduras curvas y contra-curvas a modo de ménsulas precursoras del barroco, que a su vez descansan sobre plintos, se presenta la hermosa cocinera de impoluta indumentaria ensartando el costillar y los cuarto traseros de una indeterminada res -probablemente carnero- y el resto, aves. La que pende cabeza abajo a punto de ser espetada, es inequívocamente un *pavo/pava*. La disposición de cuello, cabeza y pico en acusada curvatura; la corpulencia -pechuga, muslos y obispillo- sensiblemente mayor que sus congéneres del cuadro prueban la afirmación.

Pero a los efectos sociológico-gastronómicos del presente trabajo llama poderosamente la atención dos aspectos. De una parte, que el pavo sea el primero de todos los productos americanos que ha alcanzado su presencia en un lienzo; y de otra, que el modo de representarlo no es vivo en estado natural, ni siquiera muerto con su plumaje identificativo; sino en la cocina desplumado y a punto de ensartarse para el asado. En *La Cocinera* de Aertsen el pragmatismo impera. Tal es la razón de ser de la recién llegada ave: satisfacer las opulentas mesas de los poderosos. A juzgar por cómo nos lo presenta, el pavo debía ser suficientemente conocido entre la burguesía y aristocracia consumidora. El pintor abrevia trámites y directamente certifica “el para qué”. Su perfil novedoso en estado natural como criatura del Nuevo Mundo, cede paso a las exigencias alimentarias y de ostentación. La coquinaria prevalece sobre cualquier otra consideración naturalista o estética.

---

<sup>831</sup>ZUFFI, S., M. BATTISTINI y L. IMPELLUSO: *La naturaleza muerta: la historia, los desarrollos internacionales, las obras maestras*, Madrid, Electa España, 1999, p. 40.

El perfil representativo del pavo constituye excepción y caso único en relación con los demás productos. En efecto, todos los vegetales previamente y durante décadas antes de llevarlos a la cocina han sido pintados en estado natural: Arcimboldo, pimiento y maíz; Van der Hamen, pimiento y tomate; y hasta Velázquez -*Jesús en casa de Marta y María* y en *La vieja...* (1617-1618).- no se ofrece el pimiento en función culinaria en forma de guindilla. Y hasta Murillo -*La cocina de los ángeles* (1646)- la oronda y rubicunda solanácea [tomate] no logra en guisos la atención del pincel.

El anhelo y la urgencia del consumo del pavo, ya constatado en el capítulo correspondiente, alcanza su máxima expresión en esta obra de Aertsen.



**Nº Catálogo: 40**

JESÚS EN CASA DE MARTA Y MARÍA (I)

Autor: Joachim BEUCKELAER (1533-1574)

Fecha de realización: 1566

Dimensiones: 171 x 250 cm

Materiales: Tabla sobre lienzo

Localización: Amsterdam. Rijkmuseum.



**Observaciones:**

Como se ha comentado en Aertsen, tío y sobrino constituyen pareja artística en estrecha colaboración. El sobrino Joaquín se especializa en escenas de cocina, de mercado con alusiones religiosas al fondo.

Dos obras con el mismo título *-Jesús en casa de Marta y María-* son las que contienen el ave indiana. Tablas que pertenecen respectivamente al Rijkmuseum de Amsterdam y fechada en 1566, en tanto la otra se halla en *Prado* (ca.1568).

En esencia, como su título indica son muy similares. Fijaremos nuestra atención en la de mayores dimensiones y quizá primera -la de Amsterdam- y acaso algunas acotaciones en la del Prado.

El tema hay que enmarcarlo en los aludidos “bodegones a lo divino” en los que ambos fueron verdaderos especialistas y objeto de admiración e influencia en muchos otros pintores, entre ellos el propio Velázquez (ca. 1617) en su etapa de aprendiz en el taller de Pacheco.

En el fragor del enfrentamiento entre protestantes y católicos -Reforma Protestante y Reforma Católica- con una tercera vía del humanismo erasmista, por este pasaje del evangelio (*Lucas 10, 28-42*), siente predilección la floreciente burguesía flamenca, acorde con el calvinismo, pues de la laboriosidad y del éxito consiguiente, depende la salvación. Es lo que ha llegado a denominarse “teología del capitalismo”.

Las actitudes *María la piadosa* y *Marta la hacendosa*, “constituyen dos polos opuestos que se presentan no como bueno y malo, sino como bueno y mejor. Así, este episodio llegó a ser uno de los textos bíblicos claves en la controversia sobre la mayor eficacia de la fe o de las buenas obras para la salvación del alma”. Acaso, desde la perspectiva católica, la actitud de María se registra como superior, “porque ha escogido la mejor parte”, [“el reino de Dios”].<sup>832</sup>

Pues bien, llevado a la práctica el tema, quien lo inicia es Aertsen (1550), con ese mismo nombre y disposición: espacio escénico, más de salón que de cocina, arquitecturas renacentistas, limitadas viandas, algunas vegetales, ningún ave y sólo un lechón de jabalí dispuesto para el horno. Inusual, por cuantiosa, representación de personajes y al fondo la consabida visita de Jesús que da nombre al cuadro. En su evolución, “las cocinas” irá disminuyendo el utillaje y los personajes, y por contra aumentando las viandas, particularmente cárnicas.

Su sobrino hace lo propio. Repite los elementos arquitectónicos; dos mujeres -una espeta, la otra despluma-; tres varones -uno, con jarro y mirada beoda; y dos -anciano y joven- sentados y platicando. Al fondo, como “cuadro dentro del cuadro” y con similar arquitectura, el pasaje de Lucas. Delante abundantísimos manjares particularmente carnes de cerdo, y piezas cinegéticas de pelo y pluma. Y entre las aves domésticas, la mayor de todas, ostensiblemente mostrada y en la que el pincel se complace con esmero -bellísimo plumaje gris y negro-, el pavo colgado por el pico.

---

<sup>832</sup>JORDAN y CHERRY: *Bodegón español*, p. 39.



Pero Joaquín quiere mostrar el ave en sus dos aspectos y por eso pinta dos unidades. Ambos muertos: uno, el descrito, con todo su rico plumaje y otro desplumado, en una bandeja pero manteniendo íntegra la cabeza y cuello para su inequívoca identificación. A través de la desnudez de su cuerpo quiere hacer ver al espectador el tamaño en peso y volumen que el pavo representa, ciertamente muy superior al de su bello congénere, ausente en el cuadro, y desde luego mayor que cualquiera de las demás aves -faisán, urogallo, gallo...- que lo acompañan en las respectivas perchas. La intención de Beuckelaert de que dos pavos convivan en la misma cocina se va a repetir en otros autores, [Van Rijck], pues se trata al fin, de exhibirlo “vestido” y también desplumado para que el contemplador pueda apreciar su provechoso volumen cárnico, insuperable entre las aves comestibles, sean domésticas o camperas.

Sigue sin importar su estado vivo al natural. Por primera vez Interesa la estética de la que se prescinde en *La cocinera* de su tío, pero sobre todo se trata de resaltar como allí, “el para qué” y desde esta perspectiva valorar el inmenso regalo que el Nuevo Mundo ha deparado a los europeos. Este el mensaje.

**Nº Catálogo: 41**

**JESÚS EN CASA DE MARTA Y MARÍA (II)**

Autor: Joachim BEUCKELAER (1533-1574)

Fecha de realización: (ca. 1568)

Dimensiones: 128 x 245 cm

Materiales: Óleo sobre tabla

Localización. Madrid. Museo del Prado



**Observaciones:**

Otra versión con el mismo título se conserva en el Museo del Prado, mantiene un solo *pavo* colgado por la cabeza, desplumado en cuello, pechuga y muslos; se prescinde de vegetales excepto de una col portada por una vendedora o cocinera de considerable edad; se muestra un pescado grande sobre un lebrillo de difícil identificación, y se observa un mayor número de piezas del menaje. Composición similar, por tanto, con reiterado motivo que debió de ser muy del gusto de sus clientes, habida cuenta la abundancia de obras con la misma inspiración y similar ejecución.

Aunque no es propósito de nuestro trabajo, cabe subrayar en esta obra el carácter marcadamente manierista que informa ya la contextualización arquitectónica de las escenas. El sobrio clasicismo de la otra versión, se sustituye en este ejemplo por una tensión estilística más moderna marcada y a la postre, determinada por la difusión internacional de las grandes obras de la tratadística. Así, además de la *serliane* que despunta en el fondo arquitectónico de la tabla, destaca la presencia de los estípites antropomórficos que soportan el entablamento del fogón. En última instancia, se advierte el eco tanto del frontispicio como del célebre diseño de chimenea incluido en el *Libro Quarto de Architectura* de Sebastiano Serlio, cuya edición toledana de 1552 tanto influyó en la tipología de los soportes en América y en España.

**Nº Catálogo: 42**

**LA VENDEDORA DE POLLOS**

Autor: Vincenzo CAMPI (1536-1591)

Fecha de realización: (ca. 1560 - 1580)

Dimensiones: No se dispone

Materiales: Óleo sobre lienzo

Localización: Milán. Pinacoteca de Brera



**Observaciones:**

Destacó en la representación de la naturaleza muerta. Bodegones de frutas y de peces sin abandonar las cocinas. La influencia de Aertsen y Beuckelaer es manifiesta, pero sin el artilugio del “cuadro dentro del cuadro” y de “los bodegones a lo divino”. Quede esta especialidad para sus creadores y salvo el Velázquez aprendiz y algún otro artista que pueda haber, el modelo se agota y cualquier pretensión por otros autores de imitar a la pareja, habida cuenta de su insuperable técnica, no dejaría de ser un plagio que desacreditaría a quien lo intentase.

Dos obras de Campi incluyen el *pavo*: *La vendedora de pollos* y *Cocina abarrotada de utensilios*.

En el frontal de la presente imagen, colgadas un inusitado surtido de aves de caza y domésticas. Casi a mitad del muestrario, bien visible un *pavo desplumado* colgado de las patas con cuello y cabeza bien identificables. Justo a su derecha dos pollos también sin plumas tangentes entre sí. La intención no puede ser otra que la de mostrar y demostrar que el pavo por sí sólo aporta casi tanta carne como dos pollos.

De otra parte, y para dejar bien patente la magnitud de la nueva ave, la vendedora despluma y mantiene en su regazo *otro pavo*, de mayor tamaño aún. La intención del elogio no puede ser más clara.

En lo anecdótico, un niño, casi adolescente, toma un ánade por el cuello y se esfuerza en darle muerte por asfixia o trasladarla a la mujer adulta -supuestamente su madre- para que proceda. Las fuerzas del joven son insuficientes y por más que tira para sí de la palmípeda no puede ni matarla ni arrastrarla. Todo queda bien patente en la expresión del niño-adolescente inflando los mofletes como efectos de su máximo esfuerzo. El contraste entre el ave que se resiste a morir o ser trasladada para lo mismo y el vano esfuerzo del niño, aporta una nota cómica y grotesca que relaja el ánimo ante tanta ave sacrificada para la venta.

El pavo, al fin, queda muy bien representado; desplumado en los dos modelos. Interesa que se vea la carne. Es el gran hallazgo.



**Nº Catálogo: 43**

**COCINA ABARROTADA DE UTENSILIOS**

Autor: Vincenzo CAMPI (1536-1591)

Fecha de realización: (ca. 1560 - 1580)

Dimensiones: 125 x 168 cm

Materiales: Óleo sobre lienzo.

Localización: Málaga. Museo Provincial.



**Observaciones:**

Probablemente no hallaremos otro bodegón en que se muestre tal cúmulo de utensilios, enseres y alimentos hasta resultar agobiante. En él se hace evidente el predominio de carnes de pelo y pluma de cacería; cuarto de res doméstica -cerdo o cordero- por el blanqui-rosa color de su fibra; el *pavo* entero colgado de las patas junto a la liebre, bien diferenciado de la turbamulta que representa la mitad izquierda del cuadro; y al fin, algunos vegetales.

El espacio es propiamente culinario, bien lejos de las “cocinas-salón” de los bodegonistas flamencos; sin concesiones a bellas molduras de evocación clásica.

En el centro de la imagen la cocinera espetando aves -tema recurrente como se ve-, pretendiendo seducirla un varón con atributos de fauno, dos pequeños cuernos asoman entre su nutrida cabellera. Lúbrica imagen del pretendiente en actitud cuasi posesiva de la fémina, la que por otra parte “se deja hacer” en pose de complicidad. El mensaje que traslada la pareja y su entorno ha de ponerse en relación con el binomio gula-lujuria, “la carne llama a la carne”<sup>833</sup> Los dos pecados capitales que tanto fustigó la moral cristiana desde el medievo como exaltó sus antídotos, las virtudes de la templanza-castidad.

Nota.- Fotografía, José L. Gutiérrez

---

<sup>833</sup>“Me abstengo de las carnes porque mientras alimentan mucho la carne del cuerpo [gula], a la vez alimentan los vicios de la carne [lujuria]”. (S. Bernardo, s. XII)

**Nº Catálogo: 44**

COCINA

Autor: Pieter CORNELISZ VAN RIJK (1567-1637)

Fecha de realización: 1604

Dimensiones: 189 x 288 cm

Materiales: Óleo sobre lienzo

Localización: Braunschweig, Herzog-Anton-Ulrich Museum



**Observaciones:**

Dos cocinas y otro cuadro con vendedora de frutas y que se trata en el epígrafe correspondiente son las obras localizadas de este autor donde se incluye el pavo.

Impresionante composición de gran tamaño. Una bella cocinera en la mesa de despiece y una mujer de bastante más edad, parece aconsejarle o más bien suplicarle algo de las muchas y buenas viandas que tiene ante sus ojos. Por otra parte, a la derecha, un varón bien ataviado, tocado por sombrero y pluma; como a hurtadillas mordiendo una manzana. Lo demás pasa por ser un derroche expositivo de alimentos para ser cocinados: una vaca o ternera abierta en canal impacta la mirada; [modelo Rembrandt] toda suerte de piezas de carne, de la



cabeza al lomo; aves diversas plumadas o desplumadas; liebre con piel oreándose y conejos desollados.... y como aportación en este bodegón mixto en la parte inferior un lebrillo pleno de crustáceos -langosta, bogavante, centollo- de gran tamaño. Es el tributo del pintor a los frutos del mar.

En cuanto al *pavo*: uno, negro, colgado de las patas junto a la liebre, y otro desplumado dispuesto en una a modo de mesa tronco-cónica, cerca de una silla en cuyas aneas se aúpa un gato en clara actitud de atacar a la voluminosa americana.

Los vegetales quedan reducidos a la esquina inferior izquierda. El autor ha querido mostrar su virtuosismo con el pincel abarcando todo el amplio espectro de alimentos -huevos y polluelos, incluso- que la naturaleza ofrece, dispuestos para su transformación y elaboración, que a la postre eso es la cocina, y que Van Rijck ejecuta con singular maestría.

**Nº Catálogo: 45**

**HOMBRE RICO Y LÁZARO**

Autor: Pieter CORNELISZ VAN RIJK (1567-1637)

Fecha de realización: (ca. 1610-1620)

Dimensiones: No se dispone

Materiales: Óleo sobre lienzo

Localización: Desconocido



**Observaciones:**

De dudosa autoría aunque atribuido a Pieter Cornelisz Van Rijck o quizás anónimo.

En el extremo superior derecho en tamaño reducido, una mesa a la que se sienta el supuesto *rico hombre*, acompañado de otros caballeros y féminas, posiblemente de su familia, lujosamente ataviados y que posan en plano secundario. Todo ello pone la nota de la parábola del rico Epulón. Sentado en el suelo, al extremo izquierdo de la mesa, Lázaro implorando las migajas del banquete [Lucas, 16, 19.27] La representación del asunto sirve de pretexto para lucir una espléndida cocina y al autor su insuperable técnica con el pincel.

El resto del bodegón, el espacio físico lo constituye una cocina siguiendo el modelo Aertsen-Beueckelaert de cubrechimenea con decoración de arquitectura clásica. Dos elegantes cocineras que posan y son verdaderos retratos y dos sirvientes [varones] de la mesa. Uno de ellos, en semejante actitud de posado y el otro de espaldas. Tal es paisaje humano.

Por lo demás, bodegón mixto más equilibrado en cuanto a alimentos de los reinos de la naturaleza. Carnes, como es habitual, manifiestamente dominante, animales enteros o despiezaos; peces sobre el suelo -no marisco-; la derecha, y el reino vegetal algo más representado: Col, calabaza, setas, zanahorias y ausente de fruta.

De nuevo, dos *pavos*. El más visible de ellos semi-desplumado con la pechuga al descubierto para apreciar la cuantía de su carne; y otro, con todo su plumaje, yace debajo esperando las operaciones necesarias para su cocción. Añadir acaso, que el menaje que se presenta es más abundante de lo visto en otras obras y en el plano de la anécdota, motivo también recurrente en la pintura flamenca, la vivacidad expresiva de un perro y un gato que se mantienen al acecho de las carnes -aves- ya preparadas para ingresar en el horno o en la cazuela.

**Nº Catálogo: 46**

LA COCINA

Autor: David TENIERS EL JOVEN (1610-1690)

Fecha de realización: 1644

Dimensiones: 75 x 77,8 cm

Materiales: Óleo sobre cobre

Localización: La Haya.



**Observaciones:**

Pintor de larga y fecunda trayectoria cuyo relato escapa al objeto de este estudio. Continúa la tradición costumbrista tan querida a la pintura de los Países Bajos.

La vida cotidiana fue objeto fundamental de su complacencia... Los ciudadanos de Flandes gustaban de ver inmortalizados los actos y vidas de las gentes humildes con igual riqueza de color, emoción y poesía que otros temas considerados más respetables. Teniers, a diferencia de Adrian Brouwer, dio una imagen amable de las tabernas, de las gentes

paupérrimas, de los borrachos y fumadores que su maestro transmite con más sincero dramatismo<sup>834</sup>

En definitiva, su temática preferida: tabernas, borrachos fumadores, kermesses y monos; éstos en actitudes como los humanos y se vale de ellos para la crítica social.

En este contexto de “lo cotidiano”, se nos presenta una monumental cocina excepcionalmente espaciosa con tres planos en perspectiva: al fondo dos figuras -hombre y mujer- preparan sobre una mesa viandas. En un plano medio, una sucesión de espetones que ensartan aves, procediendo a su asado en las llamas del propio hogar y el asador con prenda de cabeza para enjugar el sudor. Por último, y el primer plano, una cocinera monda fruta, probablemente manzanas, y un niño junto ella con un plato y el trozo de un indefinido alimento. En la mesa auxiliar a la izquierda del cuadro una pieza de caza, el cuarto trasero de una res; y lo más destacado la estructura ornamental de un cisne con las alas inhiestas y cabeza coronada de flores sin duda, destinado para embellecer un centro de mesa.

¿Y dónde el pavo?, mejor los pavos. Próximo a la pared del primer plano, una percha circular constituida por un aro suspendido por unos tirantes que lo fijan al techo los dos ejemplares que Teniers ha querido poner en proximidad pero con “atmósfera” por medio. El uno, plenamente desplumado colgado de la cabeza y el otro, colgado por las patas y las alas desplegadas para dar a conocer su considerable envergadura.

Alternativamente a este comentario, cabría pensar que el supuesto primer pavo no fuera tal, sino un cisne, destacable por la delgadez y largura de su cuello, lo que vendría a ser coherente con la descrita carcasa ornamental dispuesta para dar belleza y espectáculo a la mesa, a modo de cómo se preparaban los pavos reales en el medievo. La anécdota del can, ahora sosegado, continúa casi como una constante.

---

<sup>834</sup>DÍAZ PADRÓN, M.: *Museo del Prado on line*.



**Nº Catálogo: 47**

LA COCINA

Autor: Bernardo STROZZI (ca. 1581-1644)

Fecha de realización: (ca. 1610 - 1630)

Dimensiones: No se dispone

Materiales: Óleo sobre lienzo

Localización: Génova. Palazzo Rosso



**Observaciones:**

Apodado “el capuchino” porque llegó a ingresar en la orden aunque a petición propia unos años después causó baja. Vida azarosa perseguido por el gremio de pintores por fraude y deslealtad; también por la Orden a la que en principio se adhirió, huye a Venecia donde transcurre la mayor parte de su vida y allí fallece.

Temática religiosa y después el retrato fueron los géneros que más practicó.

El pavo fue pronto conocido en Italia. Uno de los primeros tratadistas fue Vincenzo Cervio [*Il Trinciante*, 1581], y pintores de la segunda mitad del quinientos, Campi y Arcimboldo. A ello se suma esta obra, ya bien entrados en el s. XVII

Todo son aves, un bello recipiente metálico a modo de jarra, un caldero al fuego, la bella desplumadora de una blanca ánade, de fácil identificación por su pico.

La mirada del espectador tiene tres puntos de fijación: la propia cocinera, el ánade, que destaca por su albor, en la operación del desplume y en tercer lugar los dos pavos colgados de las extremidades inferior de muy negras plumas, tangentes entre sí y considerable envergadura. Las demás piezas o fragmentos de carnes son de difícil identificación y prácticamente pasan desapercibidos. La intención de Strozzi es clara: guiar al espectador hacia donde ha de dirigir la mirada.

Lejos de las atestadas cocinas flamencas, aquí la sencillez impera. Quizás sea su principal valor.

**Nº Catálogo: 48**

EL MES DE FEBRERO

Autor: Joachim von SANDRART (1606-1688)

Fecha de realización: (ca.1642-1643)

Dimensiones: 149 x 124 cm

Materiales: Óleo sobre tela.

Localización: Castillo de Schleissheim. Pinacoteca Estatal Bávara.





Nº Catálogo: 49

EL MES DE FEBRERO [FEBRUARIUS]

Autor: Theodor Matham (1661-1726)

Fecha de realización: (ca. 1684 - 1715)

Dimensiones: No se dispone

Materiales: GRABADO

Localización. Amsterdam. Rijkmuseum



## Observaciones: <sup>835</sup>

Artista alemán polifacético, Joaquín Sandrart, grabador y también considerado el primer historiador del arte de aquella nacionalidad. Como pintor ecléctico, de escasa originalidad y su influencia es más por su labor escrita que por su obra pictórica. En Roma, amén de como retratista, recibe del Papa Urbano VIII (1623-1644) el encargo de recrear escenas religiosas para iglesias de la ciudad. Al retornar a Francfort en plena guerra de los Treinta Años, y estimado por las elites locales en su triple condición de conocedor del arte, pintor y marchante, Maximiliano I de Baviera le encomienda una serie alegórica de *Los doce meses* para adornar su conjunto palaciego cerca de Munich. En este contexto y referido al motivo elegido para representar el mes de febrero es en el que cabe inscribir la representación del ave americana.

El cuadro contiene como tema representativo, el *carnaval*.

Un fornido y bien entrado en carnes cocinero, de amplia circunferencia ventral, rubicunda faz, mostacho bien poblado; con indumentaria y tocado de llamativo y poderoso bermejo; portando sobre una bandeja un recipiente, al parecer de barro, con tapadera que remata en cubierta orlada con perfil de ave, -anuncio probable de su contenido- es lo que impacta a primera vista. Delante, sobre una mesa y en primerísimo plano los cuartos traseros de un cordero y desde luego no podía faltar la más voluminosa criatura con que el Nuevo Mundo había obsequiado al viejo continente. Al fondo unos comensales atiborrados de carnes, disfrazados como la ocasión requiere, en ridícula danza, hacen burla tocando un violín con una parrilla de asar. Son carnestolendas.

La mera contemplación de la obra sugiere todo un universo de ideas asociadas a tal motivo. En algún lugar de este trabajo se ha hecho referencia al binomio gula-lujuria [vicios] *versus* templanza-castidad [virtudes]. A ambas dualidades responde desde la mentalidad medieval, largamente prolongada por la moral católica hasta pleno siglo XX, la inclusión en el almanaque de la cuaresma y del carnaval.

---

<sup>835</sup>El hecho de que se presenten el cuadro original y el grabado, obedece a un doble motivo. De una parte, a que una buena proporción de sus obras alcanzaron tal fama en su época que generó una gran demanda; de ahí su multiplicación por grabación. De otra, a que en el cuadro original cabeza y con ella el pico quedan ocultos, y así hacen dudosa la identificación el ave. En el grabado, por contra, la integridad fisionómica queda plenamente a salvo, amén de que en la leyenda sub-dibujo figura el término *kalkoen*, [pavo en neerlandés]

Se van a cumplir mil setecientos años de vigencia del calendario litúrgico [Nicea 325, Primer Concilio Ecuménico]. Tomando como punto de referencia la celebración de la Resurrección de Cristo -domingo siguiente al primer plenilunio de primavera- la Liturgia ordena su propio ciclo. A partir de ahí, la cuaresma que se inicia el *miércoles de ceniza* -cuarenta días antes del domingo de Ramos-; con ayuno, abstinencia, mortificación del cuerpo, en símil con los cuarenta días de Jesús en el desierto.

Los tres días anteriores -de domingo a martes ambos inclusive- se celebra el *carnaval* o *carnestolendas*, vocablos que significan “quitar la carne”. Por paradoja, son las jornadas en que las gentes se atestan de vianda animal. Cierto, que más que designar la realidad presente, -atiborrarse de carne- lo que vienen es a anunciar la ausencia de ella, pasado el tercer día. Ya en los prolegómenos, se instituye el *jueves lardero*, cabalmente el de la semana anterior al inicio cuaresmal del miércoles. Su nombre lo dice todo: lardo, grasa, tocino,... es el componente esencial de las comidas.

Pero precisamente porque se iba a entrar en un largo período de mortificación generadora de tristeza, que abarcaba seis semanas y media, hasta los umbrales mismos del domingo de Resurrección -“miércoles de ceniza qué triste vienes con cuarenta y seis días todos de viernes”-, dirá una rima popular; en las tres fechas precedentes se toleraban los excesos alimentarios, con profusión del consumo de carnes y abundancia de vino entre los mediterráneos y cerveza entre los germánicos. Bailes, disfraces, travestismo, jolgorio colectivo, trasgresión del orden social y moral, todo eso es el carnaval. La literatura es generosa en cantar la esencia de las carnestolendas. Juan del Encina, siglo XV en su *Égloga de Antruejo*:

Hoy comamos y bebamos / y cantemos y holguemos / que mañana ayunaremos”. Lucas Hidalgo, [s. XVII, citado en la Literatura de este capítulo], incluyendo el *pavo* entre las desbordantes viandas, en sus versos, es más expresivo aún del desenfreno: “¡Qué de almuerzo y comidas / qué de cenas y meriendas / donde tantas botas paren / como devotas se empreñan! / ¡Qué abundancia de cosas, / qué de aparato de mesas, / capones, *pavos*, perdices/, conejos, gallinas tiernas.”

Pues bien, volviendo al cuadro de Sandrart, todo lo antedicho lo recoge magistralmente su pincel. Temperamento sanguíneo y potente, la oronda y satisfactoria imagen del cocinero es la muestra viva de la necesidad de generar una reserva de grasas y proteínas cárnicas para las inmediatas seis semanas y media que serán del dominio de verduras, legumbres y pescado, a menudo en salazón.

Lo relevante respecto al ave indiana es que tanto en Alemania como en España en el mismo siglo -XVII- y para la misma fiesta, el *pavo* se hace imprescindible. Es expresión de carne de primera calidad, de prestigio y de abundancia. Desde su pronta difusión por Europa, *las carnestolendas sin pavo no existen*.

## El pavo en la naturaleza y pasajes bíblicos

Ha quedado consignado que la primera vez que un pavo se ve representado en un cuadro, [Aertsen, *La cocinera*, 1559) no es en estado natural sino en cocina ya preparado y dispuesto para ser espetado y proceder a asarlo; y ello en sí podría considerarse una anomalía, en la conducta lógica que siguieron los artistas en relación con los novedosos frutos del Nuevo Mundo: primero presentarlos en su estado natural y después indicar qué utilidad alimentaria o culinaria poseen. En el caso del pavo se invierten los términos.

Para su representación al natural, uno de los ámbitos más propicios y por ello primeros, donde se halla presente la nueva ave es en paraíso terrenal e igualmente en pasajes bíblicos relacionados con el diluvio universal y la salvación por Noé de las especies introducidas en el arca. Son motivos que se prestan especialmente a la recreación de la naturaleza con todo tipo de animales. Los artistas del naturalismo tienen aquí motivo conocido por todos para lucir sus calidades creativas y técnicas en el dominio del paisaje, variadas anatomías de cada uno de los individuos de las distintas especies; inclusión de animales exóticos y su pacífica convivencia con los domésticos; y obviamente oportunidad especialmente significativa para incorporar el desnudo a los protagonistas de la Creación.

En esta temática quienes antes toman la iniciativa y perseveran en el perfeccionamiento para hacerse grandes especialistas son “los Brueghel”. Si del tándem Aertsen-Beuckelaert son *las cocinas*, de los Brueghel es *El Paraíso terrenal*.

Hasta de siete *paraísos terrenales* disponemos de la dinastía: Pieter Brueghel El Viejo (ca. 1525-1569); Pieter Brueghel el Joven (Bruselas, 1564-Amberes, 1638); Jan Brueghel El Viejo Bruselas, (1568-Amberes, 1625); Jan Brueghel El Joven (1601-1678)

Asimismo, la saga, que practica el paisaje con alegorías de inspiración clásica, Venus, amorcillos,... ve la oportunidad aunque sea muy reducida la representación animal para introducir la nueva ave en el cuadro. En definitiva hay que popularizarla y por ello representarla, o a la inversa, hay que llevarla al pincel como testimonio de su popularidad.

En la evolución de su presencia artística, al margen de las referencias bíblicas, también será cogido en otros escenarios de naturaleza al aire libre y por último el bodegón.

Es tan prolífica su multiplicación en tablas, cobres y lienzos que se hace visible en las diferentes estancias y en todos los soportes de los que la expresión pictórica dispone.



**Nº Catálogo: 50**

EL PARAÍSO TERRENAL

Autor: Jan BRUEGHEL de VELOURS (1568-1625)

Fecha de realización: (ca. 1610)

Dimensiones: 78,5 x 105 cm

Materiales: Óleo sobre tabla

Localización: Sevilla. Museos de Bellas Artes. Colección González Abreu



**Observaciones:**

De todos los miembros de la familia, parece ser que ni Peter el Viejo, el gran genio creador y figura de primer orden en la pintura flamenca del siglo XVI, ni su primer hijo, del mismo nombre, aunque practicaron con profusión el paisaje no representaron o al menos no ha llegado hasta nosotros, ninguna obra que incluyera a la recién llegada ave.

La mayor cantidad de testimonio son obras del segundo hijo de Pieter el Viejo, Jan-también “El Viejo” y por sobrenombre *de Velours*- y del hijo de éste, Jan Brueghel II.

Prolífico pintor de naturaleza muerta, a menudo de flores y paisajes. Quedó huérfano de padre con un año. Su maestra en inicios fue su propia abuela, cotizada miniaturista, Marchó a Italia a estudiar a Rafael, Leonardo y Miguel Ángel. Al principio de su obra, elige paisajes o escenas bíblicas donde la frondosidad arbórea destaca, como tributo a su también maestro, Gillis Coninxloo.

Sin duda, buena parte de su obra se debe a la colaboración en el taller de Rubens. Sabido es que el genio amberino, habida cuenta de la descomunal demanda de sus obras - hasta tres mil se dice que salieron de su taller- necesita la colaboración de otros pintores entre ellos Jan de Velours que es quien se encarga de flores y paisajes.

Esta obra es significativa de un tipo de paisaje flamenco que aparece a finales del s. XVI. En él desaparece la visión panorámica para centrar la atención en el primer plano.<sup>836</sup>

Respecto a la obra que nos ocupa; una amplia y bien nutrida estampa de árboles configura en la parte derecha un paisaje lejano con lago y animales de procedencia africana y algún que otro de carácter mitológico, como el unicornio.

En el plano más próximo, el pintor carga la fauna -caballos, cerdo, ciervo, tigre, leones, monos,.. - y precisamente en el centro geométrico, rodeada de mamíferos como los señalados de muy superior tamaño; enseñoreándose, orgulloso de sí mismo, a cola desplegada haciendo la rueda *-pavoneándose-* la admirada ave, seguida de la hembra que sumisa picotea en el suelo. Al fin, los supuestos protagonistas, Adán y Eva, entregándole ésta el fruto prohibido - imaginariamente manzana- amenguan su relevancia. El pavo en su pequeñez comparativa, revestido de las mejores galas con que natura lo ha dotado, exhibiendo orgullo y presencia se acaba convirtiendo en el eje de la obra y punto de atracción de la mirada del espectador.

**Nº Catálogo: 51**

**EL PARAÍSO TERRENAL CON LA CAÍDA DE ADÁN Y EVA**

Autor: Jan BRUEGHEL de VELOURS (1568-1625)

Fecha de realización: (ca. 1617)

Dimensiones: 74,3 x 114,7 cm

Materiales: Óleo sobre tabla

Localización: La Haya. Mauritshuis



**Observaciones:**

De impronta rubeniana. Quizás no sea fácil encontrar otra obra de similar temática en la que de modo tan palmario se muestre la huella del maestro de Amberes. Conocido es el vínculo asociativo entre los Brueghel, y particularmente el de Velours, con el taller de Rubens. Éste representa la figura humana perfectamente identificable en su perfil estético de inconfundible personalidad, en tanto que el bruselense, especialista en paisajes y animales, recrea los espacios de la naturaleza. Y ninguno motivo más querido que el propio Edén, donde la exuberante flora y muy diversa fauna dan pábulo al mejor de los pinceles. Tal es el caso.



Sobre un paisaje deslumbrante con una fronda arbórea acorde con el tema; multitud de criaturas salvajes que retozan, aves exóticas y peces que pululan en su propio medio, tiene lugar la escena clave que da título al cuadro. Apenas el tercio izquierdo del lienzo ocupa. Es el momento inmediatamente anterior a la “caída”.(Génesis 2: 8-14). La serpiente enroscada en un ramal ofrece el fruto prohibido a una sensual y seductora Eva, quien con la mano izquierda lo toma del árbol y con la derecha ofrece otro ejemplar a un sedente, fornido y embelesado Adán. Amén de algunos animales domésticos -conejo, caniche blanco,...- y algún simio con valor simbólico de la irresistible tentación- ; el sempiterno pavo real, máxima expresión de belleza en ave domesticada; y asomando por la esquina un albo *pavo de Indias*, marchoso y ufano. Siendo el último en llegar, expresa la “voluntad de presencia” y con ella atestigua que también él es criatura del Paraíso aunque le tocara nacer, vivir y desarrollarse en tierras ignotas. Su imagen viene a dar testimonio de la unicidad de la Creación y a representar a la naturaleza viviente del nuevo orbe, precisamente con la especie triunfadora en la ensoñación alimentaria de la mesa del Viejo Mundo.

**Nº Catálogo: 52**

LA ABUNDANCIA

Autor: Jan BRUEGHEL EL MOZO (1601-1678)

Fecha de realización: (ca. 1670)

Dimensiones: 40 x 58 cm

Materiales: Óleo sobre cobre

Localización: Madrid. Museo del Prado



**Observaciones:**

Discípulo de su propio padre, se dedicó al paisaje, escenas alegóricas y otras obras de detalle meticuloso. Falto de las calidades del de Velours, se dedica a copiar sus creaciones las que vende con el nombre de su progenitor. Plagio y fraude debieron ser moneda corriente entre los Brueghel. Destaca un encargo cuyo motivo es *La abundancia y las cuatro estaciones*.

En un escenario plagado de frondosidad floral minuciosamente ejecutada, una figura femenina portadora en su mano izquierda de un gran racimo de frutos y flores; amorcillos que

juguetean; la anecdótica presencia canina como parte del divertimento; frutos -uvas, manzanas y melocotones- y ciertas hortalizas constituyen la esencia de la obra.

En el ángulo inferior izquierdo del cobre, la muy discreta presencia del *pavo en rueda*. Apenas se percibe, pero su presencia es efectiva. No entona en el conjunto, pero parece como si el joven Jan sintiera, *motu proprio* o por imperativo clientelar, la imperiosa necesidad de hacerlo comparecer.

**Nº Catálogo: 53**

PARAÍSO

Autor: Jan BRUEGHEL EL MOZO (1601-1678)

Fecha de realización: (ca. 1670)

Dimensiones: No se dispone

Materiales: Óleo sobre lienzo

Localización: Desconocida



**Observación:**

A juzgar por la voluminosa producción iconográfica, el asunto del Paraíso debía de ser motivo muy del agrado de la pudiente sociedad de la época. Ya se ha comentado que el tema se presta al lucimiento de las habilidades del autor para representar paisajes animados y la recreación de la anatomía de ejemplares de diferentes especies. Del taller de los Brueghel debieron de salir numerosas copias.

En el caso que nos ocupa, los elementos se repiten: frondoso paisaje, brioso corcel blanco retozando, fornidos leones -macho y hembra-, aquél husmeando previo al rito del apareamiento; un brillante pavo real muy cerca del *pavo* -bien ostensible, en rueda- y de la pava indianos; entre ambas especies, un mono, probablemente para provocar el contraste entre la belleza, -la fasiánida-; la fealdad, -el simio- y la utilidad -la criatura indiana-; próximo a ésta y con probable intención comparativa, un faisán.

Como en otras obras, la siguiente de la entrada de los animales en el Arca, la impronta rubeniana es manifiesta.



**Nº Catálogo: 54**

GÉNESIS o CREACIÓN DE EVA

Autor: Escuela de Jan Brueghel el Joven

Fecha de realización: Siglo XVII

Dimensiones: 58 x 77 cm

Materiales: Óleo sobre cobre

Localización: Málaga. S.I. Catedral.



**Observaciones:**

De nuevo el tema de la Creación que tan querido es a Jan Brueghel el Joven (1601-1678). El momento elegido representa dos secuencias de un mismo pasaje, (*Génesis* 2, 18-24). En el cuarto superior derecho del cuadro se observan dos diminutas figuras de perfil humano representando a Adán y Eva. Es el goce del Edén antes de la “caída”. En el cuarto inferior izquierdo aparece la primera pareja humana con Adán -¿hoja de higuera en zona pudenda?- recostado en la tierra, dormido y de una de sus costillas -”hueso de mis huesos y carne de mi carne”- emerge Eva. El Padre Eterno, iconográficamente representado según la

fórmula más habitual: anciano de lengua y poblada barba, -en realización factual de su propia palabra, “no es bueno que el hombre esté solo”- asiste al “nacimiento” de la primera mujer. El cuadro plasma, cabe reiterar, el instante en el que Dios, después de crear a Eva formándola de la costilla de Adán, parece darle, apuntando con la mano derecha, la bienvenida al Paraíso.

Pese a la dudosa calidad artística de la obra, sin embargo, es preciso reconocer que el pasaje específico del *Génesis* elegido por el anónimo autor, es ciertamente inusual y cargado de fuerte contenido simbólico. Todas las demás representaciones del Paraíso Terrenal contempladas en el presente trabajo muestran a “nuestros primeros padres”, como pareja individualizada y plenamente formada. La presencia física del Dios Creador viendo nacer a ella [Eva], en ratificación de compromiso, y recibéndola complacido, muestra a nuestro entender un claro anuncio de predilección, pleno de gracia y dignidad hacia la mujer, receptora, portadora y transmisora de vida. Tal es mensaje antropoteológico.

Realmente el tema parece más un pretexto de aprendiz en el taller de Brueghel para *hacer mano* en el ejercicio del paisaje y de la animalística que una obra consumada de delectación estética. Las figuras humanas abocetadas y sin perfil anatómico que merezca tal apelativo, casi meras excusas para sostener argumento y título. En efecto, el brioso corcel de abultada musculatura pectoral y en movimiento de trote con la pata delantera izquierda levantada, y en correlato, cuello y cabeza levemente girados hacia el mismo lado, así como el león recreado desde los cuartos traseros a la cabeza, o la pareja de tigres retozando, son ya tópicos en los lienzos del propio pintor, sus aprendices e imitadores. Obviamente las calidades son bien notorias según se trate del titular o de los segundos. Es evidente que la obra que nos ocupa es de los segundos.

Siguiendo con los tópicos y el plagio, no podía estar ausente el ave indiana. Próximo a Adán un ostensible pavo en rueda, ejecutado con pincelada suelta y pastosa -cuasi impresionista cabría decir-, y hacia mediados de la zona inferior del cuadro, su hembra, -con similar técnica- que acude veloz al encuentro con el estático y orgulloso macho. Acaso sea esta actitud cinética uno de los aspectos más novedosos de la obra. Lo común es la quieta sumisión de la hembra junto a su ufano congénere, como puede comprobarse en las recreaciones del presente catálogo. Sin duda, el autor ha querido expresar el movimiento, como así se verifica en la disposición de los mamíferos ya comentados, por medio de la “galopante” pava. Barroco es el cuadro, el guión lo exige y el aprendizaje lo requiere. Tales pudieran ser las causas





(Detalles)



**Nº Catálogo: 55**

**ADÁN Y EVA EN EL PARAÍSO TERRENAL**

Autor: Peter WENZEL (1745- 1829)

Fecha de realización: (ca. 1790)

Dimensiones: 336 x 247 cm

Materiales: Óleo sobre lienzo

Localización: Roma. Museo Vaticano



**Observaciones:**

Es esta la gran obra del pintor austríaco de cuya contemplación pueden extraerse unas características bien diferentes de las observadas hasta ahora, y ello relacionado con la abundante producción que particularmente los Brueghel, copistas e imitadores han realizado sobre el mismo tema.

La primera observación que impacta es la descomunal dimensión del lienzo que sobrepasa ampliamente los tres metros de largo y alcanza casi los dos y medio de ancho. Sin parangón con las de este género argumental.

Otra de las peculiaridades es que, probablemente, sea ésta la última representación iconográfica de la Edad Moderna en la que la Creación y el Paraíso siguen vigentes y habrá que esperar, ciertamente, a las ilustraciones decimonónicas de Paul-Gustave Doré en el Paraíso Perdido de John Milton para encontrarnos con algo similar. La tardía datación de la obra -postrimerías del siglo XVIII- en pleno “Siglo de las Luces”, y con el Neoclasicismo como corriente estilística predominante, hacen que su nacimiento tenga lugar en un momento “inadecuado” tanto por el contexto ideológico imperante como por la estética. Desde la perspectiva intra-histórica como intra-artística incurre de pleno en el anacronismo.

Por lo demás, admitidas esas dos llamativas observaciones, es preciso afirmar que se trata de una composición colosal, de factura impecable, y como propio del estilo: dominio de la línea sobre el color, del dibujo sobre el cromatismo y los volúmenes logrados ajenos al binomio luz-sombra.

Como consumado especialista en paisaje y animales, Wenzel encuentra espacio y tema para mostrar toda la potencia de su virtuosismo con el pincel: más de doscientas especies diferentes de todo el orbe reproduce en su magna obra. “Fotografiadas”, cabría decir, por el esmero y minuciosidad en el detalle, y que en todo caso, ponen de manifiesto no solo la destreza sino profundos conocimientos de anatomía animal y precisión científica.

En el mundo pululante hay más paisaje animal que fauna. Lo imagina en armonía, apacibilidad y mansedumbre. Como reacción frente al dinamismo y movimiento del estilo anterior, -barroco- la quietud domina el ambiente. Las figuras “fotografiadas”, perfectas en perfil y diseño, carecen de nervio y pujanza vital. El resultado transmite cierta artificiosidad y acartonamiento de cada una de las estampas, más pendientes de sí mismas que de una relación inter-actuante. Así las concibe el autor.

En cuanto a la presencia del ave americana, constituye ya un lugar común. Inconcebible el Paraíso sin el pavo y sin su hembra. Aquél jactancioso, en rueda. Ésta, apenas perceptible, picoteando en el suelo o abrevando. En todo caso, manifiesto contraste entre la arrogancia y la humildad. Es el reparto de papeles que la naturaleza ha distribuido y que el artista recrea con toda la fidelidad de que es capaz su pincel.

**Nº Catálogo: 56**

**LA ENTRADA EN EL ARCA DE NOÉ**

Autor: Jan BRUEGHEL EL JOVEN (1601-1678)

Fecha de realización: (ca. 1660 - 1670)

Dimensiones: 80 x 107,5 cm

Materiales: Óleo sobre tabla

Localización: Madrid. Museo Lázaro Galdiano.



**Observaciones:**

Motivo nuevamente para lucirse el autor en el tratamiento de la anatomía de las diferentes especies. Apenas se vislumbra ni el Arca ni a Noé. Pero no importa, él es un pretexto para desplegar su habilidad con el pincel y la ejecución del movimiento que imprime a la obra.

En cumplimiento del mandato de Yahvé -*Génesis*, VI-19-, Noé apareja el Arca y empareja a los animales. En la interpretación de Jan Brueghel, los animales antes de ingresar en la nave, juegan, se agitan, se ejercitan en movimiento. Parece como si supieran que habrían de permanecer casi inmóviles durante los cuarenta días que había de durar el *diluvio*.

El eje del cuadro lo ocupa un brioso corcel retozando. A su alrededor otros animales hacen lo propio y en el espacio inferior del cuadro, el *pavo* luciendo sus atributos en rueda y la *pava* acompañándolo, a la espera del embarque.

La influencia rubeniana es de evidente, particularmente patente en la fornida constitución de los animales, la musculatura que aflora y por el intenso dinamismo de que dota al cuadro. No sería de extrañar que esta obra fuera copia de una de las tantas salidas del taller de Rubens en la que ha participado su padre y que el joven Jan firma como propia.

**Nº Catálogo: 57**

LA RECONVENCIÓN DE ADÁN

Autor: Jacopo BASSANO (ca. 1515-1592)

Fecha de realización: (ca. 1570)

Dimensiones: 191 x 278 cm

Materiales: Óleo sobre lienzo

Localización. Madrid. Museo del Prado



**Observaciones:**

Dos obras se registran en las que la pareja de la recién venida nueva especie. Ciertamente que el guión lo exige. Se trata de los pasajes bíblicos del Génesis alusivos a la creación de los animales y el otro, a la entrada de los animales en el Arca.

El motivo se fundamenta en el momento en que Yahvé entrega a Adán la Creación y para la perpetuación de la especie animal los ha hecho macho y hembra. [*Génesis*, I; 28-30]

En un plano lejano del ámbito celestial cuasi envuelto en una nube -modo habitual de representar al Padre Eterno en el arte-, éste habla con Adán. En un plano medio, un frondoso bosque y el tercio inferior del cuadro, multitud de animales y un Adán entre sorprendido y abrumado por los dones recibidos y por la responsabilidad de su administración.

Entre la tal naturaleza animada, casi toda ella integrada por animales domésticos - equinos, cánido, ovinos, felinos, cunículos, palmípedas, aves de corral,...- Bassano saluda a la nueva especie incluyendo un *pavo* de muy negro plumaje en el ángulo inferior izquierdo, y a una *pava*, en claro contraste, de alba imagen.

La intención no puede ser otra que, amén de mostrar la nueva criatura, demostrar su plena integración entre los animales cercanos del Viejo Mundo. No se presenta como pieza rara, como ave exótica del Nuevo Mundo, sino ya familiar, disponible en la naturaleza más cercana como alimento del hombre.

Tan temprana representación (ca. 1570), rigurosamente coetánea de Scappi, y probablemente de la de Arcimboldo y de la cocina de Campi y algo anticipada a la publicación de Cervio, vienen a sustentar la idea y dar soporte a la afirmación de que el *pavo* ya estaba plenamente inserto en la cultura alimentaria de Italia hacia el ecuador del Cinquecento.



**Nº Catálogo: 58**

LA ENTRADA DE LOS ANIMALES EN EL ARCA

Autor: Jacopo BASSANO (ca. 1515-1592)

Fecha de realización: (ca. 1570)

Dimensiones: 207 x 265 cm

Materiales: Óleo sobre lienzo

Localización: Madrid. Museo del Prado



**Observaciones:**

Casi tópicos testimonio pictórico para mostrar la maestría del autor en la anatomía de las especies animales. Ya tratado en Jan Brueghel II El Mozo. En este caso, a diferencia del flamenco, el Arca bien ostensible con los animales emparejados atravesando la rampa de acceso. (*Génesis* VI, 19) Noé interpelando con su mirada al cielo; algunas figuras humanas, - sin duda su familia- acarreado animales, éstos todos bien ordenados, unidos de dos. Frente a

la turbamulta desordenada, Bassano impone el orden dual de diferente sexo. De igual modo que en la anterior, *pavo* y *pava* plenamente integrados con los restantes domésticos. Por lo demás, frente a la agitación y movimiento del de Jan, la contemplación de la obra del italiano transmite, sosiego, reposo, resignación y acatamiento ante el aniquilador diluvio que se avecina. Resaltar, por otra parte, la brillante, intensa y rica policromía de la paleta del veneciano, acorde con la peculiaridad de este círculo pictórico.



**Nº Catálogo: 59**

**EL SACRIFICIO DE NOÉ EN ACCIÓN DE GRACIAS**

Autor: Leandro DA PONTE “Il Bassano” (1557-1622)

Fecha de realización: (ca. 1595)

Dimensiones: 80 x 113 cm

Materiales: Óleo sobre lienzo

Localización: Madrid. Academia de S. Fernando



**Observaciones:**

Hijo del anterior y hermano de Francesco y de Gerolamo, todos ellos pintores empleados en el mismo taller.

El tema que lo ocupa es el post-diluvio; para ser más exactos *El sacrificio de Noé en acción de gracias*. (Génesis, VIII-20)

Mientras los miembros de su familia -hombres y mujeres- desmontan el Arca, en el centro del tercio superior Noé ofrece su sacrificio a Yavéh. Al fondo paisaje arbóreo y montículo. En el plano medio inferior, los animales ya desembarcados, aún siguen en parejas, quizás como recordatorio de la creación y de la natural convivencia a que han sido sometidos en tan estrecho ámbito. Sosegados y estáticos parecen necesitados de readaptar sus vidas a espacios más amplios que la naturaleza, el redil o el corral les ofrecen.

*Pavo y pava* sin asomo de arrogancia él, encogido sobre sí mismo, e igual imagen ella, se muestran integrados al igual que el resto de especies, pendientes de las indicaciones de Noé. La sensación de ser aceptados como si desde siempre hubiesen estado entre nosotros, queda plenamente fortalecida. Este es el mensaje.

## **El pavo en el Nuevo Testamento.**

Es excepción. En el ámbito del Antiguo Testamento los temas de la Creación, Paraíso Terrenal y Arca de Noé llegaron a constituir verdaderos tópicos de gran demanda, que los artistas practican con profusión por las razones ya apuntadas inclusivas en la misma obra: temática religiosa, paisaje poblado de criaturas en estado natural, anatomía animal y desnudo integral humano de los dos sexos. Frente a los temas mitológicos donde las deidades, héroes, ninfas, sátiros gnomos, musas..., el Olimpo en pleno, son susceptibles de representarse al desnudo, en la Biblia la única oportunidad de contemplar la nuda anatomía humana es, prácticamente, en la Creación y la feliz estancia en el Paraíso.

Por otra parte, la animalística no es objeto de especial atención en la pintura española de la época. De ahí, que pese a su novedad y admiradas cualidades nutricionales, la imagen del pavo conste de muy reducidos ejemplares. Se da la paradoja de que habiendo tenido en nuestro país la primera presencia por razones obvias de Sevilla “puerto y puerta de América”, y pese a su aprecio en la mesa y especialmente anhelado en el imaginario de los famélicos, el pavo no alcanza la Creación, ni las cocinas, ni el aire libre, ni la granja, solo apenas algún bodegón y mercado. Hasta el tardío ecuador del s. XVIII los bodegonistas rara vez se fijarán en él. Concluye el recorrido con el inconmensurable Goya, ya en la primera década de la siguiente centuria...

En contraste, las cocinas flamencas e italianas; el Paraíso y Noé copan la recreación animada de la naturaleza y saludan con alborozo en todos sus estados la llegada de la nueva ave: viva, muerta, con plumas, desplumada, en espetón,...

Así las cosas, si en el ámbito del entorno culinario de nuestro país no se encuentra; si en los citados motivos del Antiguo Testamento, tampoco, cómo explicar su presencia en el Nuevo Testamento. Sólo hay un ejemplar que nos conste y se halla en la Catedral de Málaga.

**Nº Catalogo: 60**

LA VISITACIÓN DE LA VIRGEN A SANTA ISABEL

Autor: Peter SIÓN (s. XVII)

Fecha de realización: No se dispone

Dimensiones: 58 x 75 cm

Materiales: Óleo sobre cobre

Localización: Málaga. S.I. Catedral





(Detalle)

### Observaciones:

Apenas se dispone de información acerca de este autor. Solamente detectamos su origen flamenco y a juzgar por la calidad artística del cuadro, cierto que queda lejos de la excelencia, aunque resulta de grata factura.

El tema que nos ofrece encuentra su fundamento en *Lucas I, 39.56*.

En el marco anacrónico de una casa en un área campestre ajardinada con arquitectura clásica de evocación renacentista; indumentarias también de época, dos figuras masculinas, una al parecer el ángel y la otra Zacarías - a la sazón mudo-, esposo de Isabel, conversan por señas. En el atrio de la estancia en plano superior, separado con cuatro escalones, tiene lugar la escena principal: el encuentro entre la Virgen y su pariente Isabel al que asisten una serie de damas y dos varones.

El eje principal del cuadro lo constituye el instante en que la vieja Isabel -"que está de seis meses", según palabras del ángel- oye a María y toca el vientre de la Virgen en avanzado estado de buena esperanza y en ese momento "exulta de gozo el niño que lleva en su seno" Isabel, lo que en puridad cronológica es imposible. Isabel cubre su embarazo bajo amplias vestiduras que lo hacen imperceptible.

El autor o no está muy versado en cronología o deliberadamente incurre en anacronismo tergiversando tiempos y plazos. El embarazo de Isabel es anterior al de la Virgen en seis meses. No obstante, no es éste el lugar para hacer el ajuste cronológico en la evolución de las respectivas gestaciones de Juan, el hijo de Isabel y Zacarías, y la de Jesús.

Completan el escenario ajardinado subido sobre una esfera que remata un pilar de la vivienda, un *pavo real*, a la derecha un perro como anécdota y un pastor mostrando en la mano izquierda el cayado a modo lábaro; un cordero a su lado, atributo iconográfico éste del propio Bautista [Cristo, Cordero de Dios..., *Jn.* I-29]; y todo como adelanto o premonición de la misión profética de aquél, el que en ese instante habita el vientre de su madre Isabel.

¿Y la pava de Indias, por qué? En el hueco externo de la pequeña escalinata se hallan un gallo, dos gallinas [una clueca] y la *hembra del pavo* también en posición de empollar. Salvando siderales distancias, bien pudiera tener el conjunto el significado de un canto a la vida. Por una parte, las dos mujeres en estado de buena esperanza, de Jesús el Mesías y del que ha de ser su precursor, Juan que bautizará a Jesús. Por otra, un hecho rutinario y ley de la naturaleza. La vida se perpetúa en las aves -y aves domésticas son para alimento humano-, mediante la empolladura. El hecho de haber elegido al ave americana junto a la gallina, sin duda, hay que ponerlo en relación con la admiración que la pintura flamenca manifiesta por aquélla en todas sus formas representada y también, cómo no, por familiaridad con que fue acogida desde el primer momento.

Así pues, el hilo conductor del cuadro en su conjunto es *celebrar la vida que viene* desde la más sublime y redentora hasta la más rutinaria en su elementalidad biológica.

Por lo demás, la presencia del *toro* se antoja un claro signo de que se trata del evangelio de Lucas, pues como es sabido, aquél constituye el atributo iconográfico del único evangelista que narra la Visitación.



**Nº Catálogo: 61**

**PAVOS. POLLOS, PATOS CON SUS POLLOS Y GALLINAS EN UN CORRAL**

Autor: Adrian van UTRECHT (1599-1652)

Fecha de realización: (ca. 1640)

Dimensiones: 116,8 x 166,1 cm

Materiales: Óleo sobre lienzo

Localización: Madrid. Foro Filatélico



**Observaciones:**

Concluida la temática religiosa en cuyo seno el protagonismo del *pavo* es manifiesto; cumple continuar con la visión de los artistas en el ámbito de la naturaleza misma, referida al ave americana.

La obra es un canto a las aves domésticas. Todas las especies disponibles se hallan presentes. Una sencilla estructura de madera como ponedero en el plano superior; una jaula para su transporte, a nivel de suelo; el *pavo real* -belleza y solo belleza- para jardines y espacios abiertos en la rama de un sugerido árbol -en los corrales no hay árboles- y las restantes conviven en un mismo espacio, presidido ostensiblemente por el *ave americana* y su *hembra*. Son los protagonistas.

El *pavo* en rueda, exhibiendo en plenitud sus atributos; henchido y voluminoso, -potente y hermosa imagen particularmente apreciable en la distancia corta-; marcando jerarquía. La pata izquierda sobre el borde del recipiente, muestra quién manda y a quién “autoriza” a beber [la pava] Es el nuevo “rey del corral”, desplazando inmisericorde al gallo que para ser visto y distinguirse ha de auparse sobre la jaula y ensayar su canto. Probablemente sea este el más bello ejemplar de pavo americano que la pintura ha sido capaz de regalarnos.

La hembra, por su parte, polícroma y de muy bello plumaje, subordinada, bebe en el lebrillo cuyo borde el macho pisa como afirmación de jerarquía. Los demás, adultos y prole, muestran su acatamiento sin osar acceder al abrevadero mientras la pava calma su sed.

Adrián de Utrecht con su magistral ejecución nos deja, como decimos, la más bella imagen de pavo que pintor alguno haya ejecutado jamás; y por otra parte, capta y plasma como nadie el riguroso orden jerárquico que la naturaleza impone a sus criaturas. Su obra, pues, desde la perspectiva biológica, constituye una magistral lección de etología.

A diferencia de Aertsen que prioriza “el para qué”, y ya sabido desde entonces, Utrecht casi un siglo más tarde, en la más impresionante de las estampas, al fin, refleja el “quién”.



**Nº Catálogo: 62**

NATURALEZA MUERTA CON PAVO, FRUTA Y PALOMA EN VUELO

Autor: BALDASARRE de CARO (1689-1750)

Fecha de realización: (ca. 1725)

Dimensiones: No se dispone

Materiales: Óleo sobre lienzo

Localización: Pinacoteca Erico



(C) WahooArt.com

### **Observaciones:**

De inequívoca influencia caravagguesa, la impronta del tenebrismo es manifiesta. Blanco sobre oscuro, agitación y movimiento definen el cuadro. Aunque con alguna fruta [granada] las aves dominan. Un volátil de difícil identificación, colgado cabeza abajo de rústica percha de palo oblicuo; un pavo en primer plano pendiente de una sola extremidad inferior en el mismo artilugio y una paloma de considerable envergadura y plena de movimiento pone su punto de acción.

El pavo, al fin, descansa su cuerpo sobre el suelo con la otra pata y la iluminada ala derecha en escorzo. Pincelada suelta, plumas alborotadas; el definitorio juego de diagonales. Barroco es el lienzo, en definitiva.

**Nº Catálogo: 63**

Título: AVES DE CORRAL EN EL JARDÍN

Autor: Frank RIJCKHALS (ca. 1600 - 1642)

Fecha de realización: (ca. 1635)

Dimensiones: 34 x 27 cm

Materiales: Óleo sobre tabla.

Localización: Colección Gerstenmaier



### **Observaciones**

Aves que conviven y en espacio al aire libre cercano a una vivienda, campestre ¿corral? Dos gallinas, un gallo y el pavo que destaca por el intenso color rojo de su cabeza y cuello quedando el resto de su anatomía envuelta en su negro plumaje. El cuadro se muestra, por otra parte, puramente testimonial, .sin más pretensiones que dejar constancia de otra muestra más del ave americana tan cara a la tradición pictórica de los Países Bajos.



**Nº Catálogo: 64**

AVES EN EL PARAÍSO

Autor: Adrian GRYEF (1670-1715)

Fecha de realización: (ca. 1705)

Dimensiones: 198 x 270 cm

Materiales: Óleo sobre tabla

Localización: Madrid. Colección Gerstenmaier



### **Observaciones:**

Pintor de paisajes y naturalezas muertas, probablemente discípulo de Frans Snyders. Es el creador de cuadros de pequeñas dimensiones con sujetos pintorescos, escenas de animales al aire libre y paisajes de árboles... paisajes al aire libre.

Obra de mucha mayor complejidad que la anterior. De nuevo el Paraíso. Adán y Eva en imagen abocetada al fondo, casi desapercibidos. Aunque se hace presente alguna especie de mamífero, -vaca, cabra, ciervo,- como el propio título indica, el dominio es de las aves y vinculado a ellas la correspondiente masa arbórea que les sirve para posarse.

A ras de suelo, tangentes a una corriente fluvial donde moran las palmípedas -dos cisnes bien visibles- las gallináceas domésticas -gallina, gallo-, éste alborotado; y junto a ellos la imagen de dos *pavos* -macho y hembra- en pacífica actitud.

La calidad de la obra, aunque superior a la precedente, deja que desear. Un mediocre ejecutor se nos demuestra el dueño del pincel.

**Nº Catálogo: 65**

LA TARDOT (OTOÑO)

Autor: Antonio VILADOMAT (1678-1755)

Fecha de realización: (ca. 1730-1740)

Dimensiones: 113 x 184 cm

Materiales: Óleo sobre lienzo

Localización: Barcelona. Barcelona. Museo Nacional de Arte de Cataluña.



**Observaciones:**

Pintor para órdenes religiosas, sus temas se relacionan directamente con Santos, Vírgenes, pasajes de la vida de aquéllos,...

Su especialidad no es ni paisajista, ni bodegonista. Dos muestras testimonian la presencia del *pavo* en su obra: la *tardot*, y un *bodegón* que analizaremos más adelante.

Se trata de una masía con campo estereotipado, dos personajes portando bultos para el transporte en un semoviente de carga; mujer con su hija, llevando en la cabeza una canasta supuestamente conteniendo frutos agrícolas; a la izquierda relajados y ociosos dos figuras masculinas y una femenina conversan.

En la parte inferior derecha, y como únicos animales para carne, y también únicas aves domésticas, *un pavo* en rueda secundado por la hembra. Desde la perspectiva estilística y calidad artística, poco que destacar. Desde el punto de vista sociológico, una escena narrativa que apunta al costumbrismo, y para destacar la naturalidad y plena inserción del ave de Indias -*galld'India* o *endiot*- en la sociedad catalana, lo muestra en exclusiva.

Cierto, que esta obra viene a refrendar lo ya explicitado en los recetarios catalanes del siglo XVIII, como se ha visto.



## El pavo en el mercado

Siguiendo con los espacios expositivos para la clasificación de la naturaleza muerta con *pavo*, es ahora el turno del mercado. Tras las motivaciones religiosas de la Creación y del Diluvio; y por otra parte, las *cocinas*, procede abordar el mercado. Pero es preciso indicar, ya desde el inicio, que siendo éste un ámbito en teoría apropiado y “pertinente” para la exhibición de la naturaleza alimentaria, sin embargo, sólo tres obras se han localizado donde la actividad dominante sea el tráfico mercantil. Alejandro de Loarte, Pieter Cornelisz y Juan B. de Saive II, constituyen la corta nómina.

**Nº Catálogo: 66**

LA VENDEDORA DE AVES

Autor: Alejandro Loarte (ca. 1590/1600-1626)

Fecha de realización: 1626

Dimensiones: 162 x 130 cm

Materiales: Óleo sobre lienzo

Localización: Madrid. Colección particular



## Observaciones:

Corta vida y por tanto breve actividad artística. No se registra ninguna obra antes de 1622. Apenas cuatro años de actividad, y sin embargo, sin llegar al talento de quien se le reputa como el mejor bodegonista del siglo -Hamen de León, también fallecido apenas a los 35-, Alejandro, en su escaso recorrido vital breve recorrido vital y artístico y con sede en la ciudad de Toledo, alcanza un muy estimable nivel en su especialidad.

En el escenario de la propia plaza de Zocodover, una joven dirige un puesto donde se expenden aves, particularmente domésticas -gallos gallinas vivos-; casquería procedente de las propias aves muertas, huevos completos y en fáfara,... El centro temático lo constituye la joven vendedora y el mozo aún lampiño -por paradoja o burla ataviado con indumentaria de caza- que sostiene en su mano izquierda una gallina viva y con la derecha paga la mercancía. El severo rostro de ambos aleja la insinuación de cualquier connotación erótica en el trance de la compra-venta.

En el fondo del cuadro yuxtapuesto y tangente entre sí, se despliegan las muestras de la diversa mercadería. Y ahí, las grandes piezas no solo domésticas, -urogallo, faisán,...- entre las cuales al menos dos ejemplares de *pavo*. Precisamente en el centro del friso avícola la más voluminosa, exhibida de singular manera: colgada y aún con plumas, rebanada en plano oblicuo la pechuga con la clara intención de dejar bien al descubierto y a primera vista la potente imagen de la abundancia de su carne. Es la pieza de mayor tamaño y quien la adquiriera debe conocerla también por dentro. Es probable que tal perspectiva exhibidora pretenda contrarrestar el fiasco que suponía la adquisición del *pavo real* con finalidad culinaria, que jamás se mostró sin plumas por la desmedrada estampa de su constitución, amenguadas y coráceas carnes. El que se muestra es para la ingesta, el otro para la belleza.

Ubicado en el ángulo superior izquierdo al menos otro ejemplar -y quizás dos- en similar disposición que el descrito, aunque lo que aflora sea solo un amplio orificio al inicio del esternón; y a través de la oquedad que este forma con las costillas se hayan podido extraer las vísceras.

La triple muestra de ejemplares en el establecimiento adecuado pone de manifiesto que la demanda es considerable y que el consumo de carne del ave americana se halla plenamente consolidado.

**Nº Catálogo: 67**

**MERCADO CON FIGURAS**

Autor: Pieter CORNELISZ VAN RIJCK (1567-1635)

Fecha de realización: (ca.1622)

Dimensiones: 126 x 148 cm

Materiales: Óleo sobre lienzo

Localización: Desconocida



**Observaciones:**

Ya descrita páginas atrás su espectacular cocina, ahora nos acercamos a un puesto de copiosas y muy diferentes verduras -sin apenas fruta, escaso sol y no madura- donde tiene lugar la escena.

El cumplido repertorio de hortalizas incluye entre quince y veinte especies diferentes - rábanos, coles, habas, zanahorias cebollas, pepinos calabazas,... y de representación frutal se cuentan algunas piezas de manzana y pera.

La representación humana viene constituida por la vendedora de mediana edad, y por un varón que allega al puesto -tronco inclinado hacia delante por el esfuerzo- acarreado en una canasta a sus espaldas más productos vegetales.

Pese a que el espacio es reducido y por ello con tanta hortaliza transmite cierta sensación de agobio, no en exclusiva habita el verde. Al menos dos aves - una gallina y una *pava*- también, se supone, son objeto de venta.

La fasiánida americana en primer plano, bien visible, amén de por su anatomía, por el contraste del rojo intenso de su cabeza y cuello con el negro plumaje. Pero como característica de la pintura de los Países Bajos es la anécdota, en este caso se trata de la posición abierta del pico del ave reclamando alimento. Ningún otro ejemplar encontraremos en tal posición. Choca y divierte la ocurrencia de Cornelisz. Los artistas flamencos se hallan tan, diríase, fascinados por la nueva ave, que en los escenarios apropiados -cocinas y paisajes- sobre abundan, y en los atípicos como el presente, la introducen innovando posturas o actitudes. He aquí la clave de la originalidad.



**Nº Catálogo: 68**

MERCADO CON VERDURAS Y AVES

Autor: Jean Baptiste de SAIVE II (1597-ca. 1641)

Fecha de realización: (ca. 1630)

Dimensiones: 181 x 233 cm

Materiales: Óleo sobre lienzo

Localización: Desconocida



**Observaciones:**

Pintor flamenco, su padre también del oficio, estudia a Fran Snyders y sus composiciones de naturaleza muerta.

En la composición de la presente se halla similitud con el cuadro precedente de Van Rijk: un nutrido puesto de verduras y algunas aves, gallináceas y palmípedas; servido por una familia -padre, madre y niño-, posando como retrato.

Al fondo de la escena, un *pavo* colgado de la cabeza al modo reiterado. Las demás aves reposan en una tabla. La americana por su volumen reclama espacio propio, y nada mejor que el gancho que la suspende desde la barra. Por lo demás, el cuadro poco aporta. El tópico domina sobre la creación y las calidades de Saive II quedan lejos de la excelencia.



## El pavo en el bodegón

Se ha comentado a lo largo de la exposición del *pavo* en la pintura la paradoja de que sus primeras representaciones no lo son en el género que de suyo le es propio, como es común a los demás productos de Indias tratados en este trabajo, sino que se realizan en las cocinas - ahí aparece por primera vez- y simultáneamente o algo después en paisajes que propician motivos tan conocidos como la Creación o el Arca.

También tiene su lugar en el mercado, como acabamos de concluir. Toca el turno ahora a su espacio propio en el género creado *ad hoc*, surgido hacia mediados del s. XVI y de amplio desarrollo en los dos siglos siguientes.

En torno a una decena obras hemos podemos presentar que contengan el ave americana.

**Nº Catálogo: 69**

BODEGÓN DE AVES

Autor: Anónimo

Fecha de realización: s. XVII

Dimensiones: 95 x 83 cm

Materiales: Óleo sobre lienzo

Localización: Madrid. Museo del Prado



**Observaciones:**

Sobre un escenario de volátiles de diversas especies y todas muertas; colgadas o sobre una encimera dispuestas de muy diferentes formas y planos -supino, solo el dorso, cuello abajo, oblicuas... - se yergue el pavo: perfil completo del ave adulta en estado natural; sosegado, sereno, lejos de la exhibición en rueda -*pavoneo*- mostrando su íntegra fisonomía.

Pleno de plumaje, nulo alarde de sus carnes incitadoras a la gula. Es su anatomía y sobria belleza lo que estimula al desconocido autor.

Con esta imagen nos hallamos en las antípodas de la prístina representación del ave indiana. Admirada desde el primer momento, el interés se centra en la corpulencia, peso y volumen para la cocina, y/o para darla a conocer en parajes idílicos como gesto de bienvenida y de integración en el conjunto de las aves domésticas de utilidad en la mesa. Quizás por eso en sus representaciones de inicio no se presta atención a su corporeidad vital, íntegra y quieta; sino que urge su carne en espetón o preparándose, aún vestida, para el horno o el fogón.

El cuidadoso estudio de su morfología y el minucioso estilo del autor, nos permiten ver el polo opuesto de cómo se ha tratado en el arte a la recién llegada: primero se cocina e ingiere, después -quizás un siglo- se estudia, se analiza y se presenta a la contemplación del espectador. He aquí el camino recorrido.

En todo caso es preciso afirmar que el modelo que se nos ofrece refuerza su vigorosa vitalidad frente a la letalidad que domina el entorno. Con su hermosura, vivacidad e íntegra imagen, probablemente nos hallemos en presencia de la más bella estampa del pavo en un bodegón.

**Nº Catálogo: 70**

**BODEGÓN DE AVES Y PESCADO**

Autor: Peter BOEL (1622-1674)

Fecha de realización: (ca. 1660)

Dimensiones: 168 x 237 cm

Materiales: Óleo sobre lienzo

Localización: Madrid. Museo del Prado



**Observaciones:**

Formado en la pintura de Jan Fyz, especializado en la pintura de animales, escenas de caza y naturaleza muertas. Viaja a Italia y proseguir su formación. A su regreso en 1650 fue admitido como maestro en el gremio de San Lucas. Hacia 1669 se trasladó a París donde trabajó a las órdenes de Charles de Le Brun en las tapicerías reales, para las que ejecutó un número importante de dibujos de animales, incorporados a los cartones que servían de modelo para los tapices destinados a la corte de Luis XIV

Su especialidad animalística le llevó a colaborar ocasionalmente con otros pintores, como Jordaens. En sus bodegones, en los que es manifiesta la influencia de su primer maestro, incorpora piezas de caza y ricos objetos de alto valor decorativo.

Dos obras se han localizado donde se halla presente nuestra ave.

En este cuadro caben distinguir tres espacios bien determinados: pescados y moluscos, crustáceos y algún quelonio a la derecha; en el centro un amplio horizonte de línea baja para dilatar la visión del ancho mar; y por último, una abigarrada columna de heterogéneas aves muertas, y entre ellas, en plano externo y bien visibles, el *pavo real* y el *indiano*.

Parece evidente que la yuxtaposición de ambas especies tiene una intencionalidad comparativa: La elegancia y preciosísimo plumaje de una, frente la voluminosa y alimentaria americana, cabeza abajo colgando desde el basamento.

En la composición la sensación de turbamulta en las aves con paleta cargada de policromía; el movimiento y la luz del área ictiológica; la letalidad dominante que sugiere de modo particular entre las dos aves rivales una *vanitas*, dotan al cuadro de una innegable impronta barroca.

**Nº Catálogo: 71**

DESPENSA

Autor: Peter BOEL (1622-1674)

Fecha de realización: (ca. 1665)

Dimensiones: 172 x 251 cm

Materiales: Óleo sobre lienzo

Localización: Madrid. Museo del Prado



**Observaciones:**

En una estancia doméstica que bien pudiera ser un espacio abierto -el asno acarreador lo atestigua-, el término que titula el cuadro alude más que al espacio al conjunto de elementos susceptibles de convertirse en alimento humano. Se trata de una metonimia de las que tan a menudo se utilizan en la cocina/gastronomía.

Peces y crustáceos son los frutos del mar que se hallan presentes. Por otra parte, alguna palmípeda y el *pavo* aún vivo, más como testimonio de tradición que por ningún otro motivo relevante.

La composición es un tanto anárquica. Una probable cocinera atiende el conjunto del que resalta el blancor de los iluminados paños en conjunción con el ánade. El abigarramiento, más la diagonal desde la luz y la intensidad y variedad de la paleta, acaso sean sus más destacados valores que lo identifican con el barroco.



**Nº Catálogo: 72**

**BODEGÓN CON PAVO**

Autor: Jean Baptista CHARDIN (1699-1779)

Fecha de realización: (ca. 1760)

Dimensiones: No se dispone

Materiales: Óleo sobre lienzo

Localización: Desconocida



**Observaciones:**

Su actividad más conocida la desarrolla como bodegonista. Son sus mentores en el oficio Pierre-Jacques Cazes y Nicolás Coypel y con la ayuda de Largillière es aceptado en la Academia como pintor de animales y frutas a los que obviamente es preciso añadir cacharros. Son los tres elementos imprescindibles en sus obras.

En la estancia -cocina o despensa- un único ser animado muerto: el pavo; sujeto de la pata izquierda por una cuerda a la pared o barra. Su extremidad inferior derecha articulada, rígida e inerte certifica la ausencia de vida tras haber sido sacrificada.

La disposición es abierta con todo su plumaje cara al espectador. La imagen resulta impactante. La unicidad y soledad de su presencia unida a la profunda impresión de letalidad contribuyen a ello. La pieza iluminada desde el lateral izquierdo genera un juego de luces bien patente en las alas, en claro contraste con el cuerpo gris-oscuro; ello dota de volumen y envergadura a la estampa que se nos ofrece. Los cacharos metálicos -cobre- que por su brillo delatan su naturaleza, constituyen elementos constantes en las obras de este autor.

Magnífico bodegón que viene a certificar la maestría y oficio de Chardin en el dominio del género.

**Nº Catálogo: 73**

**NATURALEZA MUERTA CON LIEBRE, PAVO Y FRUTAS**

Autor: Giacomo NANI (1698 - 1755)

Fecha de realización: (ca. 1745)

Dimensiones: 100 x 155 cm

Materiales: Óleo sobre lienzo

Localización: Nápoles. Palacio Real



**Observaciones:**

Bodegonista italiano especializado en la pintura de flores y animales con fondo de paisaje de inspiración naturalista. Pronto logró introducirse con sus naturalezas muertas en los ambientes aristocráticos napolitanos. Recibió encargos del futuro Carlos III, a la sazón en Nápoles. Con la venida de este a Madrid, se afincó en la capital y trabajó en los círculos de la Corte

En el ámbito de los bodegones, Nani se inspiró en pintores flamencos del S, XVII - Snijders, Fyt y Pablo Vos-, como tantos otros.

Sobre un paisaje convencional un bodegón mixto: vegetal, aves y una liebre. Una cuasi esférica col y media sandía delimitan los extremos de la representación. Un frutero con manzanas y tangentes a él una sucesión de ¿chuletas? alineadas en paralelo. Sin duda, los animales -todos muertos- ejercen su protagonismo. Es la gran especialidad del autor.

El pavo mostrando en parábola sus abundantes carnes de la pechuga desplumada, incrementada la percepción de su tamaño por la potente luminosidad que desprende, en tanto que todo él descansa en tierra con su punto de apoyo en el cuello. El restante plumaje del dorso -inconfundible en cola- según la disposición en el cuadro, queda exento e integrado en el paisaje.

La calidad técnica miniaturista aplicado particularmente a la leporina piel es probablemente lo más destacable del cuadro; amén, obvio es, del pavo como testimonio de su consumo.

**Nº Catálogo: 74**

PAVO y PAVA, GALLINA Y CONEJO

Autor: Mariano NANI (1725-1804)

Fecha de realización: (ca. 1780)

Dimensiones: No se dispone

Materiales: Óleo sobre lienzo

Localización: Desconocida



**Observaciones:**

De ascendencia artística -su padre Giacomo Nani, pintor de flores y de animales con fondo de paisajes- inicia su aprendizaje con su paternal maestro. Trabaja en la fábrica de porcelanas de Capodimonte. Viene a España (1759) en el séquito de Carlos III. Desde su estancia en Madrid, colabora con sus diseños en la creación de la Real fábrica de porcelanas del Buen Retiro. Por su condición de excelente bodegonista es admitido en la Academia de S.

Fernando como “académico de mérito”. También, por influencia de Mengs, proporcionó cartones para la fábrica de tapices de Santa Bárbara.

Tres obras se han podido localizar en que se halla presente el ave indiana, siendo de destacar que sea el único pintor español que le haya dedicado, al menos, una trilogía.

Un testimonio más de presencia del ave indiana, ahora en pareja -macho y hembra- acompañados por una gallina y un conejo en armónica convivencia. Representación amable y pacífica, que viene a ratificar la popularidad del pavo y el gusto por su representación pictórica, bien patente en un autor de las calidades técnicas, cuasi miniaturista, de Mariano Nani.



**Nº Catálogo: 75**

**GATO DEVORANDO UN PAVO**

Autor: Mariano NANI (1725-1804)

Fecha de realización: (ca. 1780)

Dimensiones: No se dispone

Materiales: Óleo sobre lienzo

Localización: Desconocida



### **Observaciones**

El repertorio, bien entrado ya en la segunda mitad del s. XVIII, se agota, y para introducir animación y variedad, Mariano Nani opta por incluir la anécdota de inspiración flamenca en sus bodegones. Tal es el caso de éste y del siguiente.

Sigue con el bodegón mixto, con un solo vegetal [apio] pero ahora no se trata de exhibir aves muertas en una cocina, sino que al igual del anterior con “las chuletas alineadas”, aquí se muestran también dos hermosos chuletones dispuestos para la inminente parrilla.



El *pavo*, para hacer más visible su muy carnosa parte ventral, lo coloca inclinado apoyándose en cabeza y cuello y, por otra parte, alza en la cola soportada por un “cacharro”. Disposición, pues, similar a la de las primeras obras comentadas.

En cuanto a la anécdota, el felino doméstico se emplea en otro supuesto pavo al que ya ha quitado la piel y lo deja en carne viva. Suspendida del cuello y decapitada, el depredador se aplica con ahínco hasta dar cumplida de la pieza. La carne desgarrada por las uñas y dentelladas y su textura sanguinolenta quedan bien patentes en el lienzo.

**Nº Catálogo: 76**

ZORRA DEVORANDO AVES

Autor: Mariano NANI (1725-1804)

Fecha de realización: (ca. 1775)

Dimensiones: No se dispone

Materiales: Óleo sobre lienzo

Localización: Desconocida



**Observaciones:**

En el tercer modelo, el motivo elegido se presenta original. Aun siendo tan común en la realidad que las raposas se den un festín en el gallinero, tan habitual en las casa de antaño, no ha sido objeto de atención por los pintores. Nani, desde la vena anecdótica e innovadora, lo introduce en sus cuadros.

Tal como lo refleja, el escenario tiene más de aire libre que de corral protegido contra las alimañas. Nani hace su particular versión. Sea como fuere, lo cierto es que la depredadora raposa ha matado ya una gallina que yace patas arriba, y la emprende con una *pava* a la que, aún viva, desgarrar a dentelladas. En contraste, y hasta diríase ridículo, ante la extrema agresividad del atacante y la indefensión del ave indiana, el macho que está a punto de sucumbir ante las fauces de la fiera, se defiende exhibiendo todo su volumen, henchido, en rueda, cuello inhiesto y muy enrojecido, ... con la inocente pretensión de asustar a la raposa y hacerla huir. Su ufana imagen, más que un ejercicio de dominio como en el cuadro de Utrecht, aquí se torna en mecanismo defensivo para ahuyentar al cánido. Tan pretenciosa estampa ante el inminente peligro y con la pretensión consabida pone un punto de ironía y de moraleja que bien pudiera aplicarse como “espejo” propio de los bestiarios a las conductas humanas. Quizás sea oportuno recordar que la fábula, siempre con carácter moralizante, es un género que vuelve a cobrar vida coetánea en este tiempo de la mano y en la pluma de Iriarte y Samaniego.

**Nº Catálogo: 77**

NATURALEZA MUERTA: PAVO CON VERDURAS, OTRAS AVES Y NEULES

Autor: Antonio VILADOMAT (1678-1755)

Fecha de realización: (1720-1755)

Dimensiones: 66 x 102 cm

Materiales: Óleo sobre lienzo

Localización: Barcelona. MNAC



**Observaciones:**

Ya mencionado al comentar *La tardot*, de nuevo comparece Viladomat con el bodegón dedicado casi específicamente al ave americana. Es la protagonista. Desplumada y en diagonal, apoyando las patas en un a modo de caldero, yace de cúbito supino mostrando íntegramente su anatomía al desnudo. En paralelo y próximas otra aves, probablemente perdices, asimismo sin plumas tangentes a estas, cebolletas o acaso puerros. En lugar preferente un, al parecer, *tomate*. Es una esfera roja, una bola, una pelota, y así no los suele criar la naturaleza. Compárese con los que representa Meléndez en sus bodegones por las mismas fechas y se observará la abismal diferencia en tratamiento naturalista del fruto y en la calidad técnica en relación con el del catalán.

Completan este bodegón de heterogéneos e inarmónicos elementos -tonel al fondo, tarro de cristal conteniendo miel y en ese espacio a la izquierda también incluye algo tan insólito en esta modalidad del género presidido por un *pavo*, como barquillos [*neules*].

Viladomat aprovecha el género con la pretensión de exhibir sus habilidades de dibujante/pintor. En la obra hay más geometría que orden compositivo, luz y color. Cada elemento se presenta como una unidad aislada en difícil relación con las demás. Yuxtaposición, ausencia de inter-comunicación, escaso dominio de la luz y de los valores cromáticos definen la obra y a su autor: mediocridad.

## El pavo en la creación imaginada y en la ensoñación del genio

Hemos dejado para “postre” dos autores y tres obras que rompiendo moldes quedan fuera, a nuestro parecer, de la clasificación de cuadros donde convencionalmente hemos ubicado el pavo: cocina, Paraíso y Arca; mercado y bodegón.

A quienes nos referimos se hallan en los extremos temporales de la recreación: **Arcimboldo** (1566) y **Goya** (1808-1812). Con el primero, según se ha visto, prácticamente se abre el ciclo de representación en el arte<sup>837</sup> de la recién llegada criatura del Nuevo Mundo; y se cierra en los umbrales mismos de la contemporaneidad con el genio de Fuendetodos. De ahí su singularizado tratamiento.

---

<sup>837</sup>Solo le precede Aertsen en siete años, con su *Cocinera* (1559)



**Nº Catálogo: 78**

LOS CUATRO ELEMENTOS: EL AIRE

Autor: Giuseppe ARCIMBOLDO (1527-1593)

Fecha de realización: (ca. 1566)

Dimensiones: 74,4 x 56 cm

Materiales: Óleo sobre lienzo

Localización: Suiza. Colección Privada





## Observaciones:

Estudiado en *pimiento* y *maíz*, procede volver al original artista en relación con el tercer producto americano que lleva a sus lienzos. El *pavo*. Quizás sea preciso decir, a modo de recordatorio, que con estas tres especies, Arcimboldo se presenta como el autor que más atención ha prestado a las recreaciones de la naturaleza alimentaria de Indias durante la edad Moderna.

### *Los cuatro elementos* (1566)

Como es sabido, su carrera de artista es inseparable de la Corte los Habsburgo con el emperador Maximiliano II (1564-1576) y el hijo de éste Rodolfo II. (1576-1612)

Recibe el encargo de Maximiliano de realizar una serie dedicada a los *Cuatro elementos* cuyo tratamiento consistiría en utilizar los especímenes propios de cada uno de los reinos de la naturaleza y, cómo no, un retrato de perfil por cada *elemento*.

La recreación del rostro o medio cuerpo cuenta con diversos objetos o animales. *La Tierra*, por animales terrestres; *el Aire*, por pájaros; *el Agua*, por criaturas marinas; *el Fuego*, por cañones y maderas en llamas.

Los modelos para su inspiración proceden de Praga, constituida a la sazón en uno de los más destacados centros del coleccionismo donde se dan cita animales exóticos o insólitos objetos provenientes de cualquier parte del mundo. Rodolfo II es un gran aficionado a esta actividad y goza de una fabulosa colección, en tanto Arcimboldo encuentra en la naturaleza de Oriente, del continente africano o de las Indias cantidad de productos para alimentar su creatividad. Acaso se halle aquí la causa del *record* en la utilización de criaturas del Nuevo Mundo.

### *El Aire*

Un cúmulo de pequeños pájaros parcialmente visibles destacando cabeza y pico, le sirve para componer el cabello, y ya más identificables las aves que contribuyen a crear el cuerpo y el perfil del rostro. Aquél está formado por un pavo real -ave preferida de los Habsburgo-; la perilla es una cola de un faisán, y un pato forma el párpado inferior y acaso la nariz. Continuando hacia abajo en el perfil, el *pavo* que configura con roja y prominente cabeza y cuello el canal del labio superior, en tanto que su blanco y compacto plumaje le sirve para definir los pómulos y carrillo, hasta llegar al gallo que vendría a iniciar la oquedad bucal.

Es de advertir que tal descripción no ha de ser interpretada literalmente desde una perspectiva fisionómica ni estrictamente anatómica. El artista se auto-concede licencia para sus composiciones.

Es la originalidad, es la creatividad, es la nueva concepción de la Naturaleza y sus elementos para integrarlos y dotarlos de nueva vida en el cuadro; es el encuentro, al fin, de la Ciencia y el Arte, tan ajenos entre sí hasta el Renacimiento, y ahora fundidos en la portentosa imaginación y genuina personalidad de Arcimboldo, la base sobre la que éste sustenta su trascendencia y manifiesta influencia en el surrealismo.

**Nº Catálogo: 79**

PAVO DESPLUMADO Y SARTÉN

Autor: Francisco de GOYA (1746-1828)

Fecha de realización: (ca. 1808-1812)

Dimensiones: 44,8 x 62,4 cm

Materiales: Óleo sobre lienzo

Localización: Múnich. AltePinacoteca



**Observaciones:**

A modo de introducción en la valoración del bodegón en Goya, no es fácil encontrar una síntesis que con mayor precisión exprese el significado del género en el genio aragonés. Por ello, en todo lo referente a este asunto y específicamente en lo tocante a los dos bodegones que contienen *pavo* hemos seguido a William Jordan y Peter Cherry<sup>838</sup>

<sup>838</sup>JORDAN y CHERRY: *Bodegón español*

“No pintó muchos bodegones, no hizo ninguno antes de cumplir lo sesenta. En el contexto de la pintura de bodegones el siglo XVIII y principios del XIX, los de Goya suponen una ruptura con la tradición tan abrupta y sorprendente como la que llevó a cabo en cualquier otra faceta de su arte. Sus bodegones son a la vez bellos e intensos y todos, salvo uno, representan animales muertos. No se trata de trofeos de un cazador, ni de la mercancía del puesto de un carnicero, ni de símbolos tradicionales de la brevedad de la vida o de la abundancia de la naturaleza, sino de animales sacrificados a los que la vida se les ha arrebatado violentamente. Son cuadros de enorme profundidad dramática, a través de los cuales Goya afirma el valor de la vida con tanto énfasis como lo hicieron Velázquez o Zurbarán en sus grandes obras. En estos bodegones, Goya amplió los horizontes conocidos de la pintura por el uso de recursos técnicos muy poco ortodoxos; utilizó pinceles, espátulas, y hasta sus propios dedos; combinó los empastes más densos y las veladuras más ligeras, y contrapuso transparencias destellantes e iridiscentes a los más desolados y lóbregos vacíos...”<sup>839</sup>

A los efectos que interesan al presente trabajo las referencias a sus diez o doce obras de naturaleza muerta es preciso circunscribirlas al período 1808-1812; es decir, a los peores años de la guerra en que trabajó en soledad y para sí mismo. Es de significar que coincide esta etapa con la serie de los ochenta aguafuertes, *Los desastres de la guerra*, amén de algunos de sus cuadros más originales y de mayor calidad...<sup>840</sup>

Llegados a este punto y con tal simultaneidad, es lícito preguntarse si existe algún rasgo que permita establecer relaciones entre los bodegones y *Los desastres*.... En efecto, López-Reytraza un paralelismo muy elocuente entre el tratamiento gráfico que da Goya a los cadáveres humanos y el que reciben los animales muertos de estas obras; ambos expresan “la fuerza vital al transformar en mueca mortal bajo el impacto de la violencia.”<sup>841</sup>

En cuanto al motivo del bodegón, “el cuerpo pelado y roto del ave descansa de manera forzada sobre el cuello, mientras que el cuerpo cuya silueta se recorta contra un cielo vacío queda levantado, lo que confiere a estas imagen cruel la misma monumentalidad incongruente que se observa en *Los desastres de la guerra* (¡Grande hazaña! ¡Con muertos! Plancha, 39”)<sup>842</sup>

Aún admitiendo esta hipótesis interpretativa la explicación de la pieza del menaje de cocina con pescados azules guisados de difícil identificación, se presenta como enigma. ¿Qué mensaje quiere emitir Goya con esta otra referencia culinaria nada apetitosa? Muerte y desolación es lo que inspira el cuadro. ¿Acaso quiso expresar que aún en las más duras y

---

<sup>839</sup> *Ibidem*, p. 175.

<sup>840</sup> *El Coloso, El afilador, El Lazarillo de Tormes, Majas en el balcón*, amén de numerosos retratos: *Canónigo Juan A. Lorente*, dos dedicados a *Antoni e Zárate*,

<sup>841</sup> JORDAN y CHERRY: *Bodegón español*, p. 180.

<sup>842</sup> *Ibidem*, p. 184.

adversa circunstancias el alimento por poco atractivo que resulte es imprescindible para sostener la existencia? La muerte, en fin, por paradoja, fuente de la vida.

**Nº Catálogo: 80**

**BODEGÓN CON PAVO MUERTO**

Autor: Francisco de GOYA (1746-1828)

Fecha de realización: 1808-1812

Dimensiones: 45 x 63 cm

Materiales: Óleo sobre lienzo

Localización: Madrid. Museo del Prado.



**Observaciones:**

“Es uno de los bodegones más potentes de Goya. Su enorme expresividad deriva en parte de la sombría gama cromática, de intensos negros y tonos terrosos, aliviada tan solo por una zona de rojo en la cabeza y en la papada, cuyo pico queda recortado sobre el fondo oscuro. El ala extendida y las patas rígidas parecen cargadas con la energía de su rictus mortal.”<sup>843</sup>

---

<sup>843</sup>Ibíd., p. 182.

Inquietante, como en su pareja el desplumado. Expresión de muerte profundamente veraz, al tiempo que plena de dignidad representada por el cuello erguido que no sucumbe. La soledad de la pieza no permite la distracción ni la excusa de la mirada del espectador. El cuadro nos interpela. Es la muerte desnuda frente a frente en la negrura de su luctuosa expresión, avivada por el rojo intenso de su cabeza y pico, perfilado éste en la intensa oscuridad del infinito. Tras él, el vacío, la nada. ¿No pudiera interpretarse como metáfora de las dudas de fe de Goya acerca del más allá de la muerte, y por extensión a todo el género humano? La incógnita de la trascendencia magistralmente concebida y ejecutada a través del ave de Indias. He aquí la genialidad.





# CHOCOLATE



## X.- CACAO-CHOCOLATE

### X.1.- Descripción de la planta y el del fruto.<sup>844</sup>

**Familia:** Esterculáceas

**Género:** *Theobroma*

**Especie:** *T. cacao* L

**Tallo:** Es un arbolillo de 5-8 m. con ramas pubescentes (vellosas) dispuestas en similitud a verticilos.

**Hojas:** Grandes, con limbo de hasta 50 por 15 cm (aunque suelen ser más pequeñas), elíptico u oval-oblongo, acabado en punta, con nervio central saliente y laterales pinnados. Las jóvenes son pálidas o rojizas y cuelgan verticales; las mayores son verde oscuro. El peciolo es corto y pubescente; hay estípulas lanceoladas

**Fruto:** Es elipsoideo o casi cilíndrico, de 10-30 cm d largo y unos 10 cm de diámetro, a menudo cn 5-10 surcos longitudinales. Madura 5-6 meses después de la fertilización y puede ser verde, amarillo, pardo, rojizo o purpúreo, según la variedad cultivada. Contiene 20-60 semillas ovoides o elípticas, de hasta 4 por 2 cm, generalmente dispuestas en 5 filas. Están rodeadas de una pulpa mucilaginosa.

## **X.2.-El cacao antes del Descubrimiento.**

Parece que los olmecas -costa del golfo de México, sur de Veracruz y Tabasco (ca. 1500, ca. 400 a.C).- fueron los primeros en usar el *cacao* como alimento. La palabra *kakawa* se presenta como un préstamo de la familia lingüística mixezoqueana, de donde pasó a los olmecas, que probablemente fueron los primeros en domesticar la planta.<sup>845</sup>

Entre los mayas el uso del cacao también fue como en los aztecas, moneda y alimento. En los actos solemnes de las familias adineradas -compromiso matrimonial- era habitual su consumo. Entre las múltiples formas de preparar el cacao había una específica *chachau haa*, “agua caliente”, o “agua caliente de cacao”, porque *haa* también puede significar “el brebaje cálido con cacao disuelto”<sup>846</sup>

Así pues, tanto el chocolate -bebida caliente con cacao más saborizantes- como el árbol de donde procede la materia prima, -almendra o grano- son de origen maya y de sus lejanos predecesores, los olmecas. Siguiendo a Coe<sup>847</sup>, fueron los mayas los que nos le enseñaron al Viejo Mundo cómo beber chocolate y quienes nos dieron la palabra cacao.

El valor monetario queda acreditado, en la práctica, por la totalidad de las fuentes. Ya desde el hallazgo mismo, Hernando Colón, como se verá, deja constancia de su precio por los indios de la canoa, como si de los propios ojos se tratase.

Pero la toma de conciencia por los españoles del cacao como medio general de cambio entre los aborígenes, y al fin también moneda para ellos mismos, vino con la conquista de México, a partir de 1519.

## **X.3.- El Cacao en los Descubridores, Cronistas y naturalistas.**

### **X.3.1.- Cristóbal Colón.**

La primera referencia al fruto, aunque más como hipótesis que como certeza, cabe fijarla en el primer viaje de Colón y lo que escribe en el Diario de su Primer Viaje (22 de diciembre de 1492):

---

<sup>845</sup> Cfr. COE, S. D. y M. D. COE: *La verdadera historia del chocolate*, México, Fondo de Cultura Económica, 1999, pp. 47-52.

<sup>846</sup> *Ibíd.*, p. 84. Asimismo en este glosario se mencionan dos saborizantes el chocolate: vainilla y “flor de oreja” que tan presentes estarían en las fórmulas de los aztecas.

<sup>847</sup> *Ibíd.*, p. 88.

“... Echaban un grano en una escudilla de agua y bevíanla [sic] y dezían [sic] los indios que consigo traía el Almirante que era cosa sanísima”<sup>848</sup>

Parece poco probable que el “grano de la escudilla” proviniera de este fruto, habida cuenta de que en la Española -Haití- donde se hallaba Colón en la referida fecha, “el árbol llamado cacao o cacaguat no es árbol de esta isla, sino de Tierra Firme” (Fernández de Oviedo). Cabe pensar, no obstante, que el “grano” en el agua que tan sana hacía la bebida, procediera de una especie silvestre; y así, en estado natural y modo tan primario fuera consumido por los taínos.<sup>849</sup>

### **X.3.2.- Hernando Colón.**

Sin embargo, el texto y contexto -admitido unánime por la comunidad científica, pese a no figurar el vocablo cacao- en que tiene lugar el encuentro de Colón con el fruto viene avalado por lo que narra su segundo hijo, Hernando Colón, quien a la sazón contaba catorce años de edad, y es testigo presencial de los hechos.

Fue en su cuarto y último viaje a Indias, 1502. En la isla de Guanaja, -a unos 50 km de Tierra Firme, en Honduras- al inspeccionar una canoa comercial de indios mayas [camino de Nueva España], observa lo que llevaban:

“...de bastimentos raíces y granos iguales a los que se comen en la Española, cierto vino hecho de maíz... y muchas almendras que usan por moneda en la Nueva España... las que pareció que estimaban mucho... porque noté que cayéndose algunas de estas almendras, procuraban todos cogerlas como si se les hubiera caído un ojo.”<sup>850</sup>

### **X.3.3.- Hernán Cortés.**

Referido al valor monetario pre-hispánico, es el propio conquistador quien lo ratifica y asimismo el primer europeo que deja constancia escrita en lengua romance, del término cacao:

“... estaban sembradas ... dos mil [hanegas]de cacao, que es un fruta como almendras, que ellos venden molida y la tienen en tanto que se trata por moneda en toda la tierra y con

<sup>848</sup>COLÓN: *Textos*, p. 94. En nota 119 dice: “Alvar (Diario, p. 167) piensa que se refiere al cacao”.

<sup>849</sup>Cfr. MORENO GÓMEZ, J.: “El cacao en el V Centenario de su descubrimiento y su inserción [chocolate] en la dieta colonial y del Viejo Mundo”. En: GUTIÉRREZ ESCUDERO, A. y M. L. LAVIANA CUETOS (ed.). *Estudios sobre América, siglos XVI-XX*, Sevilla, Asociación Española de Americanistas, 2005, pp. 945-966.

<sup>850</sup>COLÓN: *Historia del Almirante*, Cap. LXXXIX. Esta obra fue escrita entre 1537-1539, de ahí la interpolación [a la Nueva España]. Cfr. asimismo, MORENO GÓMEZ: “Cacao”, p. 945.

ella se compran todas las cosas necesarias en los mercados y otras partes.”<sup>851</sup> Asimismo, es probablemente -ningún documento lo atestigua- el primer hombre blanco que prueba el cacáhuatl -”agua de cacao”-, que no el chocolate, en la corte de Moctezuma.

#### **X.3.4.- Bernal Díaz del Castillo.**

El soldado y cronista en su Historia de la Conquista de la Nueva España dedica numerosas referencias al producto, su uso monetario, bebida, alimento y consumo, tanto por Moctezuma y su Corte como por la sociedad colonial, particularmente por las españolas

##### Valor monetario

“...me envió ropas para me ataviar e oro e cacao para gastar...”<sup>852</sup>

##### Moneda y bebida

“...venían cinco mexicanos que eran los recaudadores de Moctezuma, e como los vieron se les mudó la color y temblando de miedo,... les salen a recibir y de presto... les guisan de comer y les hacen mucho cacao...”<sup>853</sup>

##### Alimento

Del emperador azteca, en el capítulo donde trata de las prácticas de la Corte, así describe el cronista el uso y consumo del cacao:

“... traían unas copas de oro fino, con cierta bebida hecha del mismo cacao, que decían que era para tener acceso con mujeres;... mas lo que yo vi, que traían sobre cincuenta jarros grandes hechos de buen cacao con su espuma.”<sup>854</sup>

En otro párrafo del mismo capítulo:

“... y cuando el Moctezuma había comido, luego comían todos los de su guarda... e me parece que sacaban sobre mil platos de aquellos manjares que dicho tengo: pues jarros de cacao con su espuma, como entre mexicanos se hace, más de dos mil, e fruta infinita. Pues para sus mujeres y criadas, e panaderas e cacaguateras [servidoras de la bebida hecha con cacao] era gran cosa la que tenía.”<sup>855</sup>

---

<sup>851</sup>“Segunda Carta de Relación enviada a Carlos V y fechada en Segura de la Frontera a 30 de octubre de 1520”, CORTÉS, H.: *Cartas de relación*. Ed. HERNÁNDEZ SÁNCHEZ-BARBA, M. Madrid, Instituto Gallach, 1985, p. 124.

<sup>852</sup>DÍAZ DEL CASTILLO: *Historia verdadera*, Cap. CXCI, p. 794.

<sup>853</sup>Ibíd., Cap. XLVI, p. 128.

<sup>854</sup>Ibíd., Cap. XCI: De la manera e persona del gran Moctezuma y de cuán gran señor era, pp. 259-260.

<sup>855</sup>Ibíd., p. 262



### En la Corte colonial.

Con ocasión de las paces concertadas en Aigües Mortes,<sup>856</sup> tras la tregua de Niza (junio de 1538) que puso fin a la tercera guerra entre el emperador Carlos y Francisco I de Francia, grandes fastos se celebraron en la Nueva España, en los que no podía faltar el agasajo alimentario a lo más granado de la elite colonial; en el que perviven toda suerte de dulces y confituras, según hábitos peninsulares, y al que se incorpora el nuevo fruto en brebaje, de general aceptación desde el primer momento. Las féminas lo adoptan encantadas desde el momento mismo en que tienen prueba de él, pese a servirse el cacáhuatl, [amargo] que aún no era chocolate. Del Castillo describe con detalle la indumentaria de éstas, acorde con la solemnidad requerida y los delicados manjares que se les se ofrecieron:

“Pues quiero decir las muchas señoras, mujeres de conquistadores y otros vecinos de México que estaban a las ventanas de la gran plaza, y de las riquezas que sobre sí tenían de carmesí y sedas y damascos y oro y plata y pedrería, que era cosa riquísima; a otros corredores estaban otras damas muy ricamente ataviadas, que las servían galanes.

Pues las grandes colaciones que se daban a todas aquellas señoras ... y les sirvieron de mazapanes, alcorzas [dulce cubierto con pasta de azúcar y almidón] y diacitrón [de cidra, cucurbitácea de donde su obtiene el cabello de ángel], almendras y confites, y otras de mazapanes con las armas del marqués [Hernán Cortés] y otras con las armas del virrey [Antonio Mendoza], ... pues frutas de la tierra no las escribo aquí porque es cosa espaciosa para las acabar de relatar; y demás de esto, vinos los mejores que se pudieron haber; pues aloja [agua, miel y especias] y clarea [vino blanco, azúcar o miel, canela y otras especias] y cacao con su espuma y suplicaciones [barquillos] y todo servido con ricas vajillas de oro y plata.”<sup>857</sup>

El cacao se nos presenta como el primer producto de Indias de universal aceptación desde la primera hora, -no hubo que hacer de la necesidad virtud-, cuya clave de fruitiva delectación se halla en “su espuma” y por último, la pasión que despertó en el mundo femenino. Del prístino cacáhuatl de los primeros colonos a los bombones de ahora, todo un recorrido con un protagonista y principal consumidor: la mujer.

---

<sup>856</sup>Ibídem, Cap. CCI: Cómo en México se hicieron grandes fiestas y banquetes por la alegría de las paces del Cristianísimo emperador nuestro señor, de gloriosa memoria, con el rey Francisco de Francia, cuando las vistas de Aguas-Muertas. No debía de estar muy avezado el ilustre cronista en títulos de reyes y emperadores. Le atribuye a Carlos el de “cristianísimo”, que corresponde al rey de Francia, en tanto que el propio del Emperador es el de “Cesárea y Católica Majestad”.

<sup>857</sup>Ibídem, p. 844.

### X.3.5.- Pedro M. de Anglería. (ca. 1456-57/1526)

También el ilustre cronista desde esta orilla, pese a haber tenido conocimiento de él apenas a cinco años de su defunción, dedica una amplia glosa al cacao, desde su cultivo, valor monetario y deleitosa bebida:

#### Cultivo

“Se plantan al abrigo de cualquier otro árbol, a fin de que ... estén libres de los ardores del sol y de la furia de las tempestades; pero después que crece de manera que pueda extender sus raíces, ... pueda gozar del sol y del aire, se corta o se arranca el árbol protector.”<sup>858</sup>

#### Moneda y bebida

“Ya dije que la moneda corriente de ellos [aztecas] es cierto fruto de los árboles parecido a nuestras almendras, que le llaman cacao. Tiene dos utilidades: sirve de moneda, y la almendra aprovecha para hacer una bebida. Por sí no vale de comer, porque es algo amarga, aunque tierna como la almendra; pero triturándola se guarda para hacer esa bebida, y echando en agua una porción de aquel polvo y revolviéndola un poco, resulta una bebida digna de un rey.

¡Oh feliz moneda que da al humano linaje una bebida suave y útil, y a sus poseedores los libra de tartárea peste de la avaricia, porque no se la puede enterrar ni guardar mucho tiempo! “<sup>859</sup>

Ciertamente **Anglería** estalla de alborozo. La exclamación es su signo. Pocos elogios se le pueden dedicar más a un fruto que cumple la doble función: monetaria y nutritiva, en grado de excelencia; y además de la reflexión sobre él se extrae hasta una virtud: no es susceptible de acumulación, lo que siendo tan valiosa, evita el pecado capital de la avaricia.

En la Década Octava, de nuevo vuelve sobre el valor de moneda:

“Asimismo merece oírse cuán venturosa moneda usan, pues una clase de moneda que llamo felizmente porque la codicia de obtenerla no rompe las entrañas de la tierra con hendiduras, ni vuelve a escondrijos de la misma tierra por la avidez de los avances o el terror de guerras inminentes, como las de oro y de plata, sino que es la del árbol...”<sup>860</sup>

#### Tributo a Cortés y medio de pago

“Así Cortés el cacao lo obtiene como tributo de los caciques y de sus tierras que lo producen, con el cual paga siempre a sus soldados, y hace bebidas y compra lo necesario... Se entienden mutuamente los mercaderes, y hacen sus

<sup>858</sup> ANGLERÍA: *Décadas*, Década V, Cap. IV, p. 326.

<sup>859</sup> .Ibídem, Década V, Cap. IV, p. 325.

<sup>860</sup> .Ibídem, Década Octava, Cap. IV, pp. 498-499.

negocios a cambio de géneros...llevan granos de maíz y algodón para hacer vestidos y también los vestidos mismos, y se traen el cacao a cambio.”<sup>861</sup>

### Preparación para su ingesta

Este árbol cría un fruto semejante a pequeñas avellanas: de tierno tiene un gusto amargo, y por eso no se puede comer; pero de él se hace una bebida para los ricos y nobles. Cuando se ha secado, o trituran en forma de harina; la hora de comer o de cenar, los criados cogen orzas, hidras o cántaros, toman el agua necesaria y echan una cantidad de polvo en proporción de la bebida que quieren preparar. Después vierten la mixtura de una vasija en otra desde la altura que pueden levantar los brazos, y la decantan cual lluvia que cae de las tejas, y veces y veces la agitan del mismo modo hasta que eche espuma, y cuanto más espumosa se pone, tanto mejor dicen que sale la bebida. Revuelta así como por espacio de una hora aquella bebida, se la deja reposar un poco para que las heces y la materia crasa se depositen en el fondo de la cántara u otra vasija. Es una bebida suave, y no embriaga mucho, si bien para el que La beba en demasía es como nuestros vinos espumosos. Llaman cacao al árbol y al fruto, como nosotros llamamos a uno y otro avellana y almendra; la espuma aquella es como la grosura de la leche, que se come y los españoles llaman nata, y dicen que es a la vez comida y bebida<sup>862</sup>

### **X.3.6.- Gonzalo Fernández de Oviedo.**

Probablemente no haya otro autor que dedique tan amplia consideración -hasta siete páginas- al fruto que se trata. Como primer naturalista de Indias en su relación abarca todos los aspectos y puntos de vista desde los que se puede abordar su estudio: ubicación, descripción del árbol y fruto; valor monetario, fraude como moneda, consumo por los poderosos, método de extracción de su aceite y cualidades culinarias y salutíferas de su agua. Nada escapa a la observación del naturalista.

Una de las características de su relato es el uso habitual de la comparación entre la conducta de los cristianos -españoles- y los indios: con ello aporta una eficacia didáctica excepcional al texto por la cercanía y concreción del ejemplo.

Con su peculiar estilo: sistematización expositiva, valoraciones sociológicas, anécdotas de la picaresca con la almendra-moneda, apreciación de las cualidades alimentaria; inclusión de vivencias curativas propias; todo ello, desde la naturalidad sin artificio; su fina pluma, al tiempo que dota al relato de vivacidad, transmite verdad y credibilidad. Con esos elementos, poco margen queda al estudioso para apostillar o añadir comentario alguno. Por ello sólo queda dejar hablar al singular y excepcional cronista-naturalista:

---

<sup>861</sup>Ibídem, p. 499.

<sup>862</sup>Ibídem. p. 499

## Ubicación y valoración

“El árbol llamado cacao o cacaguat, no es árbol desta isla, sino de Tierra Firme. Hay estos árboles en la Nueva España e en la provincia de Nicaragua e otras partes.... Y éste es el árbol, de todos, el más presciado entre los indios, y su tesoro. Y los caciques y señores que alcanzan estos árboles en sus heredamientos, tiénelos por muy ricos calachuni en lengua de Nicaragua.”<sup>863</sup>

La afirmación de que “no es árbol desta isla, sino de Tierra Firme”, viene a poner en entredicho la interpretación, con base en el Diario de Colón de 22-dicb. 1492, de que el indio de la canoa diluía un grano de cacao en agua.

## Descripción del árbol y valor monetario de su almendra

“... En su madera e corteza e hoja, es ni más ni menos que naranjo e de la misma tez e frescor e grandeza... Echan por fruta unas mazorcas verdes e alumbradas de un color rojo... tan grandes como un palmo, e gruesas como la muñeca del brazo... cada mazorca tiene veinte o treinta almendras... e tienen en el mismo prescio e estimación que los cristianos e otras gentes tienen el oro e la moneda. Porque así lo son estas almendras para ellos, pues que por ellas compran todas las otras cosas... ninguna cosa hay... que se deje de comprar e de vender que aquella misma manera que los cristianos lo suelen hacer con buenos doblones o ducados de a dos.”<sup>864</sup>

## Fraude

Tras ejemplarizar en Nicaragua el precio en almendras de cacao de objetos o servicios: un conejo, diez almendras, un esclavo, cien; una meretriz, ocho o diez,... no escapa al agudo observador la falsificación que de ellas se hace. A lo largo de la historia siempre ha ocurrido así y en los primitivos indios, también.

**Oviedo** lo describe:

“... para engañar unos a otros, e meter entre alguna cantidad dellas, las falsas e vanas. Y esto hácese quitándoles aquella cortecica o cáscara que tienen aquellas almendras, como las nuestras, e hinchándolas de tierra o de otra cosa, e cierran aquel hoyejo [sic] tan sotilmente que no se conoce, e para entender el engaño, el que las rescibe, cuando las cuenta, pásalas una a una, e pónelas el dedo index, sobre cada una, e por bien que esté embutida la falsificada, se entiende en el tacto, e no está tan igual como la buena.”<sup>865</sup>

<sup>863</sup>FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS: *Historia general*, T. I, Lib. VIII, p. 267.

<sup>864</sup>Ibídem, p. 268.

<sup>865</sup>Ibídem, p. 268.

### Bebida solo al alcance de los poderosos

“Destas almendras, los señores e principales hacen cierto bebraje... que ellos tienen en mucho, e no lo usan sino los poderosos... porque la gente común no usa ni puede usar con su gula o paladar tal bebraje, porque no es más que empobrecer adrede...”<sup>866</sup>

### Saludable unguento

“...Tuestan aquellas almendras como avellanas muy tostadas, e después muélenlo; e como aquella gente es amiga de beber sangre humana, para que este bebraje<sup>867</sup> parezca sangre, echánle un poco de bija,<sup>868</sup> de forma que se torna colorado, e molido el cacao sin la bija parece de color pardo. Después de bien molido, se le añade un poco de agua, hácese una pasta espesa, e aquella massa guárdase fecha un bollo: é cuando lo quieren beber ha de haber pasado después que se molió cuatro o cinco horas... e mejor desde la mañana a la noche, e mejor está para otro día, é assí se tiene cinco o seys días é más. E aquella pasta los indios se la extienden por los carrillos é barba... que parece que van embadurnados de lodo... e de rato en rato chúpase aquel su aceyte, tomándolo poco a poco con el dedo. Ello á la vista de los christianos parece y es mucha suciedad; mas a aquellas gentes ni les parece asqueroso ni mal fecho, ni cosa inútil, porque con aquello se sostienen mucho, e les quita la sed e la hambre, e los guarda del sol e del aire la tez de la cara.”<sup>869</sup>

La relevancia de este texto particularmente radica en que acaso sea el que cabría denominar precursor del actual chocolate. Es la prístina y más elemental elaboración del cacao, su utilidad y provecho, entre maquillaje y alimento.

### Bebida exquisita

“Para beberlo echan a la cantidad de treinta almendras molidas un cuartillo de agua, e deslíenlo en ella con la mano, y para obtener la espuma, ... teniendo en las manos la higüera [recipiente hecho con madera de güira] en que está desleído el cacao, échanlo a chorro desde dos palmos de alto, en el vaso vacío en el que lo han de beber, levanta una espuma alta por cima, y así lo beben, e parece que bebe hombre zurrapas e por tanto parece asqueroso, mas al que lo usa ... es de buen sabor e sanísimo bebraje ..., hállanla [la espuma] muy provechosa los cristianos, e los indios se precian mucho desto [bebida del cacao con su espuma] e lo tienen por estado e señorío, e dicen que es la mejor cosa del mundo e más dina [digna] de estimación ... Cuando los indios principales beben deste cacao cocido ... es poco a poco, de manera que ninguno da sino un trago o dos.”<sup>870</sup>

---

<sup>866</sup>Idem., p. 268

<sup>867</sup> Así se decía y escribía antes de la metátesis que convierte el término en “brebaje”.

<sup>868</sup> Sustancia de color rojo obtenida del fruto del árbol del mismo nombre. Se cría en regiones cálidas de América.

<sup>869</sup>FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS: *Historia general*, p. 269.

<sup>870</sup>Ibidem, p. 270-271.

### Aceite de cacao: grasa curativo

Se obtiene por el cocimiento de la pella o pasta de cacao con agua, a fuego lento y removiendo con una caña. Dejan enfriar y de esta masa extraen como seis cucharadas que colocan en una higüera con capacidad de unos tres litros, la hinchen de agua:

“... e luego sube el aceite de suso. “Este olio es sancta cosa para muchos males e dolencias e llagas.” En su vivo testimonio, Oviedo, cuenta su propia experiencia curativa yendo desde León de Nicaragua a la provincia de Nicoya, “abrióme [una piedra puntiaguda] el pie cuasi desde los dedos al calcañar, y quedé muy mal herido y a más de sesenta leguas por andar hasta Nicoya; e sin cirujano ni otro remedio sino el de Dios ... [me puse] aquel aceite de cacao ... al cabo de veinte e cinco días estaba cerrada e sana la llaga ... yo diera de buena gana quinientos castellanos por verme así sano como me dejó este olio”. Era tan buen remedio para llagas y heridas que “en Avila di una redomica dello a la Emperatriz.”<sup>871</sup>

### Valor culinario del aceite y curativo de su agua.

Molido el cacao, e cocido con un poco de agua se hace excelente aceite para guisar de comer... Nicolás -amigo de Gonzalo de Oviedo-, en Manchabo

“Me dio muy bien de cenar... mucho pescado e huevos e guisado todo con este aceite de cacao”. El agua del cacao una vez extraído el aceite, “bébese e es muy sanísimo. En ayunas vale contra la ponzoña... pues tienen estos indios averiguado que si son picados de víbora o de otra serpiente, es curable la mordedura,... e contra ese o todo veneno, tienen los indios por bastante remedio el cacao.”<sup>872</sup>

**X.3.7.- Fray Toribio de Benavente.** Motolinia (Benavente, Zamora, (ca. 1490)-México, 1569)

Franciscano, uno de los Doce que llega la Nueva España en 1524. Misionero desde la primera hora, su vida es dilatada y andariega particularmente por territorios del dominio cortesiano y Guatemala. Consagra íntegramente su existencia a la evangelización. “Si Bernal Díaz relata la penetración militar en la Nueva España, Motolinia vive la conquista espiritual, y ayuda en gran modo a comprender y reconstruir el proceso de la introducción de la luz del Evangelio en la sensibilidad y en la inteligencia de los indios.”<sup>873</sup>

Fiel a la humildad del espíritu franciscano, acoge como sobre nombre, que en la práctica viene a sustituir al originario de pila, el de “motolinia”, que significa “pobre, infeliz,

---

<sup>871</sup>Ibídem, p. 271-272.

<sup>872</sup>Ibídem, p. 272-273.

<sup>873</sup>ESTEVE BARBA: *Historiografía*, p. 192.

desgraciado, infortunado”, primer vocablo en nahuatl que aprende -lengua a la que llegará a dominar- y en adelante y por voluntad propia éste será su apelativo.

En el largo recorrido por tierras novohispanas y de Guatemala, no cesa en anotar sus observaciones del modo de vida de los indios, que siendo preferente el orden espiritual: métodos de evangelización, administración de los sacramentos,..., también abarca a las riquezas de la tierra y consumo alimentario. En este contexto, el cacao:

“Hay mucho cacao, que la tierra adonde se da... tiene que ser muy buena, y porque este cacao es comida y bebida, y moneda de esta tierra, quiero decir qué cosa es, y cómo se cría.”<sup>874</sup>

#### Descripción del árbol y modo de cultivo

“Es una fruta de un árbol mediano, el cual luego como le plantan de su fruto (que son unas almendras casi como de Castilla),... en sembrándolo ponen par de él otro árbol que crece en alto, y le va haciendo sombra, y es como madre del cacao...

#### Fruta: mazorcas, almendras y consumo en el árbol

“Da la fruta en unas mazorcas, con unas tajadas señaladas en ella como melones pequeños, tiene cada mazorca de éstas comúnmente treinta granos o almendras de cacao, poco más o menos; cómese verde desde se comienzan a cuajar las almendras, y es sabroso, y también lo comen seco, y esto, pocos granos y pocas veces ...”<sup>875</sup>

Sin duda, esta escasa forma de consumirlo [en fresco], hay que ponerla en relación con su alto valor monetario y el común no las puede consumir, como dijera **Oviedo**, “porque es empobrecer adrede.”

#### Valor monetario

Todos los autores resaltan este singular aspecto, quizás uno de los más relevantes del fruto:

“... mas lo que más generalmente de él se usa es para moneda y corre por toda la tierra,... una carga son veinte y cuatro mil almendros o cacaos; a donde se recoge vale la carga cinco o seis pesos de oro,...” Su precio fluctúa según la abundancia de las cosechas y si se incrementa “llevándolo tierra a dentro... grandes fríos es causa de haber poco, que es muy delicado.”<sup>876</sup>

<sup>874</sup>MOTOLINÍA (FRAY TORIBIO DE BENAVENTE): *Historia de los Indios*, pp. 240-241.

<sup>875</sup>Ibidem, pp. 240.

<sup>875</sup>Ibidem, pp. 240

<sup>876</sup>Ibidem, pp. 240-241.



### Valor alimenticio: bebida

Como en los autores anteriores, bebido es la general forma de consumo, pero se marcan diferencias, por categorías de calidad. La forma óptima y más cara es la que describen **Oviedo** y **Bernal Díaz**: almendras de cacao disueltas en agua, aditamento especiado de ají y/o vainilla, y por trasvase a diferente nivel se obtiene la espuma, que es lo de más valor, sólo al alcance de los poderosos. La fórmula que expone Motolinia, es de escasa pureza de cacao, molido, y mezclado con maíz, más o menos triturado, y “otras semillas”. En definitiva, cacao del común, de pobres. La precisa referencia a que “en algunas partes lo hacen bien hecho”, muy probablemente haya que ponerlo en relación con la fórmula descrita para los poderosos: la cuantía y densidad de la espuma marca la distinción de calidad.

“Es este cacao una bebida muy general, que molido y mezclado con maíz y otras semillas también molidas se bebe en toda la tierra y en esto se gasta; en algunas partes lo hacen bien hecho, es bueno, y tiénese por muy sustancial bebida.”<sup>877</sup>

### **X.3.8.- Conquistador Anónimo.**

En la Colección de navegaciones y viajes Juan B. Ramussio (Venecia, 1485-Padua, 1557) figura una *Relatione di alcune cose della nuova Spagna...*<sup>878</sup>. Breve -apenas treinta páginas- pero muy sustanciosa relación, como se indica, de autor desconocido. Debió de ser alguien muy próximo a Cortés. “En ella quedan a un lado los hechos de la conquista, pues dotado de notable espíritu de observación, su autor prefiere fijarse en las costumbres de los indios mejicanos.”<sup>879</sup>

---

<sup>877</sup>Ibídem, pp. 241. COE y COE: *Verdadera historia*, p. 116 transcriben un texto de Steck, autor que no figura en la bibliografía MOTOLINÍA (FRAY TORIBIO DE BENAVENTE): *Motolinia's History of the Indians of New Spain*. Ed. STECK, F. B. Washington, Academy of American Franciscan History, 1951, 275), y cuyo texto cotejado con los literales términos de la edición utilizada por este doctorando, resulta de traducción muy libre que difícilmente hace reconocible el contenido de las palabras de Motolinia.

<sup>878</sup>De ascendencia nobiliaria y familiares distinguidos en ciencias y literatura, Juan B. Rasmucio, desde muy joven desempeñó cargos de responsabilidad en la República del Adriático, la más relevante la Secretaría del Consejo de los Diez. Gran viajero en ejercicio de sus competencias, y conecedor de francés y castellano como de su nativa. De espíritu humanista mantuvo correspondencia con Castiglione, Andrea Navagiero, Sebastián Caboto, Gonzalo Fernández de Oviedo; y como deseoso conecedor de los viajes y descubrimientos de españoles y portugueses fue acopiando documentos, escritos, relaciones, publicaciones ...

Su obra que consta de tres volúmenes, el tercero de ellos dedicado íntegramente a América (1ª edic. 1556, aún en vida del autor), es donde figura la que ha venido en ser denominada “Relación Anónima” y cuyo largo título completo es: *Relazione d'alcune cose della nuova Spagna e della gran città di Tenustitlán, Messico, fatta per uno gentil'huomo del signor Fernando Cortese*. De no haber sido por el humanista veneciano muy probablemente la obra se hubiese perdido. Joaquín García Icazbalceta, en bilingüe, retraducida al español y manteniendo el texto italiano, la incluye en la *Colección de Documentos para la Historia de México*. México, 1858, T. I, pp. 568-598.

<sup>879</sup>ESTEVE BARBA: *Historiografía*, p. 175

De los tres productos alimenticios que menciona: chile, maíz y cacao, es a éste al que mayor extensión le dedica incluyéndolo en los apartados: “Las bebidas que usan” y “Cómo se hace el Cacao”

“... la bebida más principal y excelente que usan es una que llaman Cachanatle [sic]. Hácese de ciertas semillas que produce un árbol, cuyo fruto es a manera de cohombro [pepino], y dentro tiene unos granos gruesos casi como cuescos de dátil. El árbol que produce este fruto es el más delicado de todos.”<sup>880</sup>

A continuación, para explicar lo delicado del fruto, describe lo ya iterado en otros autores acerca de la peculiaridad de este árbol, cuasi arbusto, cual es plantarlo entre dos mucho más altos para que “lo guarden y defiendan del viento y del sol, y lo tengan a cubierto”.

#### Moneda:

Da la clave de su aprecio:

“Estos árboles son tenidos en grande estima, porque los tales granos son la principal moneda que corre en la tierra..., Esta moneda, aunque muy incómoda, es la más común después del oro y plata, y la que más se usa de cuantas hay en aquella tierra.”<sup>881</sup>

#### Cómo se hace el cacao

En realidad todo esto incluye el capítulo (X): explica cómo se prepara, el utillaje necesario, cómo se ingiere, la muy apreciada espuma y su valoración nutricional.

“Estas semillas, que llaman almendras o cacao, se machacan y reducen a polvo... y ponen aquel polvo en ciertas vasijas con un pico [para facilitar el trasiego]. Luego le echan agua y lo revuelven con una cuchara, y después... lo pasan de una vasija a otra, de manera que haga espuma, la que se recoge en otro vaso a propósito.”<sup>882</sup>

Con cuidadoso estilo, el cronista fija la atención en la anécdota y la precaución que ha de tenerse al beber la espuma:

“Cuando quieren beberla... se ha abrir bien la boca, pues por ser espuma es necesario darle lugar a que se vaya deshaciendo y entrando poco a poco.”<sup>883</sup>

Por último, su elevado valor nutricional:

---

<sup>880</sup>“Conquistador anónimo”, p. 580.

<sup>881</sup>Ibíd., p. 580-581.

<sup>882</sup>Ibíd., p.581

<sup>883</sup>Ídem., p. 581

“Esta bebida es el más sano y sustancioso alimento de cuantos se conocen en el mundo, pues [con un taza] puede pasarse todo el día sin tomar otra cosa.”<sup>884</sup>

### **X.3.9.- Bartolomé de las Casas.**

De un modo un tanto desordenado sin una sistemática expositiva pero directamente descriptivo, - *cálamo corriente* - a veces alterando el proceso lógico del relato, fluye la pluma de fray Bartolomé. Sin excesivos detalles en sobriedad de estilo, coincide a grandes rasgos con lo esencialmente expuesto por otros cronistas. Por ello para su mejor intelección, se disecciona el texto

#### Ubicación del árbol y cultivo

“Las heredades que por más de ochocientas leguas todas las gentes dellas tienen, al menos en las tierras que son cálidas y comúnmente las que están cerca de la mar, que son los cacuagatales, [sic] donde nacen unas almendras que llaman cacao.”<sup>885</sup>

#### Sembrado entre árboles mayores que lo protegen

“La industria y diligencia con que curan estas heredades y la limpieza dellas es cosa de maravillar; quiere alguno y no mucho sol, y por esto, primero que ponen el almendra de donde ha de salir el árbol, cuatro años antes un árbol de hojas grandes y después que él está en medio estado alto y algo más, siembran el almendra, y así vale haciendo sombra y por entre aquellas hojas le entra el sol que le ha mester.”<sup>886</sup>

#### Hoja y fruto

“Será la hoja de cacao como una lengua de buey. Nacen las almendras dentro de unos capullos muy hermosos,... parécense colorados y tienen dentro cada uno cuarenta y cincuenta almendras blancas como nuestras almendras mondadas, por tan linda orden como están los granos de las granadas, y más ordenadas. Heredad es muy rica y muy saludable.”<sup>887</sup>

---

<sup>884</sup>Ídem., p. 581

<sup>885</sup>LAS CASAS: *Apologética historia*, Cap. LIX, pp. 197-198.

<sup>886</sup>Ibíd., p. 197.

<sup>887</sup>Ibíd., p. 197.

### Valor alimentario

“... porque destas almendras tostadas y molidas hacen un polvo que echado en agua y batido con ella sale un brevaie [sic] fresquísimo que los indios y aun los españoles se van muchas leguas con solo ello sin otra cosa comer.”<sup>888</sup>

### Valor monetario

“Allende deste provecho, las almendras por sí valen por toda la tierra por monedas, del cual llevando una talega, dan al hombre cuanto ha menester como si llevase una bolsa de doblones.”<sup>889</sup>

En otro texto de la misma obra y en lenguaje llano y didáctico, vuelve a referir el aspecto monetario de la almendra de cacao:

“Pero hablando de la tierra firme, visto habemos en algunas provincias della tener sus comercios públicos y tractos de vender y comprar... conmutando o permutando unas cosas con otras, y por las tierras donde valen las almendras que se llaman cacao, pagaba cada uno lo que compraba del que lo vendía por tantos cacaos... en lugar de moneda y maravedís...”<sup>890</sup>

### **X.3.10.- Bernardino de Sahagún.** (Sahagún, 1500-México, 1590)

En presencia del que cabría decir padre de la etnología, el nonagenario franciscano, desde el primer momento comprendió sin parangón lo imprescindible que se hacía sumergirse en el mundo de los indios para predicar el evangelio. Su obra principal, *Historia general de las cosas de Nueva España* es, más que histórica, etnológica y lingüística. Llegó a dominar a la perfección la lengua nahuatl y valiéndose de indígenas instruidos, entre otros frailes, por él mismo en el Imperial Colegio de Tlatelolco, fundado en 1536 -construido específicamente para la educación de hijos de caciques en la nueva cultura dominante- en edad avanzada y madura, en sexta década, que es la del siglo, acomete el encargo del Provincial fray Francisco de Toral: escribir en el idioma del país cuanto considerase útil para la doctrina, la cultura y el mantenimiento del cristianismo entre los naturales de la Nueva España.<sup>891</sup>

---

<sup>888</sup> *Ibidem*, p. 198

<sup>889</sup> *Ibidem*, p. 197.

<sup>890</sup> *Ibidem*, Cap. LXIX, p. 233.

<sup>891</sup> Cfr. ESTEVE BARBA: *Historiografía*, p. 208-212.

Estructurado en “Doce Libros”, su estudio ahonda como nadie en la entraña de la cultura del país. Abarca las creencias, mitos, ritos, adoraciones, sacrificios, costumbres, fiestas, comercio, recursos naturales, alimentos,... A cada descripción, artículo o producto, suele adjuntar el vocablo en caracteres de la lengua castellana, del correspondiente sonido en lengua vernácula, pues sabido es que las lenguas precolombinas eran ágrafas.

Las citas, unas veces dispersas y otras en textos más contextualizados y dilatados, alusivas al cacao, son numerosísimas. Por razones obvias, sólo se han seleccionado y sistematizada su exposición de las que cabría considerarse más representativas:

### El árbol

“El árbol donde se haze [sic] el cacao se llama cacaoacuáuitl. Tiene las hojas anchas y es acopado; es mediano. El fruto que haze [sic] es como maçorcas de maíz... tiene dentro los granos de cacao. Cuando es nuevo, si se bebe mucho, emborracha, y si se bebe templadamente [con temperancia], refrigera y refresca.”<sup>892</sup>

### Exhaustivas variedades de consumo

“Y en acabando de comer, luego se sacavan [sic] muchas maneras de cacaos, hechos muy delicadamente, como son éstos: xoxouhqui cacaoacintli, “cacao hecho de maçorca tierna de cacao”, y es muy sabrosa de beber [sic]; cuauhne cuyo cacáoatl, “cacao hecho con miel de avejas” [sic]; ...xoxouhqui tlixochyo, “cacao hecho con tlixóchitl tierno”; chichíltic cacáoatl, “cacao hecho colorado”; ... uitzécul cacáoatl, “cacao hecho naranjado”; tlític cacáoatl, “cacao hecho negro”; íztac cacáoatl, “cacao hecho blanco”. Y dávanlo [sic] en unas xícaras con que se bevía, [sic] y son de muchas maneras: una de ellas se llama tecontlacuilolli, “xícara pintada con diversas pinturas”; y también su cuchara de tortuga para revolver [sic] el cacao; ... Usavan [sic] también traer unas xícaras agujereadas para colar el cacao. Usavan también guardar unas xícaras más grandes en que se alçava el cacao.”<sup>893</sup>

Del modo que tenían los mercaderes en hazer [sic] banquetes

“... Primeramente compravan [sic] mucho cacao, y también aquella especie muy olorosa que se llama teunacaztli o ueinacaztli, la cual molida se beve [sic] con el cacao, y otras especies que molidas se beven [sic] con el cacao. Comprava [sic] también muchas gallinas y gallos de papada, [pavos]... y luego tras esto -la comida- sirven el cacao, que es lo postrero...”<sup>894</sup>

<sup>892</sup>SAHAGÚN: *Historia general*, Lib. undécimo, Cap. sexto [sic], p. 860.

<sup>893</sup>Ibídem, Lib. octavo, Cap. 13, “De las comidas que usavan [sic] los señores”, p. 583. El uso de la “xícara agujereada”, como colador es una observación que rara vez se lee en los cronistas. En cuanto a la “xícara más grande en que se alçava [sic] el cacao”, se refiere a que es donde se confeccionaba la bebida para desde un plano superior, precipitarla hacia otra vasija en plano inferior.

<sup>894</sup>Ibídem, Lib. nono, Cap. siete, pp. 635-636.

De los que venden cacao

Aunque a veces un tanto premioso en las descripciones y relatos, sin descartar lo obvio sus informaciones alcanzan una minuciosidad de la que carecen otros cronistas incluyendo, como hiciera Oviedo, la picaresca de su adulteración:

#### Productor y mayoristas

“El que trata en cacao suele tener gran copia de ello y tener heredades de cacao y lo lleva fuera a vender ... El que es buen tratante en esta mercadería, las almendras ... son todas gordas, maçizas y escogidas ... y las separa de las menudas ... y ripios ... [y las clasifica por su procedencia: Tochtépec, Anáoac, Cuatimala (Guatemala), ...]

#### Mal tratante y defraudador

El mal tratante véndelas falsas porque las cueze [sic] y aun las tosta para que parezcan buenas ... Y a a veces [sic] échalas en el agua para que parezcan gordas, e házelas [sic] como cenizientas [sic] o pardas, que son las mejores almendras para engañar ... Otro modo tiene para engañar, que en las cáscaras de las almendras mete masa negra ... que parece ser semejante al meollo de ellas, y algunas veces [sic] los cuescos de aguacates los hazen pedaços y redondéalos, y ansí ... los meten en las cáscaras vazías [sic] de las almendras...”<sup>895</sup>

De los que venden [...] cacao hecho para beber

De nuevo, Sahagún expone en detallado informe el modo de elaborar el buen cacao hecho para beber. Ofrece las claves de su adecuada factura: triturada la almendra por tres veces, agregar maíz cocido y añadir poca agua para mezclar y diluir: lindo cacao. Trasvasarlo para que haga espuma; la que se separa del resto de la masa. Así la parte líquida con textura de la disolución y espumada, expresa la óptima calidad que obviamente, sólo está al alcance de los señores.

La que vende cacao bueno para beber [sic] muélelo [por tres veces y tras la postrera]... mezclándose con granos de maíz cozidos [sic] y lavados; y ansí [sic] molidas y mezcladas, les echan agua en algún vaso. Si les echan poca hazen [sic] lindo cacao, y si mucha, no hacen espuma ... Para hazello bien hecho se haze [sic] ...: se coela [sic]; después de colado, se levanta para que chorree a otro recipiente, y con esto se levanta la espuma y se echa aparte ... Y el que sabe hazer [sic] bien ... vende el cacao lindo, y tal que solo los señores lo beven [sic], blando, espumoso, bermejo, colorado y puro sin mucha masa ... a veces le echan especies aromáticas ... miel de avejas [sic], o alguna agua rosada”. Y sentencia fray Bernardino marcando la línea divisoria entre

<sup>895</sup>Ibidem, Cap. deziocho [sic], p. 699.

calidades: “Y el cacao que no es bueno tiene mucha masa y mucha agua, y así [sic] no hace espuma, sino espumarajos.”<sup>896</sup>

### X.3.11.- López de Gómara.

El cronista de Cortés, también como Anglería desde esta orilla, al relacionar las carencias de los indios, de las “Cosas notable que les faltan”, echa de menos que siendo capaces de fundir metales -oro, plata y cobre- carecieran de una moneda normalizada y corriente, y que, de ordinario, esta fuera el cacahuatl. A diferencia de otros cronistas, ninguna otra referencia ni utilidad alimentaria le atribuye al cacao, sólo y exclusivamente monetaria.

Dicho en sus propias palabras:

“No tenían moneda, teniendo mucha plata, oro y cobre, y sabiéndolo hundir [fundir] y labrar, y contratando mucho en ferias y mercados. Su moneda usual y corriente es cacahuatl o cacao, el cual es una manera de avellanas largas y melonadas,... El árbol no fructifica sin compañero, como las palmas; pero en llevando fruta, se le puede quitar sin daño; echa la fruta en racimos como dátiles; requiere tierra caliente, pero no demasiado.”<sup>897</sup>

### X.3.12.-Cervantes de Salazar. (Toledo, ca.1518-México, 1575).

Estamos en presencia de un estudioso, de un erudito. En su ciudad natal se formó en Humanidades y Cánones en Salamanca. Estuvo en Italia y Flandes y a su retorno entra al servicio como maestro latino del Cardenal Arzobispo de Sevilla y Presidente del Consejo de Indias, fray García de Loaysa. En la corte de Carlos V conoce a Hernán Cortés, de quien probablemente oyó el episodio de la conquista de Méjico. En la universidad de Osuna fue catedrático de Retórica. Aún seglar, hacia 1550 marcha a México, probablemente fascinado por los relatos del conquista del propio Cortés y quizás también al amparo de un pariente,

---

<sup>896</sup>Ibidem, Lib. décimo, Cap. 26 [sic], p.717. En COE y COE: *Verdadera historia*, pp. 115-116, se entrecomilla un texto que por el contexto parece referirse al aquí seleccionado, pero que tras su cotejo no resulta fácil de reconocer. Parece muy libremente versionado. Tal es el referido:

Según los informantes nativos de Sahagún el chocolate de alta calidad se llamaba *tlauquetzalli* “(cosa preciosa)”, y el vendedor lo preparaba así:

“Muele los granos de cacao, los quiebra e tritura hasta facer dellos polvo. Antes los había apartado y escogidos dentre los más sanos. Los humedece y vuelve a remojarlos; añade más agua pero poco a poco; los deja airear, los criba y los mueve hacia delante y hacia detrás; vuelve a serenarlos y bate hasta que se hace espuma que aparta con la mano; lo engruesa y seca y luego torna a verterle agua y luego pónese a batir” (23) La cita aludida “(Sahagún, 1967)” no ha sido posible contrastarlo por carecer de esta edición.

“Y entonces, y sólo para el emperador, le era llevado su chocolate: frutos verdes de cacao, chocolate enmielado, chocolate condimentado con flores o con el sabor de la verde vainilla, chocolate rojo brillante, chocolate con flor de *huitzteculli*, chocolate coloreado con flores, chocolate negro y chocolate blanco”. (28) p. 119. La cita asimismo corresponde a “(Sahagún, 1967)”.

<sup>897</sup>LÓPEZ DE GÓMARA: *Historia conquista*, Cap. CCXLIV “Cosas notables que les falta”, p. 367.



doctor Rafael de Cervantes, tesorero de la Iglesia Metropolitana. Cuatro años más tarde, alcanza las Sagradas Órdenes y en la capitalina Universidad de la Nueva España donde ejerció la Cátedra de Retórica, Rector (1567), Cronista de la Ciudad de México, consultor del Santo Oficio y Canónigo de la Iglesia Metropolitana. Fallece en los inicios del último cuarto del siglo.

Como refleja Esteve Barba: “No nos hallamos, naturalmente, ante un héroe ni ante un misionero, sino ante un hombre de pluma y estudio; no un creador, sino un manejador de libros; un erudito que busca apaciblemente su vida... aprovechando las ocasiones de medro que le brinda.”<sup>898</sup>

En su Crónica de la Nueva España, sigue esencialmente a Gómara, aunque a veces altera informaciones, nombres o fechas para dar a entender que es distinto de quien al fin le sirve de guía. Otras fuentes son acontecimientos o lugares presenciados por él y datos de algunos que actuaron en la conquista.<sup>899</sup>

Referido al tema que nos ocupa: el cacao, tres referencias destacan:

#### El Árbol, alimento, líquido, sólido y moneda

Cierto, que respecto a los cronistas ya analizados, no aporta grandes novedades. En un todo incluye la especie vegetal, su fruto, su aplicación de moneda y su satisfactoria ingesta, para concluir con esta ponderación exaltación: “su fructa es el principal tracto de las Indias”.

“El cacao es un árbol muy fresco y acopado; es tan delicado que no se da sino en tierra caliente y lugar muy vicioso de agua y sombra; está siempre cercado de muchos árboles crecidos y sombríos por que esté guardado del sol y del frío; lleva el fructo de su nombre a manera de mazorcas verdes y coloradas, el cual no pende de las ramas, como los demás fructos, antes está pegado al tronco y ramas; de dentro es ellogioso [¿oleoso?] y tiene los granos a manera de almendras; bébese en cierta manera en lugar de vino o agua; es sustancioso; no se ha de comer otra cosa después de bebido; cómese en pepita y sabe muy bien el agua que se bebe tras dél; es moneda entre los indios y españoles, porque cient almendras más o menos, según cosecha, valen un real ... Es este un árbol tan preciado que su fructa es el principal tracto de las Indias.”<sup>900</sup>

Una segunda cita viene a insistir en el valor monetario:

<sup>898</sup>ESTEVE BARBA: *Historiografía*, p. 185.

<sup>899</sup>Cfr. *Ibíd.*, p. 189.

<sup>900</sup>CERVANTES DE SALAZAR: *Crónica*, Libro I, Cap. V, p. 117.

“La más principal, que sirve, como en el primero libros dixe, mantenimiento, comida y bebida y moneda, son unas almendras que ellos llaman cacàhuatl y los nuestros cacao...”<sup>901</sup>

Y la tercera referencia se trata de un curioso episodio en el que se narra el hurto de cacao a Moctezuma:

...Entraron en una casa de cacao que era de Motezuma, en la cual había más de cuarenta mill cargas, que era entonces gran riqueza e ahora mucho más, porque suele valer cada carga cuarenta castellanos. Comenzaron a carrear desde prima noche hasta cerca del alba. Pedro de Alvarado que supo esto dixo a Alonso de Ojeda, que estaba aquella noche velando a Motezuma: [ “Cuando hayáis rendido vuestro cuarto, y viéredes que es tiempo, llamadme, para que yo también tenga parte en el cacao”]... vaciaron tres vasijas, en que habría seiscientas cargas, que cada carga tiene veinte y cuatro mil almendras.<sup>902</sup>

### **X.3.13.- Juan Suárez de Peralta.** (México ca. 1535-, España ca.1600)

Hijo de Juan Suárez de Ávila, que fue uno de los mejores amigos de Cortés. Hombre de la segunda generación. Un mexicano hijo de los primeros conquistadores y pobladores, incondicional de Cortés que tuvo ocasión de ver, oír y vivir en el ambiente posterior a la conquista y reflejarlo luego en un manuscrito. Su obra no ve la luz hasta el último cuarto del siglo XIX. Poco se sabe de su vida en Nueva España. Cuando podía contar cuarenta años viaja a España y es aquí donde redacta la presente obra.<sup>903</sup> Le gusta escribir, pese a su escasa formación y aun con desaliñado, redacta dos obras más, una de las cuales publican en Sevilla (1580) acerca de la caballería de la jineta y brida, y otra sobre albeitería, aún inédita.<sup>904</sup>

A los efectos del presente trabajo, lo que viene Suárez Peralta, en buena medida, es a ratificar informaciones ya presentes en otros autores en cuanto al valor de moneda, comida y bebida, pasión de los indios siempre presente en sus fiestas y la agradable y satisfactoria sensación de su ingesta que concluye con esta sencilla expresión cargada de sinceridad: “Yo lo he comido confitado y es muy lindo.”<sup>905</sup>

<sup>901</sup>Ibídem, Lib. IV, Cap. XIX, p.330.

<sup>902</sup>Ibídem, Cap. XLIV, “De la... gran cantidad de cacao que una noche hurtaron a Moctezuma”, pp. 376-377.

<sup>903</sup>SUÁREZ DE PERALTA, J.: *Tratado del descubrimiento de las Yndias y su conquista*. Ed. PERISSINOTTO, G. S. A. Madrid, Alianza Editorial, 1990.

<sup>904</sup>Cfr. ESTEVE BARBA: *Historiografía*, pp. 177-178 y SUÁREZ DE PERALTA: *Descubrimiento de las Yndias*, “Estudio preliminar”, pp. 11-21.

<sup>905</sup>SUÁREZ DE PERALTA: *Descubrimiento de las Yndias*, Cap. XXIV, p. 168.

### Descripción de árbol y fruto

“Corre una moneda que llaman cacao, la qual es una fruta que dan unos árboles, los quales se tiene por muy principal hazienda [sic]. Estos se dan en las tierras calientes,... Es el árbol del tamaño de un naranjo, la hoja... larga como un jeme, y ancha de tres dedos; el berde no es muy claro, ni él es muy copado. Da la fruta cada año y es desta suerte: naçe en maçorcas, y dentro está esta fruta ques la pepita. Son como almendras, aunque más chicas y más ynchadas, [sic] el color pardito, quebradas; tienen una cáscara más gruesa que la de la almendra...”

### Moneda

“Esta fruta sirve de moneda y con ella se compra dendl [sic] comer hasta el bestir [sic]. Balen [sic] de ordinario de ochenta hasta çien almendras destas un real. Béndense [sic] por cargas; bale la carga treynta y a beynte y ocho pesos de a ocho reales. Y ay cacao de más... balor la carga, como es el de Gutimala, y el de aquella provincia tienen por mejor... Es trato que ha enriquecido a muchos...”

### Alimento

“Esta fruta se come y se bebe, y ésta es la causa porque se acaba, y cada año se coje [sic] nueba [sic]. Y es de saber que no se aprovechan [sic] luego del en sacándolo de la maçorca, sino curándole primero al sol... y queda de manera que no se corrompe.

Bébase en brebajos que se hazen moliéndolo, y es cosa muy reglada y de sustancia. Los yndios perdidos por ellos (y) no hazen fiesta sin aquel brebaje, que llaman jícaras de cacao, y muchos españoles an en ello, en beberlo y comello. Yo lo he comido confitado y es muy lindo.”<sup>906</sup>

### **X.3.14.- Francisco Hernández.** Protomédico de las Indias.

Amplia glosa la de este médico y naturalista enviado expresamente por Felipe II a estudiar las plantas de Nueva España.

Antes de acometer la naturaleza del árbol de cacao, del fruto y sus propiedades tanto nutritivas y medicinales como monetarias, inicia su relato con alusiones a la Antigüedad. La necesidad de la moneda y cómo surge frente al trueque como la más primaria forma de intercambio. “Pero en este Nuevo Mundo, nunca habían penetrado los signos de la avaricia ni la ambición... hasta que irrumpieron nuestros barcos... No les deslumbraba [a los indios] la plata ni el oro, que tenían en abundancia,... caminaban casi desnudos, vivían alegres y no se cuidaban de amontonar grandes tesoros... despreocupándose de su futuro. Se vivía al día y se

---

<sup>906</sup>Ibídem, Cap. XXIV, p. 167-168.

fomentaba la espontaneidad, gozaban alegremente de su situación humilde pero feliz y tranquila y de los maravillosos dones de la naturaleza”.<sup>907</sup> Tal es el prolegómeno.

### Moneda y bebida

La semilla del cacao les servía de moneda y con ella, cuando lo necesitaban conseguían lo esencial para la vida... [además], con ella preparaban una bebida cuando aún no habían descubierto la elaboración del vino ... esta semilla les sirve como moneda y les sirve para preparar una bebida gratísima...<sup>908</sup>

Establece cuatro variedades de este árbol. El más pequeño (tlalcacáhuatl) produce frutos pequeñísimos preferidos para bebida en tanto que los demás son para moneda.

### Elaboraciones.

De esta semilla se hacen varias bebidas: la primera se llama atatextli o húmeda. Se hace simple con unos cien granos de cacao crudo o torrefacto, muy machacado y mezclado con el maíz,... “<sup>909</sup>

### Aromatización y modo de hacerlo

Si se quiere preparar una bebida compuesta se le añade ... xochinacztli [flor de oreja] y vainilla ... Se debe trasegar varias veces esta bebida de un lugar elevado a un vaso, hasta que sobrenade la espuma grasienta; solamente se debe tomar la parte más ligera y gustosa o ambas separadamente para mayor placer. Esta bebida compuesta excita el apetito venéreo [afrodisíaca, diríase hoy]; en cambio la simple es refrigerante y muy nutritiva.”<sup>910</sup>

La siguiente variedad -tercera- es muy de significar y cargada de trascendencia porque esencialmente en ella se halla la fórmula de elaboración adoptada por los españoles, incluyendo por primera vez el vocablo consagrado por la cultura europea [chocolate] y la referencia inaugural del específico utillaje [molinillo] creado por los novohispanos para producir la espuma -la parte más valorada de la bebida-; eficaz utensilio que vino a reemplazar al natural método de trasvase por diferencia de nivel practicado por los indios. A Francisco Hernández se debe el inicial uso de ambos términos y la descripción de tal forma de elaboración.

Así lo expresa:

---

<sup>907</sup> HERNÁNDEZ: *Materia Medica*, Lib. Primero, Secc. segunda, Cap. XLVI, pp. 307-308.

<sup>908</sup> Ídem, p. 311.

<sup>909</sup> Ídem, p. 311.

<sup>910</sup> Ídem, p. 311.

“La tercera, llamada *chocolate*, se prepara con granos de ceiba <sup>911</sup> y cacao en igual medida, y refieren que engorda mucho si se toma con frecuencia. Machacado todo en una vasija de barro, se mezcla y se *agita con el batidor de madera* [desde 1609 por Dr. Barrios, primera denominación de molinillo] hasta que sobrenada la parte más grasa y ligera. Retiran esto poniéndolo aparte y echan al resto un puñado del citado maíz ablandado. Después de que todo se ha convertido en líquido apto para beber, mezclan de nuevo aquella parte espesa que antes separaron y finalmente lo beben tibio. Es muy útil para los que están consumidos por fiebre hética, para los lánguidos y extenuados.” <sup>912</sup>

### Valor medicinal. <sup>913</sup>

#### Indisposición para bajar la fiebre

A los que padecen una indisposición aguda se les suele dar una poción preparada con esta semilla,... para bajar la fiebre;...

#### Desajuste del hígado

También quienes padecen un desajuste cálido de hígado o de otra parte.

#### Contra la disentería

Con solo cuatro pepitas, más la resina que destila el árbol más, ambas previamente tostadas, resultan eficaz remedio.

“Cuatro pepitas, mezcladas con una sola onza de la goma que llaman olli y bebidas, detienen eficazmente la disentería; pero primero debe tostarse su resina y sus pepitas,... la goma es muy tenaz y glutinosa.”

### Aceite de cacao

“Las semillas son tan grasientas que, si se quiere, puede extraerse aceite de ellas.”

### Males de su abuso

El abuso de esta bebida obstruye las vísceras, hace palidecer y lleva a lacaquexia y a otras enfermedades incurables.”

### Aditamentos

Lo habitual es que el cacao se prepare como bebida compuesta en la que intervienen otros frutos u hojas; bien como espesantes, colorantes o saborizantes. He aquí los de más frecuente uso:

---

<sup>911</sup> Ceiba: la función de este aditamento es la de espesante y colorante.

<sup>912</sup> HERNÁNDEZ: *Materia Medica*, p. 311.

<sup>913</sup> *Ibidem*, pp. 309-311.

### Flor de oreja

“Flor de oreja [Xochinacaztli]... nace en regiones cálidas, y no hay nada más frecuente ni más estimado en los mercados indios que esta flor, que aporta a la celeberrima bebida de cacao toda su gracia, añadiéndole un suave olor y sabor, y una cualidad saludable.”<sup>914</sup>

La vainilla: “es una hierba voluble... vainas alargadas... que suelen añadirse al cacao”.<sup>915</sup> Sin duda, una de las más aromáticas y delicadas especias venidas de Indias y tan agradable a los nativos ya desde entonces, como a los españoles y europeos de ayer y de hoy. Ingrediente esencial en el actual chocolate.

El yoloxóchilt “... las hojas de la flor se echan en cocimientos o en la misma bebida de cacao para reforzar el corazón y el estómago, y estreñir extraordinariamente el vientre suelto, cuando es necesario”<sup>916</sup>

El tlhuelilocaquähuitl (árbol de la locura, llamado caraña) “... la corteza empapada de agua ayuda al corazón y con cacao aprovecha al pecho y al corazón”<sup>917</sup>

El izquixóchitl”... la flor... se mezcla a la bebida de cacao para mejorar el aliento”<sup>918</sup>

La Bija, medicina apta para teñir... “mezclada con cáscaras de cacao lo hacen inocuo en cualquier cantidad que se beba, ya que ayuda a digerirlo fácilmente sin problemas de saciedad”<sup>919</sup>

### **X.3.15.- José Acosta (1590)**

De nuevo, el jesuita cronista de la naturaleza de Indias esencialmente narrada desde su destino en Perú. Al fruto que nos ocupa dedica una amplia relación. Para su mejor comprensión, se expondrá con encabezamiento en los fragmentos más significativos, resaltando especialmente aquellos de carácter novedoso.<sup>920</sup>

---

<sup>914</sup>Ibíd., p. 219.

<sup>915</sup>Ibíd., p. 233.

<sup>916</sup>Ibíd., p. 239.

<sup>917</sup>Ibíd., p. 267.

<sup>918</sup>Ibíd., p. 285.

<sup>919</sup>Ibíd., p. 299.

<sup>920</sup>ACOSTA: *Historia natural*, Lib. cuarto, Cap. XXII, p. 266.

## Árbol

Ya presente su descripción en otros autores, ya estudiados, pero con estilo tan conciso y bello castellano, ninguno como éste, por eso merece ser transcrito. Huelga, a nuestro entender, toda apostilla o comentario anexo:

“El árbol donde se da esta fruta es mediano y bien hecho, y tiene hermosa copa; es tan delicado, que para guardalle [sic] del sol y que no le queme, ponen junto a él otro árbol grande, que sólo sirve de hacelle [sic] sombra, y a éste llaman la madre del cacao.”

## Fruto, valoración, almacenamiento, moneda y abundante en Guatemala

“El cacao es una fruta menor que almendras y más gruesa, y la cual, tostada, no tiene mal sabor. Esta es tan preciada entre los indios y aún entre los españoles, que es uno de los ricos y gruesos platos de la Nueva España, porque como es fruta seca, guárdase sin dañarse largo tiempo, y traen navíos cargados de ella de la provincia de Guatemala... Sirve también de moneda, porque con cinco cacaos se compra una cosa,... y usan dar limosna a los pobres que piden... Hay beneficio de cacaotales, donde se crían [con la extensión] como viñas u olivares en España. Por el trato y mercancía, la provincia que más abunda es la de Guatemala.”

Y añade sin ambages: “En el Pirú no se da.”

## Chocolate

Obsérvese que desde Francisco Hernández, todos sustituyen, como ya se hizo notar en el Protomédico, el término cacáhuatl por el nuevo vocablo de invención española. En el apartado correspondiente se procederá a explicar el fenómeno de la transformación de la bebida de los naturales y sus consecuencias lingüísticas.

Por su calidad es signo de hospitalidad:

“El principal beneficio de este cacao, es un brebaje que hacen que llaman chocolate, que es cosa loca lo que en aquella tierra le precian,... y es bebida preciada y con [la] que convidan a los señores que viven o pasan por su tierra, los indios y los españoles,...”

## Bebida femenina por excelencia

Desde que B. Díaz del Castillo describiera la corte novohispana y los festejos por las paces entre Francia y España (1538), ningún otro cronista se había atrevido a ponderar, hiperbólicamente dicho “hasta la muerte”, el “delirio” por la ingestión del cacao/chocolate entre las féminas españolas. Con esta siguiente lacónica sentencia, la valoración llega a su máximo grado:



“... las españolas hechas a la tierra, se mueren por el negro chocolate.”

### Especiación y medicinal

Como ya se ha indicado en otros autores y particularmente en Francisco Hernández, la especiación constituía parte esencial del chocolate y su antecesor el cacáhuatl, a veces de géneros tan contrapuestos como la aromática vainilla y el mordicativo chilli.

“Usan echarle especias y mucho chili; también le hacen en pasta, y dicen que es pectoral y para el estómago, y contra el catarro.”

Hay beneficio de cacaotales, donde se crían como viñas u olivares en España. Por el trato y mercancía, la provincia que más abunda es la de Guatemala”.

### **X.3.16.- Bernabé Cobo.**

Valoración inicial de su estima por españoles y europeos.

A modo de entradilla ponderativa, y siempre referido a la Nueva España, -pues como bien dijera su antecesor y correligionario, Acosta, en Perú no existe este fruto-, lo que aquí reitera es la general aceptación en que se le tiene tanto por los nativos como por los españoles y adelanta como dato novedoso, “su gran estima por los habitantes de la mayor parte de Europa”; es por tanto, el cacao, un fenómeno que abarca a ambas orillas del Atlántico, lo que no había ocurrido con ninguna otra especie vegetal del Nuevo Mundo. De otra parte, y en consecuencia con el universal aprecio que se le tiene, el negocio [granjería] es ciertamente pingüe y abundante.

“El cacao es una de las plantas naturales desta América de que mayor estimación hacían los indios de la Nueva España antiguamente y al presente los españoles que moran en estas Indias, y aun los habitantes de la mayor parte de Europa; y de cuyo fruto se ha venido a hacer la granjería más copiosa y rica de cuantas se practican en estas Indias.”<sup>921</sup>

### Árbol

Prácticamente nada distinto de lo dicho hasta aquí y reiterado por otros autores aportan.

<sup>921</sup>COBO: *Historia del Nuevo Mundo*, T. I, Lib. sexto, Cap. LVII, “Del cacao”, pp. 258-259.

### Fruto

Se extiende con minuciosa descripción en forma, tamaño, color, aspecto interno y externo, sus pepitas o almendras,... como quizás ningún otro tratadista anterior o posterior lo hiciera:

“Produce unos cocos, mazorcas o erizos del tamaño y figura de medianos pepinos, largos un jeme acanalados por en medio, más gruesos que la muñeca, y por los remates más delgados, casi de figura ovada, con la cáscara de un color rojo oscuro, algo gruesa y recia; dentro están llenos de unas almendras o pepitas asimismo rojas o moradas, más gruesas que nuestras almendras y no tan largas, cubiertas de un delgado hollejo como el de las almendras. Comidas estas pepitas crudas, tienen un sabor algo amargo, casi semejante al de las bellotas, pero tostadas, son de mejor gusto.”

### Moneda

Ya reiterado uso, siempre constante en los cronistas y naturalistas. Aquí, aporta su testimonio personal de adquisición de algunos productos y como dádiva a menesterosos.

“Es tan preciada esta fruta de los indios de la Nueva España, que sirve de moneda en aquel reino, y con ella compran en los mercados y los caminantes por los caminos las cosas menudas, como son tortillas de maíz, frutas y legumbres y yo por los caminos de aquel reino, compré hartas veces por cacao estas menudencias. Y en la misma ciudad de México, se dan de limosna a los indios pobres dos o tres cacaos, como si fueran dineros.”

### Chocolate

Es en este apartado donde el Padre Cobo, despliega toda su información que, partiendo del cacao y modo de consumo de los indios, los españoles lo mejoran, “con más curiosidad, [aseo, limpieza] recaudo [cuidado] y costa [costo]”; comprende desde los ingredientes, la receta y la proyección sociológica de su estima colectiva y bebida distinguida con que se convida a los invitados.

Es la primera vez en que se explicitan los ingredientes en la composición de la nueva bebida [chocolate]: azúcar -producto de ida y vuelta- <sup>922</sup>; las especias y los frutos aromatizantes y sabrosos de cultivo, originarios de esta orilla, con los del Nuevo Mundo.

---

<sup>922</sup>Esta gramínea de origen índico, traída a Europa, arraiga en la costa sur de Al-Andalus, y es trasportada, primero a Canarias y desde allí a las Antillas, donde muy pronto se aclimata y como producto tropical que es, alcanza grandes rendimientos tanto, como para trascurrido un siglo, proveer el mercado europeo por las potencias marítimas emergentes: Holanda, Inglaterra, Francia de modo particular. Los centro-norte-europeos saludan con alborozo las ingentes cantidades que les llegan del albo edulcorante, habida cuenta de que su fuente de glucosa o sacarosa en términos históricos había sido muy menguada; no así en los países del mediterráneo, donde ya desde los romanos el arroje obtenido por consunción del mosto de uva hervido; de una parte, y de otra, la milenaria tradición apicultora fueron sus principales fuentes de edulcoración. Las condiciones climáticas de las tierras centro europeas no eran propicias al extenso cultivo de la vid, y por tanto escaso mosto; ni la necesaria floración para la labor de las abejas era especialmente ni intensa, ni diversa.

Feliz maridaje entre la vainilla de las recién descubiertas tierras y el ajonjolí [sésamo], el anís y la canela, tan propios de la tradición andalusí, y por tanto del Viejo Mundo. Probablemente sea en el chocolate donde se visualice y paladee como en ninguna otra realidad alimentaria el encuentro entre ambas zonas del Planeta. **La diversa ecúmene de sabores, gustos, aromas y fragancias se concitan y confluyen por primera vez en la historia en una nueva realidad alimentaria universal que a todos place y complace; bebida de unánime aceptación por salutífera y regalada sabrosura.**

**En las reducidas dimensiones de una taza [jícara] de chocolate, yace el orbe.** Allí los dos mundos desconocidos entre sí que, en ejercicio de mestizaje alimentario, dan lugar a una nueva y fruitiva poción, -de dimensiones sociológicas insospechadas- sin par en el intercambio iniciado desde el primer instante del Descubrimiento. Y ello, con la peculiaridad añadida de que la materia prima, el cacao, es el único fruto -vehementemente anhelado en las dos orillas- que no es susceptible de aclimatación en nuestro continente, y por tanto, el encuentro de paladares entre ambos mundos se produce en América y no en Europa que la dio a luz.

#### Apreciación por los naturales y españoles

Mas, por lo que principalmente se estiman estas almendras, es por una bebida llamada chocolate, que los indios hacían de ellas, y ahora con más curiosidad, recaudo y costa hacen los españoles. Es de color rojo oscuro, con una espuma que levanta a modo de heces, la cual, a los chapetones<sup>923</sup> y a los que no están acostumbrados a beberla, pone asco; más los vaquianos [sic]<sup>924</sup> son perdidos por ella. Tienen el chocolate por bebida regalada, y con ella convidan indios y españoles a los amigos que vienen a sus casas.

#### Receta

A fin de destacar los productos de origen americano, se escriben en cursiva.

“Lleva el chocolate demás del cacao tostado y molido, otras muchas cosas mezclando cada cual en su composición aquellas que imagina le son de provecho para su necesidad o regalo. Pero todos generalmente echan estas cinco: *cacao*, *achiote* [bija], *vainillas*, canela y azúcar. A esto añaden otros algunas especies de flores secas: ajonjolí, anís, *chile* o *aji* y otras cosas, más o menos como cada uno gusta” [maíz particularmente]<sup>925</sup>

<sup>923</sup>Chapetón: “español recién llegado a América y por extensión, novato, bisoño, inexperto”.

<sup>924</sup>Baquiano: “experto, cursado, experimentado”.

<sup>925</sup>COBO: *Historia del Nuevo Mundo*, T. I, p. 259. Nota de autor: “En algunas provincias de Centroamérica lo usaban mezclado y molido con maíz, formando una pasta sabrosa y muy alimenticia llamada *tiste*”.

### Beneficios para la salud

“El uso moderado de la bebida del chocolate es saludable y engorda; y los que padecen jaquecas experimentan ser buen remedio beberlo muy caliente cuando sienten que les apunta esta dolencia en cualquier hora del día, aunque sea sobre tarde.

### Calidades

“... Nace el cacao en tierras yuncas <sup>926</sup>... el máspreciado en la Nueva España es el que nace en la provincia de Soconusco y en el de la diócesis de Guatemala; y el más crecido el de la diócesis de Venezuela o de Caracas.... Cualquier suerte de cacao tostado y confitado tiene buen sabor y hace que lo tenga el agua que se bebe sobre él.”

En fin, y hasta aquí la valiosísima aportación de jesuita Cobo por la novedad, cantidad y calidad de sus informaciones.

### **X.3.17.- Pedro de León Portocarrero. (ca. 1620)**

Acerca de este judío portugués ya se ha referido en los capítulos correspondientes a las papas y las *batatas* [camotes]. Ahora toca el chocolate.

Sin ninguna alusión previa a la naturaleza del árbol, ni la procedencia o calidad de su fruto, sin circunloquios se dirige a la saludable y gratísima bebida con el nombre ya generalizado, cuyo inicio cabe recordar está en el Protomédico de las Indias, de chocolate.

Distingue en su glosa dos partes bien diferenciadas. De una, la calidad, ingredientes, especiación, propiedades organolépticas y curativas; y de otra, su modo de elaboración y consumo, bizcocho incluido. Destaca por dos veces el uso del azúcar -que dada su fecundidad en Indias debía de ser abundante y de bajo costo- y toda una retahíla de especias, entre las cuales, junto a las fragantes y aromáticas, no podía faltar la sempiterna y mordicativa pimienta aborígen [chilli]

### Chocolate

“El chocolate se faz del cacao, y le juntan clavo y canela, pimienta y chicote y agua de olor y algunos le echan almizcle y ámbar. Es una bebida de grande sustancia, caliente, y sustenta mucho. Ayuda a la complexión, hace desfleamar da buen color al rostro, provoca mucho el cuerpo. Cuando hay necesidad de

---

<sup>926</sup> Aunque Acosta niega que el cacao se cultive en Perú, Cobo afirma que “nace en tierras *yungas*” [yuncas]; “valles cálidos que hay a un lado y otro de los Andes”. (DRAE, 22ª edición, 2001), pero reconoce a continuación que el verdaderamente valioso es el de Soconuco en la Nueva España, el de Guatemala, y en cantidad Venezuela (Caracas)

engordar [a] la persona. Es bebida de sustancia. También le echan azúcar. Todos los hombres ricos y regalados beben y se hallan bien con él.

#### Modo de hacerlo

No tiene más secreto de tomar un poco de chocolate y deshacerlo, y poner una olla a la lumbre con agua y a un cuartillo de agua echar cantidad de dos onzas de chocolate y azúcar, que quede bien dulce, cuanto más, mejor. Dejarlo enfriar después que hubiere levantado un hervor, cuanto más caliente se bebe es de más provecho, si le quieren meter un bizcocho dentro no será peor.”<sup>927</sup>

### **X.3.18.- Francisco Carletti.**

De nuevo, el mercader florentino, ya tratado al referir la pimienta de Indias. Se da como fecha cierta la introducción del chocolate en Italia través de este autor, al concluir su viaje en 1606.

Como gran observador, no podía dejar de dedicar una amplia relación al chocolate. Cuando visita Nueva España, o mejor aún, cuando inicia su viaje en 1594, ya el cacáhuatl de los aztecas, ha pasado su rubicón y queda plenamente consolidado como se le conoce desde Hernández. Sólo menciona en su extensa glosa en dos ocasiones la materia prima; le interesa más la bebida, su valor nutricional y sociológico.

Conoce el cacao en Sonsonate:

#### Moneda

Es ya un tópico en todos los autores. Carletti cifra el monto del negocio de su tráfico con valor de cambio en la provincia cada año, en la relevante cantidad de “quinientos mil escudos,... el cual fruto sirve también como moneda para vender y comprar.”

#### Bebida adictiva

Aunque cabe deducirlo de algunos textos anteriores, para el florentino, y narra en primera persona, aporta en su perspectiva una nueva cualidad bien explicitada, cual es la capacidad que tiene para generar costumbre en el consumidor:

---

<sup>927</sup>LEÓN PORTOCARRERO: *Descripción*, p. 42.

Pero su principal consumo se hace en cierta bebida que los indios llaman cioccolate<sup>928</sup>... se hace mezclando dichos frutos, que son grandes como bellotas, con agua caliente y azúcar, ... tostadas se deshacen sobre ciertas piedras ... frotando el rodillo también de piedra a lo largo sobre dicha piedra plana y lisa [metate] ... sí se viene a formar un pasta que deshecha en el agua sirve de bebida ... que comúnmente acostumbran a beber todos, tanto los naturales como los españoles ... acostumbrándose a ella se vuelve cosa viciosa, y que con dificultad se puede dejar de beber cada mañana o durante el día por la tarde...Es por tanto, una sustancia adictiva. Eso le dicta su experiencia.

### Transporte, elaboración, nutrimento y valoración social

Como navegante, incide en su transporte y consumo a bordo:

“... se lleva acomodado en las cajas, hecho una pasta con especias mezcladas o hechos pastillas que puestas en agua enseguida se deshacen...”

### Recipiente y molinillo improvisado

“ciertas escudillas hechas por la naturaleza de frutos grandes... como calabacillas pero más redondas y de cáscara más dura [¿coco, fruto del cocotero?] ... en las cuales se beben dicho chocolate revolviéndolo en ellas con un palito que dándole vueltas con las palmas de las manos, le hacen una espuma de color rojo.”

### Ingesta y nutrimento

“... de súbito se lo llevan a la boca y lo tragan de un golpe con admirable gusto y satisfacción del naturaleza, a la que da fuerza, nutrimento [sic] y vigor de tal manera, [de nuevo la adicción] que aquellos que están acostumbrados... no se pueden conservar robustos dejándolo,... y les parece que se sienten mal cuando no tienen dicha bebida,...”

### Propiedades organolépticas, valor nutricional y estima social

“Es de color leonado oscuro y de sabor algo amargo,... cierta untuosidad y graseza, [clave de su poder nutricional] que le da una sustancia y virtud, que quien bebe por la mañana uno de los tazones (que ellos llaman chicchere) [jícara]... es cosa cierta que durante todo el día se lo puede pasar sin otro sustento.”

### Estima social

“Es uno de los principales regalos de aquel país, [Nueva España] que tienen en estima tanto los religiosos como las personas de calidad.”<sup>929</sup>

---

<sup>928</sup> A juzgar por la denominación -se mantiene en italiano-, ya plenamente vigente entre los indios, parece que el término *chocolate* acuñado por los españoles, superado el *cacáhualt*, ha alcanzado la normalización de su uso entre la población indígena.

<sup>929</sup> CARLETTI: *Razonamientos*, pp.61-63.

## X.4.- Médicos.

Aunque en general, el estudio y observaciones de la naturaleza de Indias en su vertiente alimentaria son objeto de estudio en esta Tesis; las peculiaridades del cacao/chocolate, por las propiedades nutricionales, energéticas, efectos por sexos y edades en el organismo; sabrosura, prestigio social, ... lo hacen especialmente motivo de preferencia en la atención por parte de físicos y médicos, -y hasta de moralistas y teólogos, como en el correspondiente capítulo se trata- más que ninguna otra sustancia procedente de aquellas partes. Por ello, merece un capítulo singularizado, en el que predomine el aspecto de la salud sin que quepa excluir la tentación siempre presente de descripción del árbol y el fruto.

### X.4.1.- Juan de Cárdenas. (Constantina, 1563-México, 1609)

Amén del ya estudiado Francisco Hernández, Protomédico de las Indias, quizás sea este interesante autor quien mayor espacio haya dedicado al chocolate -no ya al cacao- en el análisis de los efectos en su ingestión y sus causas.

Poco se conoce de su vida. Procedente de la villa sevillana, pasó a Indias siendo adolescente, a los catorce años, (1577). Estudia medicina en la joven Universidad de México. Y poco más se sabe, acaso, que ejerció en la Guadalajara novohispana y la fecha de su fallecimiento en 1609.

El conocimiento que se tiene de él alcanza relevancia por ser autor de *Problemas y secretos maravillosos de las Indias* (1591)<sup>930</sup> No es un naturalista descriptivo a la usanza, no trata de construir un relato de la naturaleza física y humana que contempla; su aportación consiste en intentar dar una explicación racional y científica de la realidad que tiene ante sus ojos dirigida a sus compatriotas peninsulares. Por decirlo en palabras de la prologuista, a su vez basadas en declaración del propio autor: “Yo escribo [sic] - dice Cárdenas- más para curiosos romancistas que para científicos [sic] y letrados, pues estos no tienen necesidad de conocimientos de un hombre moço,<sup>931</sup> ... todo cuanto en las Indias le parecía novedoso y digno de admiración: la flora, la fauna, el clima, los volcanes, las riquezas, los hombres con sus enfermedades y costumbres. El espíritu innovador -continúa en su prólogo, Durán- se refleja en esta su obra al conciliar por primera vez gran número de cuestiones dispares, todas nuevas y maravillosas,... el propósito de Juan de Cárdenas fue intentar una empresa original,

---

<sup>930</sup>CÁRDENAS: *Problemas...*

<sup>931</sup> Cuando Cárdenas publica su obra apenas cuenta veintiocho años.



obligándose a hallar la explicación de tantos fenómenos y sucesos antes poco o nada conocidos...” Tan relevante es el cacao/chocolate para Cárdenas que le dedica el significativo espacio de tres capítulos.<sup>932</sup> En el presente apartado, se tratará el VII y el VIII referidos a la naturaleza del chocolate, su uso y consumo; reservando el capítulo IX para el lugar donde se trata la licitud/ilicitud de su consumo en relación con el ayuno eclesiástico.

#### **X.4.1.1.- Doctrina de los humores y el chocolate en Cárdenas**

La base de la práctica médica pre-moderna venía determinada por la teoría hipocrática de los humores,<sup>933</sup> vigente hasta la primera mitad del s. XIX. El primer nombre conocido y considerado como padre de la medicina, Hipócrates, (S.V a.C.) sostenía que el cuerpo contiene cuatro humores: sangre, flema, bilis amarilla y bilis negra. La adecuada proporción y combinación de los cuatro da como resultado la salud, y por contra, la enfermedad se origina con el desequilibrio. Por su parte, Galeno (ca. 130 d.C.) amplía la teoría agregando la noción de que los humores, las enfermedades y las medicinas para curarlas también podían ser fríos o calientes, húmedos y secos. Por su parte, los alimentos, no solo como nutrimento, sino como fundamento mismo de la salud, también se hicieron encajar en esta rígida doctrina.

Aplicado al caso que nos ocupa, y en una apretada síntesis, se enuncian el análisis y valores que Cárdenas observa en las diferentes partes del caso y en su caso ya confeccionado como chocolate:

El cacao crudo tiene efectos manifiestamente negativos para la salud, “de su propia naturaleza... tiene propiedad de estreñir, de detener todo punto de la regla, cerrar las vías de la orina, opilar el hígado y el baço,... causar paroxismo y desmayos y a las mujeres suffocación [sic]... causa y engendra perpetuas ansias y melancolías que parece al que le ha comido que el alma se le sale...”<sup>934</sup>

---

<sup>932</sup> Cap. VII. *Cuál sea la causa que siendo frío el cacao haga en nosotros efectos de mucho calor. Trátase copiosamente del chocolate.* Cap. VIII. *En el cual se acaba de declarar la naturaleza propiedades, y efectos del chocolate.* Cap. IX. *En el cual se pregunta y declara si con el chocolate, cacao y otras bebidas [sic] se quebranta el ayuno.*

<sup>933</sup> COE y COE: *Verdadera historia*, pp. 157-158.

<sup>934</sup> CÁRDENAS: *Problemas...* pp. 136-137.

Tostado y molido, fuente de salud. Si se le añade atole<sup>935</sup>“... engorda y sustenta,... dándole [al hombre] sano y loable mantenimiento,... provoca la orina, es saludable remedio para toda opilación, ayuda a la digestión... causa alegría y pone fuerça al cuerpo.”<sup>936</sup>

Determina el autor qué tres sustancias contiene el cacao:

a) Fría y seca, gruessa, [sic] terrestre y melancólica, se le podría denominar “tierra de cacao.” Es la parte a la que se le imputan todos los daños descritos.

b) “Corresponde a la naturaleza del aire, y esta es aquella parte azeitosa [sic] que a modo de grasa amarilla nada sobre el chocolate y ésta, por seguir la naturaleza del aire, con quien se proporciona, es caliente y húmida [sic] en complexión y en el sabor pingüe y mantecosa... lo que no tiene... la [terrestre] porque esta es áspera, stífica [astringente] y restringente. A esta parte mantecosa se atribuye el dar sustento y engordar, y tanto más sustento dará el cacao o chocolate, cuanto más tuviere de dicha gordura... [y a su vez] crece la gordura al fuego. Quanto más se tuesta más se convierte la parte terrestre en azeitosa.”<sup>937</sup>

c) Parte “calidíssima” con sabor amargo, da dolor de cabeza... es delicada y sutil [sic], penetra por todo el cuerpo provocando a sudor,... desopilando, y aun acelerando los excrementos del cuerpo. Sacamos,... en limpio, ser el cacao compuesto de partes contrarias y todas ellas de muy distintos efectos [sic].”<sup>938</sup>

En su reflexión, antes de tratar las especias tanto de Castilla como de Indias, escribe este rotundo aserto en loa de la singular poción:

“esta bebida tan usada en las Indias, llamada comúnmente chocolate, la cual juzgo por tan importante y necesaria [sic] para la salud... que... es mantenimiento admirable de bueno y por tal lo tengan todos los que habitan en este Nuevo Mundo”.<sup>939</sup>

En la composición de la bebida, incluye como parte ya integrada en perfecto ensamblaje, las especias tanto las de Castilla como de Indias. Las castellanas son: canela, pimienta, anís, ajonjolí [sésamo], de las que nada comenta por ser sobradamente conocidas y tratadas por científicos en España, como el Doctor Laguna. De las nativas, por su difícil identificación al denominarse en lengua náhuatl, al tiempo que por su efímera pervivencia en

---

<sup>935</sup> Harina de maíz.

<sup>936</sup> CÁRDENAS: *Problemas...* p. 137.

<sup>937</sup> *Ibíd.*, p. 138.

<sup>938</sup> *Ibíd.*, p. 139.

<sup>939</sup> *Ibíd.*, p. 140.

España y Europa y en el trascurso y evolución del chocolate. Sólo del Nuevo Mundo, ha quedado plenamente integrada la vainilla en la elaboración del exquisito producto. Así pues, solo a esta gratísima especia cabe referirse.

“Suave y regalado olor, llamada tlixochil, y en nuestro romance vainillas olorosas, porque son unas vainillas largas y pardas, llenas por dentro de unos granillos negros, menores que los de la mostaza; éstas, como he dicho son de suyo tan suaves, flagrantés [fragantes] y aromáticas que en cuanto al buen olor compiten con el almizque y ámbar. Son de complexión cliente y seca, añaden al chocolate un muy apazible [sic] y suave olor y assí [sic] se aventajan a todas las specias [sic] por ser cordiales [en sentido etimológico] y amigas del corazón... Tienen la virtud de dar calor al estómago, cozer [sic] humores gruesos [sic]...”<sup>940</sup>

Por tanto, y es la conclusión que cabe extraer, que teniendo el cacao en su naturaleza un componente de dominio frío, son las especias, -tanto del viejo mundo como de Indias- que le acompañan en la elaboración del chocolate, quienes dotan a la nueva bebida de equilibrio en la contraposición de sustancias, de calidad saludable para la mayoría de los individuos. Valorando particularmente las de América, sentencia: “Se deben alabar las especias olorosas de esta India Occidental, que siendo calientes, confortativas y aromáticas, no nos dan aquel excesivo calor que las que nos traen de la India Oriental.”<sup>941</sup>

Por último, Cárdenas, contempla como acompañante imprescindible, asimilándolo a especia, aunque en rigor no lo sea, el *achiote*,<sup>942</sup> cuya cualidad más llamativa es “su roxo y gracioso color” sin desdeñar sus atributos alimenticios, “para dar sustento y engordar al que beve [sic] ... [achiote] con cierta parte pingüe y azeitosa [sic] que tiene ..., es una de las más saludables especias, que lleva assí [sic] para desopilar como para provocar la regla y el sudor... [en cantidad muy templada -mesurada, comedida] ... ayuda a quebrar l piedra de los riñones y despedir por la orina todo humor grueso [sic] ... que se persuadan todos los que beven chocolate que estas specias [sic], que han declarado jamás hazen [sic] daño a nadie.”<sup>943</sup>

En el pormenorizado estudio del chocolate, como ha quedado anunciado, dedica el capítulo VIII a exponer su forma de preparación, proporciones de los ingredientes, valoración de la calidad en función de la espuma y sin dejar su condición de médico prescribir qué hora es la más adecuada para su ingestión, para concluir con la justificación de que en las Indias es

---

<sup>940</sup>Ibídem, p. 142.

<sup>941</sup>Ibídem, p. 142.

<sup>942</sup>Achiote tiene un sinónimo, bija, que es la voz preferida por los aborígenes caribeños.

<sup>943</sup>CÁRDENAS: *Problemas...* p. 143.

donde adquiere verdadero valor de necesidad. A fin de evitar la prolijidad a veces tediosa, se procederá en cada uno de estos aspectos mediante los enunciados más significativos:

### Proporciones:

La primera cuestión a tener en cuenta es que el cacao se halle en óptimas condiciones, “se requiere añejo... [sin llegar a apollado y carcomido] por más aceitoso y más mantecoso”. Dosis: a cien cacaos se le eche media onça [sic] de recaudo de toda specia [sic], así de la tierra como de Castilla... medio tomín <sup>944</sup> a excepción de la orejuela o gueynacastle <sup>945</sup> que puede echarse uno, es decir, doble cantidad por las excepcionales cualidades saporíferas y de salubridad. Recomienda que “las personas cálidas le usen con atole y azúcar, porque este tal chocolate engendra menos calor que el que se bebe [sic] con miel y desatado en agua”.

### *Modus operandi*

En todo caso, el propio cacao y las especias han de tostarse previamente. “El cacao con la fuerza del fuego perderá la parte aguda y mordicativa consumiéndola y exhalándola... se corrige mucho [su] parte cruda e indigesta...” por ello Cárdenas “reprueba a los malditos confiteros, que confitan el cacao crudo porque pese más, y es aquello enriquecer a costa de salud ajena”. Un vez molido se le quita la caxcarilla [sic] y se dispone de él según sea para consumo inmediato o en unos días -cociendo la masa triturada y especiada- o para conservar hasta dos años, en forma de tabletas. Esta última forma, de origen guatemalteco, “se deshace en agua muy caliente y su puntica de dulce que le da mucha gracia”.

Especial relevancia otorga Cárdenas, en línea con cronistas y naturalista estudiados, a la espuma. Desde las observaciones de Bernal Díaz en la corte de Moctezuma, en general, todos aluden a este efecto como parte esencial del buen cacao y ahora chocolate. Sin embargo, el médico constantinense muestra sus objeciones acerca de la salubridad del burbujeo:

“Yo confieso ser muy sano el batirlo [chocolate] y quebrantarlo por cuanto en aquel continuo movimiento se adelgaza la grossedad [sic] y crudeza del cacao ... juzgo por muy malo el beber [sic] aquella spuma [sic], supuesto que no es más que un poco de aire, que avienta el corazón, impide la digestión y aún se suele poner ... sobre el corazón y causar terribles tristeza; [y sentencia de modo concluyente] hase, pues, antes de beberlo [sic], deshazer la tal espuma.”

<sup>944</sup> DRAE 22ª edición (2001): Tomín. “Tercera parte del adarme y octava del castellano... equivale a 596 mg.”.

<sup>945</sup> Por esta especia, Cárdenas parece tener debilidad, a juzgar por las excelencias que de ella cantara: “esta specia [sic], digo, se echa en el chocolate muy sabia y acordadamente, lo primero por su buen olor, pues con él da gracia y fragancia [fragancia] y suavidad a esta bebida [sic] ... refuerza conforta la virtud vital, ayudando engendrar spíritus de vida, ... Da ... un muy gracioso sabor, [así aprovecha más lo que se bebe] conforta el hígado, ayuda a la digestión, destirpa toda ventosidad y malos humores, ... provoca el mensturo y la orina”. CÁRDENAS: *Problemas...* Cap. VII, p. 140-141.

### Consumo y reglas para su ingesta

El más generalizado y popular es el que se hace “disolviendo la preparada y precitada masa -cacao molturado y especiado- en agua fría hasta que levante espuma y después la mezclan con ésta poleada [gachas] hecha de maíz, llamada atole, y este es el que se gasta y vende por todas estas plaças [sic] mexicanas,... otros lo suelen hazer con pinole [maiz tostado].”

Tras las observaciones y reflexiones, Cárdenas, recapitula y ejerce didáctica:

“Lo que de aquí podemos sacar es que el chocolate más fresco de todos y el que más apaga la sed y da más sustento es el que se beve [sic] con atole, y el más cálido es el deshecho [sic] en agua, porque no quebranta el agua tan bien el calor de la specia [sic] como el atole.”

A continuación facilita sendas reglas, según el perfil frío o cálido del consumidor:

“Complejión fría y males consiguientes: asma, perlesía -debilitamiento muscular por avanzada edad- , hidropesía,... ijada, sobra de flemas y ventosidad,... es mejor [chocolate] deshecho con açúcar en agua muy caliente y pueden añedir [sic] las specias clientes con más cantidad que la ordinaria... Complejión cálida, nada recomendable: demasiado calor de hígado, estómago o riñones,... si abundan en mucha sangre, se ejercitan en mucho trabajo, ... saltos de corazón, ...para todos ellos la sobre dicha bebida es muy dañosa, [y si no quieren dejar de beberla] bévanle con a y echen muy poca specia, y [preferible] de la tierra que de España, ... usada con esta advertencia será de mucho provecho para la salud ... da buen sustento al cuerpo y ayuda gastar el mal humor, evacuando por sudor, hezes [sic] y orina, ...”

### Bebida de Indias por antonomasia. Justificación.

“En ninguna tierra del mundo es más necesario el chocolate que en esta de las Indias”. Y lo justifica: “porque es húmida [sic]... andan los cuerpos y estómagos llenos de flema y superflua humedad [sic], la cual con el calor del chocolate se cueze [sic] y convierte en sangre, lo que no haze el vino, porque antes se azeda con la flema y suele ahitar más.”

### Horario preferible para su toma

“La hora más apropiada... es por la mañana a las siete o a las ocho en ayunas”. Y lo justifica: “porque entonces el propio calor de esta sustancia [chocolate] ayuda a gastar todas aquellas flemas que de la cena y comida del día pasado han quedado en el estómago,... [y advierte] cuando se usa como medicina no se ha de tomar mucha.

La segunda hora de usarse es a las cinco o seis de la tarde”. Y lo explica: se presume que está hecha la digestión de lo que se comió mediodía, y entonces aprovecha para ayudarlo a distribuir con aquel calor para todo el cuerpo.”<sup>946</sup>

---

<sup>946</sup>Ibídem, pp. 144-148.

Así concluye su exposición y explicación Cárdenas de la utilidad del chocolate. A través de la justificación de sus asertos, se puede valorar el nivel de desarrollo de la medicina de la época, al tiempo que su aplicación práctica a los potenciales pacientes, inicia con sus recomendaciones lo que se podría denominar hoy, rudimentos de “medicina preventiva” aplicada a los habitantes de las Indias.

#### **X.4.2.- Fray Agustín Farfán.** (Sevilla, 1532-México, 1604)

Estudia medicina en Alcalá y es en su ciudad natal donde alcanza la licenciatura con apenas veinte años. Marcha a México con su familia y en la universidad de la capital novohispana se doctora en 1567. Tras el fallecimiento de su esposa, ingresa en la Orden de S. Agustín, y al recibir el hábito muta su nombre de familia, Pedro García Farfán, por el de Fray Agustín Farfán. Por dispensa pontificia se le permitió seguir ejerciendo la medicina con carácter vitalicio. En su obra *Tratado breve de medicina, y de todas las enfermedades* (1592) expone los aspectos doctrinales, los cuadros clínicos y los procedimientos operatorios, con una finalidad divulgadora adaptada a las circunstancias de la sociedad novohispana. La difusión que alcanzó explica que fuera reimpressa en 1610, seis años después de su fallecimiento.

En una amplia reflexión en torno a la irregularidad de la “regla” femenina por múltiples motivos: edad, ociosidad, laboriosidad, mucho ejercicio, su contrario, “el demasiado ocio y regalo que tienen”,... refiere el chocolate. En su parecer la tal anormalidad del ciclo menstrual es algo muy común en el género, “porque lo vemos [sic] cada día en donzellas [sic], casadas y viudas” [sic]

El fundamento de su observación lo encuentra en la propia naturaleza de la sangre - gruesa y flemática- y en el escaso ejercicio:

“... la causa más principal de no baxar bien la Regla, es: la sangre es muy gruesa y muy flemática. Engruésase la sangre y házese flemática comiendo demasiado, y con el mucho ocio y poco ejercicio”.

A continuación, censura la regalada vida que llevan las féminas de la sociedad colonial y su habitual consumo de cacao-chocolate; de donde nace la irregular evacuación del menstuo:

“Estas dos cosas -ausencia de ejercicio y excesiva ingesta- hazen [sic] muy bien las mugeres [sic] de la nueva España, porque a todas horas del día y a muchas de la noche las verán comer golozinas [sic]. Mayormente el cacao comido y bebido, y este no ha de faltar. Otras se hartan de Chocolate, que es una bebida hecha de muchas cosas entresí [sic] muy contrarias, gruesas, y malas de digerir.”<sup>947</sup>

No parece que Farfán sea demasiado entusiasta del consumo de cacao-chocolate. Le tiene prevención por el conjunto de ingredientes que no ayudan a facilitar la digestión, y desde luego, claramente contraproducente a los efectos de la específica y natural evacuación femenil. La ingesta inmoderada de la bebida, junto con el escaso ejercicio físico del alto estamento colonial, se muestran incompatibles con la salubridad, y eso se materializa en la irregularidad menstrual.

#### **X.4.3.- Juan de Barrios.** (Colmenar Viejo, ca. 1562-Madrid, 1645)

Estudia medicina en Salamanca. En 1589 emprende viaje Nueva España y se instala en la ciudad de México donde ejerce de médico y cirujano. Cuando lleva tres lustros en aquellas tierras publica su más importante obra, Verdadera medicina, cirugía y astrología, en tres libros dividida (1607), que vino a ser el tratado de mayor extensión -casi seiscientas páginas a doble columna- y amplitud temática hasta entonces en América.

Retorna a la Península en una fecha anterior a 1638 y fallece en Madrid a los siete años de su retiro a la capital del reino.

A los efectos que nos ocupa en relación con el producto escribe, publicado en México (1609), Libro en el cual se trata del chocolate,...<sup>948</sup>. Según el autor de esta sucinta biografía, no existe ningún ejemplar y el conocimiento que de ella tenemos es a través de Antonio León Pinelo que reproduce en su obra.<sup>949</sup>

Así pues, de ésta, y por evitar la prolijidad extraemos en enunciados los más significativos aspectos, algunos de los cuales ya han sido explicitados en otros autores:

---

<sup>947</sup>FARFÁN, Fray Agustín: *Tratado Breve de Medicina, y de todas las enfermedades, que á cada passo se ofrecen*. México, 1592. Libro I, pp. 33, 33 v. y 34.

<sup>948</sup>Como suele ocurrir en los autores-médicos del barroco, el título completo explicita su contenido: *Libro en el cual se trata del chocolate, qué provecho haga, i si sea saludable o no, i en particular de todas las cosas que lleva, i qué receta convine para cada persona*. México, (1609)

<sup>949</sup>LEÓN PINELO, A.: *Questión Moral si el chocolate quebranta el ayuno Eclesiástico*. Madrid, 1636, fols. 116-122



La bebida del chocolate es cosa tan común en toda Nueva España, que apenas se halla quien no la use.

Es tan alimenticia que “con sola ella ni es menester pan, carne, ni bebida, y en un momento está hecha y sazonada.” [sic]

De antiquísimo uso en la Nueva España, “su origen fue de la provincia de Guatemala [sic], i en el fue siempre muy común... y la causa es porque ay [es] familiar el árbol del cacao, cuya fruta es principal materia del Chocolate”.

Reconoce que al principio era bebida simple pero que en su evolución se le han ido añadiendo otros ingredientes [especias] que la enriquecen: “cacao, xochincastli (“flor de oreja”), achiote, atole, azúcar, agua tibia i chile, [pero en todo caso] la mayor cantidad que lleva esta bebida es cacao”.

En sus cualidades salutíferas y medicinales se explyaya:

“Consta el cacao de una sustancia parda dividida en mucha particillas,... es de mucho nutrimento i sustento, i su sabor es entre amargo i dulce, su temperamento y complexión es templada, que declina a fría, i húmeda. Es bueno para los enfermos de calenturas agudas, i se les puede dar con mezclarle con agua, i es muy buen bebida parta mitigar el calor i la sed: es buena también para los que padecen destemplanças calientes en el hígado o en cualquier otra parte,... pero es de advertir que la demasiada bebida del cacao opila, i deslustra el buen color de la cara, enflaquece i buelve [sic] los cuerpos con abundancia de humores.”

Refiere los demás ingredientes aromáticos, particularmente las especias de la tierra:

Xochinacastli (flor de oreja): “da a la salubérrima bebida gran gracia, i un suave olor,... bebida con agua quita las ventosidades, adelgaça la flema, conforta los estómagos fríos y flacos, i es boníssima para el corazón”.

- “xocoxochitl (“pimienta de Chiapa o Tabasco”), muy olorosa, caliente i seca, conforta el corazón i el estómago, ... quita las ventosidades, i deshaze opilaciones, i es buen para los que no pueden orinar , i para las mugres que no les baxa bien; expele el frío i es buena para los tienen dolores de hijada [ijada], i es provocadora algún tanto de luxuria, ..., i adelgaza i limpia los humores flemáticos i gruessos, ... i abre la gana de comer.”

- En su descripción de simples, no puede faltar el achiote (colorante), “bebido mitiga grandemente la sed, i las calenturas ardientes,... se puede y debe usar en las bebidas, i jarabes, i manjares quando pretendemos enfriar, i refrescar. Júntase el achiote al cacao para que refresque las demás cosas, i para darle mejor gusto, sabor y color, ...

echado en el cacao haze que se pueda beber más de lo ordinario sin daño, ... porque ayuda a la digestión ...”

- Amén de las descritas, enumera las tradicionales especias originarias del Viejo Mundo que hacen al chocolate majestuoso: canela, anís açahar seco, ajonjolí, almendras, avellanas,... [si bien advierte] que esto postrero no es ordinario , i no falta quien eche ámbar y almizcle.

#### En cuanto al modo de hacer el chocolate:

Cacao y especias tostadas. El cacao triturado en una piedra de metate poniendo debaxo alguna lumbre para extraer el aceite. Con él se hace una masa y de ésta “se forman tabletillas ... i las dexan secar i se usan mezclándolas con agua tibia, o atole [harina de maíz] o açúcar ...y le menean con un palo que le llaman el *molinillo*<sup>950</sup> a manera de rodezno, ... el *molinillo* se ha de agitar o menear para que ... haga espuma haziendo que las partes aéreas y azeitosas suban arriba y hagan espuma, que es lo mejor i más sabrosos del caco, i así lo beben tibio o caliente, según están acostumbrados”.

#### No podía faltar el sempiterno asunto de la luxuria:

Precede de su valoración sumamente elogiosa del chocolate: “no tenemos sino confirmarle [al chocolate] y aprovarle por una de las más saludables bebidas de quantas [sic] hasta [oy] están descubiertas, porque en toda esta bebida no se echa cosa que sea mala i haga daño a la salud, sino todas de mucho consideración y provecho.”

Y a continuación responde a sus objetores en relación con la concupiscente sustancia de la “pimienta de Tabasco”, causante al parecer de la incitación: “es en tan poca cantidad la que se echa en el chocolate, que no puede ser bastante a inducirla [luxuria] ... [y en todo caso las demás especias] “hazen retundir [repeler] y domar la virtud [fuerza] de la pimienta”; y en cuanto al resto de especias particularmente las venidas de Europa más la aborígen vainilla: pimienta, canela, i anís, i baynillas, que por ser calientes levantan ventosidades, y estas ser instimuladoras [sic] del acto venéreo, i por esto que el chocolate es malo para los religiosos , ... es justo advertir que todo ello se retunde con las cosas más que lleva el chocolate, i peor es el vino i le beben los tales y en él como dice el Apóstol [S. Pablo] está la luxuria. [Y por otra parte] concluye en su enfervorecida defensa de la bebida frente a mitos y supercherías, con una sencilla frase que emana del sentido común: “El chocolate quita la sed, no me parece que

---

<sup>950</sup> En Francisco HERNÁNDEZ, ha quedado descrito el artilugio, -invento criollo- pero sin atribuirle nombre. El estreno del vocablo corresponde al Dr. BARRIOS (1609; fol. 119 v)

teniendo la tal bebida quitando la sed, partes ningunas que provoquen el acto venéreo”. Dicho en román paladino: un vaso de agua que es lo que verdaderamente sirve para quitar la sed, no incita a Venus.

Facilita Barrios una fórmula rápida y abreviada de hacer que consiste en poner a remojo el maíz, secarlo, triturarlo en el metate y de esa harina echar dos o tres cucharadas, hervir el agua con ella [harina] y la pastilla de chocolate a su vez disuelta en agua caliente.

### Beneficiarios

“El chocolate hecho de este modo es bebida saludable, muy conmoda [sic] para viejos, niños preñadas, i gente ociosa, para todas las personas que dél quisieren usar,... bebiéndole con moderación conforta el corazón, el estómago, el hígado, deshaze [sic] las opilaciones [obstrucciones], resuelve ventosidades... es bueno para el mal de orina,...

### Inconvenientes:

Es bebida en la que fácilmente se puede dar veneno,<sup>951</sup> no es buena para la gente que haze mucho ejercicio, para los que son Correos, i andan en cavallos [sic] de malos passos,... es bebida que no quiere que se beba [alguna alcohólica], ni coma otra cosa, i que haga ejercicio, sino que se estén un poco sentados, porque si no anda nadando en el estómago, i mal se junta i pega en las paredes del estómago.<sup>952</sup>

#### **X.4.4.- Barthelemy Marradon.** Vecino de la Villa de Marchena. (1618)

En la secuencia cronológica, corresponde el turno a este oscuro personaje y extraña obra, a su vez citada y referida y con la que en algún momento polemiza, apenas una década después, su paisano de provincia, Colmenero de Ledesma, “Médico y Cirujano de la ciudad de Écija.”

Poco se sabe. Es vecino de la ciudad de la villa de Marchena, presumiblemente médico, y que a la vista de su opúsculo -apenas veinte páginas- no quiere perderse la polémica, tanto médica como moral, que despierta la sin par, satisfactoria y unánimemente admirada bebida indiana.

---

<sup>951</sup> Aunque Barrios no lo explica, cabe fácilmente deducir que por su compleja composición, gustosas y potentes sustancias que integran la bebida del chocolate, haría indetectable la presencia del tósigo por el destinatario cuya muerte se pretende con muy escaso riesgo de ser descubierto el asesino. En todo caso, es una muerte dulce y agradable la que se procura. La Marquesa D'Aulnoy relata un caso que se menciona en el lugar correspondiente de este trabajo. Y Gage relata el envenenamiento del obispo de Chiapas, por mano femenina, al prohibir tomar chocolate en las iglesias durante el oficio religioso. El episodio se explicita en otro lugar de esta Tesis.

<sup>952</sup> Ibídem, f°s. 116-122.

La fórmula elegida por el autor, en lugar de un tratado o discurso, que es lo habitual, trenza un Diálogo imaginario entre un Médico, un indio y un Burgués.<sup>953</sup> La obra ha llegado hasta nosotros a través de la traducción al francés de un texto castellano.

El contenido es en gran parte reiterativo y dicho o descrito por autores ya tratados. Se procederá, pues, a reseñar lo más destacado y sobre todo lo novedoso en orden a su ingesta relacionada con el quebrantamiento del ayuno que en esta obra se apunta aun levemente, por primera vez.

Se itera la consabida dual cualidad del cacao como moneda y bebida, amén de la pormenorizada descripción del árbol por parte del indio.

El Médico manifiesta expresamente su desagrado hacia la nueva bebida. En contraposición al común, quizás sea uno de los pocos testimonios en que no queda enaltecida: “Yo lo he visto y probado, pero a decir verdad, no me gusta nada ni como brebaje, ni como moneda”.

Desde su prevención, el galeno reconoce que “los cacaos han de ser cogidos un poco verdecillos”, porque secos y viejos “tienen un gusto áspero, astringente y tan desagradable que no es extraño que quienes lo prueban, aborrezcan el brebaje que se les hace”. Por tanto, las cualidades médicas “cuando se consumen sin mezcla” -diríase en estado puro- “es el ser desecativos y astringentes y por ello, terrestres y refrigerantes”, lo que a su vez está indicado como medicamento específico para los que usamos los ásperos y los agrios”. Asimismo, referido a la bebida, “los que lo utilizan [cacao] dicen que es refrescante y que no perjudica nunca”.

Por su parte, el Indio no alcanza a entender y así lo argumenta cómo si se le mezclan “pimiento, canela, clavos, anís y otros ingredientes, todos ellos calientes; me río yo de los que dicen que este brebaje refresca y es altamente medicinal.”

El Burgués, acusa a quienes suministran esta poción a los pacientes porque -y cita a Galeno- “no hay que dar a los enfermos pimienta batida y en polvo, ni siquiera a las personas sanas, sino entera, porque calentando el estómago y ayudando a hacer la digestión se evita que pase al hígado [la pimienta en polvo] y a otras partes nobles calentándolas en demasía”.

---

<sup>953</sup>MARRADON, B.: “Du Chocolate, Dialogue entre un Medecin, un Indien, & un bourgeois. Voisin de la Ville de Marchena, Imprimé à Seville l’an 1618”. En: SPON, J. (ed.). *De l'usage du caphé, du thé et du chocolate*, Lyon, chez Jean Girin & Barthelemy Riviere, 1671, pp. 167-188. Traducción para esta Tesis: D<sup>a</sup> Celestina Escribano Castro, Catedrática de Francés.

En esta divagación, el indio le pregunta directamente al Médico si el chocolate es tan malo y tan poco sano como el tabaco:

En la respuesta empieza con la descalificación que de ella hace Benzoni -Historia del Mondo Nuovo [1565]-: “el chocolate es más un brebaje para los cerdos que para los hombres”, y continúa, pese a su nada positiva valoración, admitiendo que su éxito se debe - para no beber siempre agua- como sucedánea y alternativa al vino, habida cuenta de la escasez de éste en la Nueva España. Y sentencia: “La necesidad de vino que se tiene en las India ha hecho inventar el chocolate.” De otra parte, reconoce que la tal bebida hecha con harina de maíz [atole] adquiere una consistencia similar al almidón que se hace en España, “y dándose sólo [sin mezclar especias] debe ser tenido como acomodado... a gusto y agradable, pareciéndose incluso al sabor de las almendras,... es por lo que los médicos de la nueva España dan este maíz mezclado con azúcar a sus enfermos, con gran éxito, cuando no tienen que trabajar con calor excesivo...”

Insiste en la frecuencia e intensidad de su uso: “es tan familiar y tan frecuente por todos los indios que no hay ni lugar ni mercado donde no haya una negra o una india con su tía [ama, dueña] su apastlet y su molinillo...”. A continuación describe la consabida forma de preparar la bebida y la valoración de la espuma “que es su mejor y principal sustancia”.

Destaca el chocolate casero para uso propio y de amigos que visitan y vecinas, y sobre todo el elaborado por las monjas. Distingue por su superior calidad el de uso doméstico, “el que se hace en tabletas [pinolen o pinoli] y que se bebe frío, por la tarde, y aunque estén compuestos por similares ingredientes, son diferentes en nombre y calidad y son tenidos en gran estima.”

A continuación refiere una receta tipo, quizás la de mayor calidad y laboriosidad; receta que a su vez va a ser copiada en su literalidad por el astigitano Colmenero de Ledesma.<sup>954</sup>

En cuanto a su forma de ingesta, sea para beberlo o comerlo: “se toma por las mañanas chocolate con un dulce o un bizcocho, como se hace en España tesis aparte, con almendras o avellana, yema de huevo, alguna pasta de semillas frías o almidón.”

<sup>954</sup>“Tomad setecientos cacao que pesan un peso [moneda] u ocho reales que son cuatrocientos cincuenta por real en la nueva España, un libra y media de azúcar blanco, dos onzas de canela, catorce granos de pimienta de México, llamada chille o pimienta, media onza de clavo, tres gotitas de Tesacta [Campeche], el peso de dos reales de anís, para el achiote se pone tanto como sea necesario para darle color, así como se hace con el azafrán, que será quizás tan grueso como una avellana; algunos añaden almendras y avellanas. Con todo eso rallado o machacado en el *metate*, se hace con el jugo de que sale del azúcar [de la caña misma], pequeños pastelillos o una pasta para poner en cajas [tabletilas]; algunos mezclan unas gotas de agua de azahar, un grano de almizcle, o de ámbar gris.”, *ibidem*, pp. 178-179.

Y concluye su respuesta al Indio con una grave advertencia, tornando a las cautelas del inicio: “Pero dar el chocolate en cualquier momento, a cualquier sexo, a cualquier edad, a todas horas, es preciso censurarlo y reprimirlo, así como hemos hecho con el tabaco.”

Concluido el diálogo en lo estrictamente alimentario y recetario, los contertulios se adentran en otro aspectos de su consumo y lugar, y obviamente saldrá a relucir el caso de su ingesta, aun ocasionalmente, en la iglesia durante el Oficio Divino, deslizandole la licitud de su uso en cuanto medicina y reconstituyente. Se inicia así, lo que será objeto de largo de debate entre médicos, moralistas y teólogos acerca de si el chocolate rompe el ayuno eclesiástico.

Volviendo a la anécdota del Indio, éste sugiere que genera adicción entre los asiduos consumidores: “Yo he sido testigo ... he visto a muchos que estaban tan acostumbrados a tomar chocolate que no podían pasar sin él ... un sacerdote diciéndonos la Misa, ... se vio obligado por necesidad, estando muy grueso y muy fatigado, a sentarse en un banco, antes de la Acción de Gracias, después de la Comunión, donde estaba una sirvienta que tenía un recipiente de thecomate [vasija hecha de calabaza] lleno de chocolate que él bebió y Dios le dio fuerzas para acabar la Misa después de haber reposado”. Entre la adicción y reconstituyente, he aquí las virtudes del chocolate que deja entrever el Indio.

El médico responde que si es por causa de enfermedad, queda excusado, “pero si es por costumbre, no es ni honrado ni loable y mucho menos si se trata de Religiosos, cuyas virtudes deben servirnos de ejemplo.”

Tercia el Burgués, ya sin ambages, para afirmar categóricamente “que beben el chocolate en la iglesias durante la celebración del Oficio Divino, lo que -enfatisa mediante pleonasmos- he visto con mis propios ojos”. Es el primer anuncio de lo que Gages describirá en su descabellado y novelado relato.

El médico escandalizado persevera en la reprobación: “ya es tener gran falta de respeto por el Culto Divino,... y es verdad que esto no se debería hacer nunca”.

Naturalmente las damas -prosigue el Médico- también serán objeto de observación: “Comen chocolate como si fueran almendras, y sí... produce infinidad de enfermedades en las partes interiores como la caquexia [desnutrición extrema]... y color demacrado de la cara.”

No sin cierto tono humorístico e irónico, el Burgués compara frente a la gustosa sustancia otros alimentos manifiestamente nutritivos y por ellos garantes de salud: “Me

pregunto, cuando se come chocolate, si es tan bueno como para los que están bien, como una loncha de jamón, de lomo o de salchichón o como pasta de albérchigo..., Y cuando se bebe es tan sabroso como... el vino de Pero Ximénez, nativo de Écija, ciudad de Andalucía”. El burgués acaba poniendo en tela de juicio que el chocolate sea superior a los alimentos y bebidas que acaba de mencionar.

Concluye el Indio diciendo que desconfía de las facultades del chocolate que es la principal causa de la necesidad que hay en la Nueva España, por ser demasiado común su despensa que sobrepasa al resto de la despensa ordinaria que se hace casa día: “en algunas casas gastan por día dos pesos y más de cacao sin contar el azúcar, cuya cantidad es empleada en exceso.”

Parece por lo descrito que la poción gustaba muy edulcorada, rayana en el empalago, lo que a su vez, nada debe extrañar porque la copiosa producción de azúcar por primera vez en la historia, tanto en Indias como en Europa se celebra con la desmesurada fruición de lo gratamente novedoso.

Por último, facilita unos datos adicionales que abundan en su producción en cifras: 500.000 arrobas [equivalente] a 12.500.000 libras de azúcar en la Nueva España, preparada en sus propios molinos. Y para 1616 -dos años antes de la publicación *Diálogo-*, una arroba de azúcar valía tres pesos, y en los años siguientes cinco o seis pesos, tanto como en Castilla, lo que es causa de que se encuentre tan poco azúcar en la Nueva España. Da a entender, por tanto, que tan desorbitante subida de los precios se deba al incremento de la demanda en la metrópoli y por ende de la exportación.

#### **X.4.5.- Colmenero de Ledesma. (Écija, 1583-Madrid?)**

Médico y cirujano de la ciudad sevillana, donde ejerce y conocido por haber publicado diversas obras de su oficio, *Apología Chirúrgica*. Después de 1622 viaja a América donde toma conciencia de la relevancia del chocolate y la polémica médica en la que se ve envuelto, lo que le lleva a publicar, tras su retorno a la Corte, su más famosa obra, *Curioso Tratado de la naturaleza y calidad del chocolate* (Madrid, 1631), de la que alcanza varias ediciones en lenguas extranjeras. La publicación del libro fue una de las primeras ocasiones en las que se describe la receta como una bebida caliente. Pese a que entre la comunidad médica, moralistas y teólogos se vislumbra la controversia acerca de si la bebida de éste rompe el ayuno



eclesiástico, Ledesma escapa a ella y sus apreciaciones se mantienen dentro de la más estrictas leyes de la salud, y sin nombrar específicamente a ningún colega que se haya introducido en la valoración de la naturaleza y virtudes del chocolate, sus proposiciones, en buena medida, vienen dar réplica a quienes sobre el asunto han escrito.

Como en autores anteriores, se procederá a ofrecer una sinopsis crítica y comparada de tratadistas precedentes.

Comienza con una diáfana manifestación de su divulgación: “Es tanto el número de gente que oi [sic] día bebe Chocolate, que no solamente en Indias donde tuvo su origen y principio esta bebida, sino que también en España, Italia y Flandes, es ya mui [sic] usual, y particularmente en la Corte,...”<sup>955</sup>

Justifica su obra porque “no he visto alguno que aya [sic] escrito acerca de esta bebida, si no es un médico de Marchena”. Se refiere, sin nombrarlo con omisión desdeñosa, claramente a Marradon, autor precedente. Es difícil aceptar que un coetáneo suyo y a muy escasa distancia entre las localidades -Marchena-Écija- donde respectivamente ejercen, no se conozca. De otra parte, ignora a Cárdenas quien le dedica como se ha visto el más extenso tratamiento al *cacao/chocolate*, cifrado en tres capítulos.

En cuatro apartados divide su obra:

- a) qué es el chocolate y cualidades del Cacao.
- b) calidad resultante tras la incorporación [permixtión] de los simples [especias] que entran en ella.
- c) *modus faciendi*, y de cuantas maneras se bebe en las Indias.
- d) cantidad, cómo ha de tomarse, y en qué tiempo y qué sujetos.

Respecto de la primera, define el cacao como sustancia “fría y seca”, pero a su vez con otras “calientes y húmedas” que se integran en su naturaleza. Particular interés en la observación de la parte “butirosa” [grasienta, aceitosa] que las criollas utilizan como cosmética “para la cara”. Las partes caliente-húmedas, reprimen [equilibran] los efectos negativos de las “fría-seca” [terrestres], astringentes y opilantes. Para que esta integración sea viable requiere molturación; primero, del cacao y después la masticación.

---

<sup>955</sup>COLMENERO DE LEDESMA, A.: *Curioso tratado de la naturaleza y calidad del chocolate*, Madrid, Francisco Martínez, 1631, p. 2.

De otra parte, reconoce que hay notable variedad de formas para elaborar el chocolate y que hay ciertos ingredientes, a su parecer nada recomendables, como es la pimienta negra y la de Tabasco, al ser cada una de por sí “caliente y seca”, solo apta para quien tiene “el hígado mui [sic] frío.” Copia a continuación la receta “del Escritor de Marchena” [Marradon], que se omite para evitar la reiteración. Con base en ella, va emitiendo opinión sobre cada uno de los ingredientes que contiene y sus efectos para la salud. En general, le parece adecuada la receta aunque apostilla que debe adaptarse a las necesidades de los diferentes sujetos que lo consumen y sobre el azúcar que además de echarla en el chocolate al momento de beberlo, informa y se muestra favorable a utilizarlo también “como tablillas con el chocolate por golosina, como hazen [sic] en México las damas, y se venden en las tiendas alcorçadas” <sup>956</sup>

Gran novedad ésta. Nadie hasta ahora había informado del rebozo azúcar-almidonado con que se cubrían las pastillas de chocolate y como tal se vendían. El cacao triturado y calentado para extraer la parte butirosa se secaba, se hacían tabletillas para almacenaje y transporte y posterior disolución en agua y con el añadido de los demás ingredientes confeccionar el chocolate, pero no así de uso directo.

Referido a la segunda parte, hace una confesión de su propia experiencia en cuanto a la calidad refrigerante del chocolate, aunque parece dar a entender que se circunscribe a las Indias, por sus peculiaridades climáticas:

“Con experiencia digo, porque en las Indias, fundados en lo que en aquella tierra usan, llegando yo caluroso, visitando enfermos, y pidiendo un poco de agua para refrescarme, me persuadieron a que tomasse [sic] una xícara de Chocolate, con la qual [sic] se me aplacaba la sed; y si por la mañana lo tomaba en ayunas me calentaba y confortaba el estómago.” <sup>957</sup>

La siguiente reflexión de Colmenero va encaminada a demostrar en qué momento es mejor consumir el chocolate tras la molturación de todos sus ingredientes para equilibrar las partes frías que de suyo tiene el cacao con la calientes que proporcionan la grasienta [butirosa] y las especias. Para que el ensamblaje se produzca necesita reposo, y es preciso que transcurra el tiempo suficiente, que Colmenero cifra en un mes desde que se trituran los componentes hasta que se elabore la poción. En definitiva, proporción en las cantidades y tiempo para que la combinación de elementos se produzca. Censura a Marradón -sin citarlo por su nombre- “Mal fundamento tuvo el de Marchena, en dezir que opilaba, pues si fuera assi, opilado el

---

<sup>956</sup>Ibíd., f. 4.

<sup>957</sup>Ibíd., f. 6.

hígado, avía [sic] de extenuar el sujeto, y lo contrario vemos por experiencia que inpingua [sic]”<sup>958</sup>

En el tercer punto, facilita una receta para los sanos, ¿óptima?, sin perjuicio del criterio particular de cada cual en la elección de ingredientes y proporciones; receta, por otra parte, válida para los territorios de ambas orillas.

“Cien cacaos, dos chiles grandes de los que llaman chilpatlagua en lugar de estos de las Indias- menos mordicativos- , se pueden procurar los más anchos y menos calientes pimientos de España. De anís un puño, orejuelas,... y otros que llaman Mecasuchil , si el vientre estuviese astrito. Y en lugar de esto en España seis rosas de Alejandría en polvos. Vainilla de Campeche, una; canela dos adarmes, almendras y avellanas, de cada cosa una docena, azúcar [sic] media libra. Achiote la cantidad que bastare para teñirlo.”

Del *modus faciendi*, un tanto premioso. Molturación, mesturar los ingredientes molidos, calentar a fuego lento “porque no se resuelva lo butiroso”,... la masa casi estará derretida y con ella hacen tabletas y lo echan en un papel o en algunas hojas grandes de árbol, como el plátano y enfriándose, ya duro, se deposita en cajas.

En cuanto a su ingesta, en Indias de dos maneras ya modernizada por los españoles:

Deshecho el chocolate en agua fría, extraer la espuma en otra vasija, el residuo se pone al fuego con azúcar, y después de cliente se echa sobre la espuma, que quedó aparte, y así [sic] se bebe.

La otra forma es calentar el agua y en la xícara o tocomate -calabaza de cuello estrecho que sirve de vasija- echado el chocolate, con el molinillo deshazerlo [sic] mui [sic] bien, y luego bien deshecho, echar lo restante del agua caliente con azúcar en el mismo chocolate, y así se bebe”.

Por último, aunque anuncia dos formas, incluye una tercera, que es la que con carácter general ha permanecido y ha sido la doméstica por excelencia: calentar en una olla agua, echar el chocolate y el azúcar y cocerlo hasta que aflore la más mantecosa. Según Colmenero este último modo es más gustoso pero menos saludable, “porque como se aparta la manteca de los terrestres, que queda debajo, esto causa melancolía; y la manteca relaxa el estómago, y quita la gana de comer”.

---

<sup>958</sup>Ibíd., p. 7.

No deja de tratar el consumo en frío que se denominaba, no chocolate, sino cacao y lo usan en las fiestas para refrescarse. En realidad es la forma tradicional en los indios, sólo que la espuma primera se obtiene con el molinillo, la extraen, azucaran y después los restos con más agua, los agitan de nuevo y desde lo alto la echan sobre la espuma extraída. Es decir, un modo de tecnología mixta: molinillo y azúcar aporta la modernidad colonial en tanto la tradición, el trasiego y el consumo frío. “Esta bebida es tan fría que no es para todos los estómagos, porque la experiencia muestra el daño que haze en dar dolor de estómago, y en particular a las mugeres [sic].”

En el punto cuarto, cómo ha de tomarse y en qué cantidades, advierte que “el que bebe mucho chocolate, como tiene partes pingües, no se puede distribuir tanta cantidad dellas por todo el sujeto, y las que quedan en las venas delgadas del hígado, es fuerça averlas [sic] de opilar y obstruir”. La cantidad que considera adecuada es “tomar por la mañana cinco o seis onças [28,7 g c/u; total entre 150-180 g.] de él, en tiempo de invierno.

La casuística abarca a la condición del sujeto, y con ella la cualidad del agua: “si es colérico, agua de endivia”, y así también en verano; “pero teniendo el hígado frío y opilado, con agua de ruibarbo.” De enero a mayo se puede tomar regularmente, sin embargo “en tiempo de Caniculares no lo apruebo en España”, salvo que esté acostumbrado, en cuyo caso “sea templado y con agua de endivia, y de quatro a quatro días.”

No escapa a la reflexión de por qué si en América hace mucho más calor que en la península, allí sí se toma el chocolate todo el año y a cualquier hora y aquí en la metrópoli, no. Las razones que da son dos: la primera por la costumbre; y la segunda porque el calor de aquellas latitudes es muy húmedo “y ayuda a abrir los poros... y así se disipa y depopula nuestra sustancia [chocolate], por cuya causa, no solo por la mañana sino a qualquiera hora del día usan sin ningún daño.” Similar comportamiento tiene “el vino puro, aunque haga muchísimo [sic] calor, no daña sino antes conforta el estómago”, por contra “si con el demasiado calor se bebe agua es mui [sic] notable el daño que resulta por enfriarse más el estómago...”

Por último, explica por qué el chocolate engorda, si su base -cacao- es seca y fría y los restantes ingredientes “son más para extenuar que para engordar.” Lo atribuye obviamente a las partes adiposas, “las partes mantecosas [del cacao] son las que impinguan y engordan, y las calientes que entran en esta composición, le sirven de guía y vehículo para que passen por el hígado y las demás partes, hasta llegar a las carnosas..., que es [sustancia] caliente y

húmeda, como lo es la mantecosa, convirtiéndose en sustancia del sujeto, lo aumenta e impingua.”<sup>959</sup>

Aquí se pone término a la obra de **Colmenero**.

Su aportación más significativa, sin duda, es el haber diseñado una receta, - perfeccionando la de Marradon,- cabría afirmar universal, apta para las dos orillas, que integra los primitivos elementos de su consumo por los aborígenes en una fórmula más elaborada, de claro mestizaje alimentario: edulcoración por azúcar, aromatización con especias de ambos mundos y depurada técnica en cuanto a la producción de la espuma por el ingenio colonial del molinillo. La introducción del fuego para transformar la masa en pastillas y su disolución en agua calda; y junto a ello, con la misma fuente de energía, la innovación en cuanto a la preferida temperatura de su consumo en caliente.

### **X.5.- Del cacáhualt al chocolate: nueva bebida, utillaje, nuevos vocablos.**

Por los cronistas y primeros testimonios estudiados se ha dado cumplida información del modo de elaborar la bebida de cacao: cacahuatl. Particularmente valioso sea, por la más antigua, la que refiere Fernández de Oviedo, ya explicitada.<sup>960</sup>

Bebida de ricos y nobles, se toma al finalizar la comida y a temperatura ambiente, así Sahagún: “en acabando de comer, luego se sacavan [sic] muchas maneras de cacaos, hechos muy delicadamente...”<sup>961</sup>; y en otro pasaje insiste:... “y luego tras esto -la comida- sirven el cacao que es lo postrero”<sup>962</sup>. Por su parte, Salazar: “no se ha de comer otra cosa después de bebido.”<sup>963</sup>

Vistos los antecedentes en los trataditas estudiados, la más elemental forma de preparación consistía en diluir los granos del cacao, previamente molturados en agua a temperatura ambiente. Esta simple fórmula admitía variedades más complejas: añadir a la materia prima achiote [colorante rojo], chile [pimiento picante], vainilla y otras especias; pétalos de flores,... Su consumo por los nativos provocaría, sin duda, un violento contraste con nuestro gusto actual.

---

<sup>959</sup>Ibíd., f. 10.

<sup>960</sup>FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS: *Historia general* T.I, Lib.I. pp. 270-271.

<sup>961</sup>SAHAGÚN, *Historia general*, Lb. Octavo, cap. 13, p. 583.

<sup>962</sup>Ibíd., Libro nono, Cap. siete, pp. 635-636.

<sup>963</sup>CERVANTES SALAZAR, op. cit., p. 117

En su evolución, a la que no es ajena la lógica del colonizador para su conservación y almacenaje, esta mezcla se calentaba hasta conseguir una pasta homogénea que pudiese moldearse en forma de pequeñas tabletas. Bien pudiera ser, a juzgar por los tardíos testimonios de Marradon y Colmenero, que tal formato a los fines indicados fuera aportación de los españoles y no de los indígenas.

El brebaje se obtenía introduciendo una de esas tabletas en agua caliente, removiéndola hasta su disolución. En ocasiones se le añadía “atole” [harina de maíz] para espesarlo. Su consumo, de ordinario, era a temperatura ambiente.

En general, ningún edulcorante acompañaba a la bebida, por lo que tenía un intenso y característico sabor amargo, lo que probablemente fue la causa de su limitada repercusión cuando, dada la hipótesis, Cortés trajo consigo granos de cacao a su regreso a España en 1528<sup>964</sup>

Todas las fuentes coinciden hasta concluir la primera mitad del s XVI en utilizar el término cacao sin que aparezca el vocablo chocolate. ¿Qué transformación hubo de experimentar la preparación de esta bebida de los indios para que la generación criolla empezara a usar la palabra chocolate?

#### Nuevo vocablo: Cacáhualt-xocólatl-chocólatl

El término cacàhuatl significa “agua de cacao”. Es la traslación fonética que hacen los cronistas de la poción que ingieren los aztecas, Moctezuma y su Corte. Ciertamente que el vocablo expresa lo que realmente era la bebida: granos de cacao más o menos triturados disueltos en agua. “El término chocólatl no aparece en ninguna fuente temprana sobre el lenguaje náhuatl o sobre la cultura azteca.”<sup>965</sup>

---

<sup>964</sup>Requerido por Carlos V, quien ordena a la Audiencia un juicio de residencia contra Cortés, regresa a España en 1528. Recibido por el Emperador, este le concede el título de Marqués del Valle de Aoxaca y de Capitán General de la Nueva España y del Mar de Sur. En la Península permanece dos años hasta regresar al territorio conquistado.

En relación con el cacao y su venida a España, es ya un tópico la afirmación categórica entre los historiadores de que Hernán Cortés trajo granos de cacao con ocasión de este viaje. (PÉREZ SAMPER: “Integración”, p. 115). La única referencia de que se dispone alusiva al matalotaje es la del cronista Gómara: “... y para dar gran suma de mantas de pluma, y pelo, ventalles, rodellas, plumajes, espejos de piedra, y cosas así.” (LÓPEZ DE GÓMARA: *Historia de la conquista*, p. 302). Ninguna cita de alimentos. Habida cuenta del éxito y la valoración que del cacao hacen los españoles, pudiera tener cierto fundamento la hipótesis de que Hernán Cortés trajera consigo granos de cacao para mostrarlos y degustarlos en la Corte, pero sin ninguna certeza, prueba ni constatación.

<sup>965</sup>COE y COE: *Verdadera historia*, p. 152. No se registra el término en el diccionario náhuatl-español de Alonso de Molina (1555), ni en Sahagún, ni en Cortés, ni en Bernal Díaz del Castillo que siempre se refieren a la denominación azteca y de pura etimología elemental por la mera unión de dos raíces: *cacao* [nombre del árbol y del fruto] y *-atl* [agua].

Entonces, ¿de dónde proviene el vocablo chocolate, cuándo aparece y qué se designa con él?:

Según Coe <sup>966</sup> en algún momento de la segunda mitad siglo XVI, los hispanos empezaron a usar una palabra nueva, *chocolatl*. El primer registro que de ella se hace (decenio de 1570) figura en Francisco Hernández -Protomédico de las Indias-, ya estudiado entre los naturalistas y con ese vocablo denomina una bebida preparada con partes iguales de cacáhuatl y póchotl (semillas de ceiba) molido, que se hacía espumar con un agitador giratorio cuyo mango se hacía rodar entre las manos [molinillo].

¿De dónde viene el término?

Ardua polémica entre lingüistas, particularmente de origen mexicano. Dos tendencias se disputan la paternidad del vocablo: náhuatl y yucateco.

Descartada por simplista y poco rigurosa la etimología de *Autoridades*: “Su etimología [sic] es de la palabra India Chocolat”, que el DRAE en otras ediciones secunda afirmando que su procedencia es de *choco*, [cacao] y *latl* [agua]. Los lingüistas mejicanos tildan poco menos que de disparate tal afirmación, habida cuenta de que ninguna de las dos raíces existen en lengua náhuatl.

El Diccionario Etimológico de Corominas, tras reconocer que es palabra de origen azteca y de formación incierta, se acoge a la composición que describe Francisco Hernández integrada por tres raíces lingüísticas en correspondencia con cada uno de los ingredientes: pochotl- cacaua-atl, “bebida de cacao y ceiba”, abreviado por los españoles en chocauatl.

Desde el DRAE de 1992, hasta la última edición del tercer centenario de la Academia (2014), admitiendo que de etimología discutida, el vocablo chocolate [náhuatl, xocóatl] procedería de la raíz *xoco*, [amargo] y *atl* [agua]. Esta es la propuesta, que tiene su lógica, pues en todos los textos de cronistas y naturalistas se reseñan el característico sabor amargo del cacao, y por ello poco adecuado al paladar colonizador. De ahí la necesidad de su transformación en otra bebida, con base, eso sí, en la propia materia prima, pero con aportaciones edulcorantes y aromáticas.

---

<sup>966</sup>Cfr. *Ibidem*, p. 152-153



Para Hernández Triviño <sup>967</sup> el vocablo procedería de esta misma raíz *xocóatl* que denominaría a una poleada o atole de maíz a la que se le añadiría un tanto de cacáhuatl para darle más sabor y consistencia. La denominación de la nueva bebida se transformó de *xocóatl* en chocolate mediante metátesis por la trasposición de la <l> intercalada entre las vocales

La “corriente yucateca” para explicar el término parte de una realidad que con frecuencia se obvia, y es que el cacao y su bebida la pudieron conocer los españoles antes en Yucatán y Tabasco, y allí los invasores se familiarizaron con el cacao y la bebida de chocolate en las tierras bajas mayas. En esta cultura “la bebida llamada chocolate” se glosa *chacau haa*, literalmente “agua caliente”. Los mayas consumían esta bebida caliente y no fría. También en yucateco, otra forma de decir caliente es *chocol*; por tanto, una forma alternativa a “agua caliente” sería *chocol haa*.

Según la hipótesis sustentada por el ilustre filólogo mexicano Dávila Garibi<sup>968</sup> y confirmada por su verisimilitud por Miguel León Portilla, la máxima autoridad sobre el náhuatl, la palabra chocolate sería un invento fonético español por hibridación, compuesto del vocablo *chocol* -caliente, en lengua maya-, y *atl* -agua en náhuatl.

El nuevo vocablo chocolate venía a denominar a una bebida que, con base en el cacao, por su forma de elaboración, sus ingredientes y temperatura de consumo resultaba bien distinta a la consumida por los aztecas. La caña de azúcar, las especias del viejo mundo -canela y pimienta-, además de la vainilla del nuevo; el modo de producir la espuma mediante molinillo, -invento español-, y no por trasvase como hacían los indios; y su consumo caliente, dotaban a la transformada bebida de un perfil bien distinto; y para la clase dirigente colonial mejor y superior a la aborigen. De ahí el cambio de nombre. Nueva bebida, nuevo vocablo. Tal es la clave.

Pero hay más. Cabe añadir otro argumento en favor de la nueva denominación. La palabra *cacao* en nuestra lengua resulta *cacofónica*, fácil suscitación de una imagen escatológica referida a la voz infantil para designar sus propias heces. Pudo aprovecharse la satisfactoria bebida colonial elaborada por los españoles para con el vocablo chocolate erradicar la desagradable connotación.<sup>969</sup>

---

<sup>967</sup>HERNÁNDEZ TRIVIÑO, A.: “Chocolate: historia de un nahuatlismo”, *Estudios de cultura Náhuatl* 46, 2013, pp. 37-87.

<sup>968</sup>DÁVILA GARIBI, J. I. P.: *Nuevo y más amplio estudio etimológico del vocablo chocolate y de otros que con él se relacionan, con un apéndice*, México, E. Pardo, 1939. En COE y COE: *Verdadera historia*, p. 154.

<sup>969</sup>Cfr. COE y COE: *Verdadera historia*, p. 155 y MORENO GÓMEZ: “Cacao”, p. 954.

## Innovaciones tecnológicas.

### a) La tableta

Los aborígenes, ya preparaban una pella con los ingredientes molturados y mezclados. La dejan reposar horas o días y de ella usaban disolviéndola en agua, según existencias y necesidades<sup>970</sup> La innovación española consiste en extender sobre superficie plana la susodicha masa, aplanarla, dividirla en porciones [tableta] dejarla reposar sobre un papel u hoja ancha de árbol [Colmenero] y una vez seca y endurecida colocarla en cajas para su conservación y transporte. Tal innovación fue trascendental porque permitió almacenar y fletar solidificada la materia prima y con ello favorecer su transporte y la trasmisión del hábito de beber chocolate en España y su difusión por toda Europa.

### b) Molinillo

Tras la disolución de los granos o la masa molturada en agua, los indios, como se ha comentado producían la espuma del cacao, -la parte más valorada de su bebida-, por trasiego natural gravitatorio del contenido líquido del recipiente de factura, ubicado en un plano superior, a otro en plano inferior. La materia grasa y la aireación del líquido al precipitarse por diferencia de nivel, producía la deleitosa espuma.

El invento colonizador, por primera vez descrito también en Francisco Hernández, como el chocolate, pero aún sin atribuirle nombre, es el molinillo agitador giratorio<sup>971</sup> que se hacía rodar entre las palmas de las manos para fabricar la espuma, en sustitución del método de precipitación indígena.

Es evidente que este artilugio no tiene nada que ver con la idea de molturación. León Portilla demuestra que molinillo es otro sustantivo náhuatl criollizado, derivado del verbo molinia, “sacudir, agitar o mover.”<sup>972</sup>

---

<sup>970</sup>FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS: *Historia general*, p. 269.

<sup>971</sup>Consistía el molinillo en un vástago cilíndrico todo él de madera, de entre 40-50 cm en cuyo extremo inferior se había diseñado un abultamiento o rueda dentada que sumergido en el recipiente con el cacao disuelto, y haciendo rotar el artilugio por la acción fricativa de las palmas de las manos sobre el mango, se obtenía la espuma. Los había de muy diferentes formatos, pero el más elemental consistía en una simple caña en cuyo extremo inferior se había practicado unas ranuras verticales de dos o tres cm. Como se ha indicado, el Dr. Barrios es quien por vez primera consigna tal vocablo. Hernández describe y Barrios nomina.

<sup>972</sup>LEÓN-PORTILLA, M.: “Otro testimonio de aculturación hispano-indígena: Los nahuatlismos en el castellano de España”, *Revista Española de Antropología Americana*, 1981, pp. 220-243. En COE y COE: *Verdadera historia*, p. 156.

### c) Jícara

En este apartado filológico es imprescindible aludir al recipiente donde se bebía el espumoso cacao, después chocolate. El término en náhuatl era *xicalli*, pero pronto se criollizó en *jícara*, término que comenzó a aplicarse a cuencos y tazas de cerámica para beber chocolate en todo el Nuevo Mundo y también en España, al reemplazar la inicial “higüera”, recipiente fabricado de madera de güira.<sup>973</sup>

### d) Mancerina

Y por último, en relación con los utensilios creados para la elaboración y consumo hay que recordar la mancerina. La refinada élite colonial, a fin de dotar de mayor estabilidad al recipiente individual de consumo, ideó “un plato con un abrazadera circular donde se coloca y sujeta la jícara en que se sirve el chocolate”. Tal plato se inventó durante el mandato del Virrey de Perú, Pedro Álvarez de Toledo y Leiva (1585-1654) primer Marqués de Mancera, y máxima autoridad del antiguo imperio inca (1639-1648), de ahí su nombre.<sup>974</sup>

---

<sup>973</sup>MORENO GÓMEZ: “Cacao”, p. 954.

<sup>974</sup>El DRAE, al menos en sus ediciones 22ª y actual, conmemorativa del tercer Centenario de la Academia, incurren en manifiesto error que obliga al historiador a dilucidar con precisión a quién se atribuye la creación de la “mancarina”, si al padre, Pedro, o al hijo, Antonio Sebastián; si al virrey del Perú o al de la Nueva España. Ambas ediciones del lexicón equivocan los personajes. A Antonio Sebastián (hijo de Pedro) lo cita como Virrey del Perú, lo que nunca fue, entre 1639 a 1648 que es precisamente la cronología de su padre, Pedro, en aquel territorio. Es Nueva España el destino de Antonio Sebastián y lo ejerce dos décadas después, entre 1664 y 1673. En efecto. Pedro Álvarez de Toledo y Leiva, I Marqués de Mancera, por tanto fundador del marquesado, (Úbeda, 1585-Mancera de Abajo, Salamanca, 1654; 69 años de vida), ocupa el décimoquinto lugar entre los virreyes del Perú donde lo rige nueve años (1639-1648). Su hijo Antonio Sebastián Álvarez de Toledo y Salazar, II Marqués de Mancera (1608-1715, 107 años de vida, probablemente el noble más longevo de la historia de España), ocupa el vigésimoquinto lugar entre los virreyes de Nueva España y lo regenta también nueve años (1664-1673) Hecha esta salvedad de tan grave lapsus por el DRAE, la atribución del invento, cargado por otra parte de leyendas, las fuentes bibliográficas divergen en cuanto si se debe al virrey del Perú (Pedro) o al de Nueva España (Antonio Sebastián, su hijo). Para el DRAE, es en Perú, aunque equivoque el nombre del Virrey. Por su parte, COE y COE: *Verdadera historia*, p. 175, -quien a su vez cita a MOTA, I. H.: *El libro del chocolate*, Madrid, Pirámide, 1992, p. 175- omite adrede el nombre de pila de ambos y sólo dice “Marqués de Mancera”, con lo que la confusión persiste; y el propio MOTA remite de nuevo al DRAE. Tal es el círculo vicioso. Refiere, eso sí, la leyenda, y como tal sin datos que la acrediten, de haber derramado chocolate en el vestido de una dama durante el transcurso de una recepción. De esa anécdota surgió la idea de la abrazadera sobre el platillo para la estabilidad y seguridad de la jícara.

Sin embargo, en orden a las referencias bibliográficas para determinar la paternidad de la “barandilla circular fija en la que se ajustara el pocillo”, MONREAL TEJADA, L.: *El libro del chocolate*, Barcelona, Nestlé - AEPA, 1979, Cap. I, p. 43, se inclina, sin base documental alguna, por que el creador de la mancerina fue Antonio Sebastián, -novohispano- y no Pedro, [su padre], que lo fue del Perú: “De los dos marqueses de Mancera que tuvieron mando en las Américas, supongo que quien dio su nombre a la mancerina fue don Antonio Sebastián de Toledo y Salazar, vigésimoquinto virrey de la Nueva España en los años 1664 a 1673”. Para reforzar su hipótesis menciona al Padre Feijóo, quien atribuye la longevidad de Antonio Sebastián (107 años) al uso perseverante que hizo del chocolate. En general, los historiadores mejicanos defienden que en honor de su virrey [Antonio Sebastián] se le pone nombre al invento.

### A modo de recapitulación en este apartado

Debió de ser a partir de la segunda mitad del s. XVI, con la primera generación criolla, cuando el consumo de cacao ya edulcorado y aromatizado con especias del viejo continente - canela y pimienta- empieza a cambiar el nombre sustituyéndolo por chocolate, al tiempo que el invento del molinillo.

El primer autor que utiliza el término chocolate y describe, sin denominarlo, el agitador para producir la espuma es **Francisco Hernández**, Protomédico de las Indias (1570), en su obra Cuatro libros sobre materia médica de Nueva España, al referir las diversas bebidas que se pueden hacer con cacao, “la tercera llamada chocolate se prepara con granos de ceiba y cacao en igual medida ... machacado todo en una vasija de barro se mezcla [en agua] y se agita con batidor de madera para producir la [butirosa] espuma ... finalmente lo beben tibio”.

A partir de Hernández, el término chocolate se impone, y queda palmariamente de manifiesto que una cosa es el cacáhuatl o bebida de cacao que los españoles observan en los indios, y que admite múltiples variables como bien nos recuerda Sahagún, y otra muy diferente, con base en la fórmula azteca, elaborada por los españoles y a la que se le denomina chocolate, que fonética y culinariamente, de modo paulatino, irá reemplazando al cacáhuatl. El médico, **Juan de Cárdenas**, como se ha visto, es el tratadista que hasta ese momento (1591) más extensamente y mejor analiza las cualidades y uso del cacao o chocolate, términos que emplea indistintamente.

La causa que revolucionó el uso y aceptación del chocolate entre los españoles fue la incorporación del azúcar, tras la aclimatación de la caña a las nuevas tierras. He aquí el motivo de su popularidad sobre la base, eso sí, de la fórmula aprendida de los aztecas. Entre el cacáhuatl de Moctezuma-Cortés y el chocolate de Hernández dista el medio siglo que marca el proceso de transformación.<sup>975</sup>

Aunque ya explicitadas en las aportaciones de **Colmenero**, quizás no esté demás incluir en contrastada síntesis las bien marcadas diferencias entre la elaboración de los indios y el modo de consumo de los españoles. Para los indígenas es un brebaje frío - a temperatura ambiente- amargo, casi siempre sin endulzar y especiado con chile, achiote, pétalos de flores...; en tanto que los españoles lo tomaban caliente, azucarado y con especias que les resultaban más familiares, las conocidas en el Viejo Mundo: canela, anís, pimienta negra...

---

<sup>975</sup>MORENO GÓMEZ: “Cacao”, 955.

Mantienen su gusto por la espuma, que los indios obtenían por trasvase a considerable altura desde el recipiente elaborador a otro. Los criollos inventaron para ello el “molinillo de chocolate”, tan presente en los bodegones y hasta en el popular villancico navideño, consistente en un agitador giratorio que se hacía rodar entre las palmas de las manos.

## **X.6.- Introducción y consumo en España.**

Desde que los españoles observaron el consumo del cacao en la corte azteca tienen la impresión de que tal alimento es “comida de dioses” [Theobroma cacao lo denominará Linneo en 1753), y en cuanto bebida, vinculada a la clase social dominante: “bebida para ricos y nobles” y “digna de un rey”, dirá **Anglería**. El aprecio desde la primera hora, llevó pronto a incorporarla a su ingesta en las altas esferas de la sociedad indiana, como único producto de la tierra, junto y en pie de igualdad con otros exquisitos manjares procedentes de España.

El más temprano testimonio de su inserción en la sociedad colonial lo muestra Bernal Díaz del Castillo en el seno de una reunión femenina, con lo que se inicia la manifiesta preferencia de género, insistentemente mantenida hasta nuestros días, por el consumo de cacao, después chocolate.

Pues las grandes colaciones que se daban a todas aquellas señoras ... y les sirvieron de mazapanes, alcorzas, diacitrón, almendras y confites ... pues frutas de la tierra no las escribo aquí porque es cosa espaciosa para acabar de relatar; y demás de esto, vinos los mejores que se pudieron haber; pues aloja [agua, miel y especias] y clarea [vino blanco, azúcar o miel, canela y otras especias] y cacao con su espuma y suplicaciones [barquillos] y todo servido con ricas vajillas de oro y plata.<sup>976</sup>

**Acosta** deja constancia de la estima que por el chocolate sienten tanto los indios como la sociedad criolla, y particularmente las mujeres, “... es cosa loca lo que en aquella tierra le precian ... es bebida preciada y con que convidan a los señores que viven o pasan por su tierra, los indios y los españoles ...”; y enfatiza la pasión que sobre todo las féminas, en línea con el testimonio de Del Castillo, sienten por tal bebida, con esta castiza expresión: “Las españolas hechas a la tierra se morían por el negro chocolate”.

---

<sup>976</sup>DÍAZ DEL CASTILLO: *Historia verdadera*, Cap. CCI, p. 843.

En este mismo orden, **Cobo** reconoce que quienes por primera vez prueban el brebaje [chapetones, bisoños inexpertos], “ponen asco, mas los vaquianos [experimentados] son perdidos por ella [bebida de chocolate]”. Y concluye con parecidos términos a los de **Acosta** en cuanto a su aceptación, ya expresadas en otro lugar del presente trabajo.<sup>977</sup>

### X.6.1. Primeros envíos a España.

En 1520 Cortés entra en contacto con la corte de Moctezuma y conoce el cacao.<sup>978</sup> Díaz del Castillo es quien antes y mejor da noticia de sus valores y consumo entre los aztecas. Sin embargo se carece de una fecha precisa que acredite su temprana llegada a la Península y con ella al viejo mundo. Es más, como se ha mencionado en Gómara, en el viaje de retorno de Cortés a España en 1528, no consta que el Conquistador trajera granos de cacao y mostrarlos al Emperador, aunque la hipótesis sea razonable.

**Fernández de Oviedo**, describe el modo de falsificar el cacao como moneda. Pues bien, García Payón<sup>979</sup> asegura que “en 1537 envió el virrey Don Antonio de Mendoza al Rey de España, muestras de estas falsificaciones.” Es fácil de suponer que si envió las falsificaciones es que antes había enviado las mejores muestras de cacao aunque sólo fuera para mediante comparación entre unas y otras comprobar el fraude.

El primer dato constatado documentalmente de la presencia del cacao en España, hay que situarlo en la visita que los caciques mayas de la estirpe *kekchies*, acompañados por los dominicos, realizan al Príncipe de Asturias -futuro Felipe II- en 1545. “Consistieron los regalos llevados desde estas lejanas tierras: vasijas de barro, fuentes para fruta decoradas con bellísimos dibujos,... júcaras artísticamente pintadas..., recipientes con chocolate batido; chiles de diversas clases; frijol, zarzaparrilla, maíz, liquidámbar y copal...”<sup>980</sup>

En el rastreo cronológico, dentro aún del s. XVI, cabe mencionar la referencia que hace Payón, como aludido se ha sin mencionar fuentes: “el año 1585 vio partir por primera vez un cargamento de cacao de Veracruz y de la América del Sur con rumbo a España.”<sup>981</sup>

<sup>977</sup>Cfr. MORENO GÓMEZ: “Cacao”, pp. 960-961

<sup>978</sup>CORTÉS: *Cartas de relación*, Segunda Carta enviada a Carlos V (30-octb.-1520), p. 124.

<sup>979</sup>GARCÍA PAYÓN, J.: *Amaxocoatl, o Libro del chocolate*, Toluca, Escuela de artes, 1936, p. 24. Obra interesante y muy completa para su época, pero, desde una perspectiva de metodología investigadora, carece de citas de cuyas fuentes se nutre.

<sup>980</sup>ESTRADA MONROY, A.: *El Mundo k'ekchi' de la Vera-Paz*, Guatemala, Imprenta del Ejército, 1979, p. 195.

<sup>981</sup>GARCÍA PAYÓN: *Amaxocoatl*, p. 87.

En este contexto de los indicios de la introducción del cacao/chocolate en España, no cabe ignorar los resultados de la investigación y valoración que hace de la planta el Protomédico Francisco Hernández, en su expedición de la década de los setenta de la centuria. Es inimaginable que con tan profundo análisis del árbol, el fruto y su consumo hasta ser el primero que registra en sus escritos el término chocolate y describe el molinillo, no trajera a su regreso las preciadas almendras. Más aún, que no enseñara en la Corte cómo elaborar la bebida ya edulcorada, aromatizada, producida la espuma por el agitador a la usanza criolla, y con un nuevo nombre: chocolate.

Ante un producto tan atractivo por la novedad y ser el único susceptible de bebida de los diferentes que de Indias vinieron, unido a su sabrosura y perfecta combinación para ser acompañado por pasteles, dulcería diversa, confites, ... en definitiva por la valoración de su consumo, ha hecho posible que escritores con escasos escrúpulos hayan compuesto historias o difundido leyendas sin soporte documental alguno acerca de qué orden religiosa o en que ámbitos se inició el consumo y a veces la fabricación de chocolate en España.

Tal es el caso, de “un monje del Cister llamado Fray Aguilar, que había ido a México con los conquistadores, envió el primer cacao juntamente con la receta del chocolate al abad del monasterio de Piedra,... dom Antonio de Álvaro”<sup>982</sup> Pocas afirmaciones tan disparatadas como esta. ¿Desde cuándo los cistercienses -Orden Contemplativa- acompañaron a los conquistadores?. Sobre el tal “Fray Aguilar”, la única referencia encontrada es Fray Francisco -nombre de pila Alonso- de Aguilar, (1479-1571) que efectivamente marchó como soldado en la expedición de Cortés y participó en la conquista de la Nueva España y que a los cincuenta años ingresó en la Orden de Predicadores -es ahora cuando cambia su nombre de bautismo por el de Francisco- y en esta religión permanece hasta su fallecimiento a sus longevos noventa y dos. Cuando contaba ya ochenta años, muy mermado de salud, dictó -su desvalimiento le impedía escribir- una Relación breve de la conquista de la Nueva España<sup>983</sup>, en cuyo contenido no existe mención alguna ni al cacao ni al chocolate. ¿A qué Fray Aguilar se refiere Monreal y de dónde obtiene el dato? Puro invento, pura leyenda.

En la genérica e imprecisa mención, cabe no obstante, que se refiera a Jerónimo de Aguilar<sup>984</sup>, pero tampoco cuadra. En su peripecia apenas se menciona siquiera su condición de

---

<sup>982</sup> MONREAL TEJADA: *Libro del chocolate*, p. 24.

<sup>983</sup> AGUILAR, F.: *Relación breve de la conquista de la Nueva España* (7ª ed.). Ed. GURRÍA LACROIX, J. México, UNAM, 1977.

<sup>984</sup> Gerónimo o Jerónimo de Aguilar (Écija, 1489-Nueva España, 1531). parece que clérigo -subdiácono o fraile- sin que se conozca apenas datos de su misión religiosa. Su agitada peripecia vital, debió de llevarlo a una secularización de hecho. Llegó a América en la expedición de Juan de Valdivia y tras el naufragio sufrido frente



fraile ¿de qué orden?, y ninguna referencia al cacao que supuestamente envió al Monasterio de Piedra. ¿No es todo una fabulación?

Algo similar cabría decir en cuanto a invención y patraña de la embajada de Japón que viene a visitar “al emperador Felipe II [sic]” -disparate sin paliativos- y que esta representación probó el chocolate ofrecido por las monjas clarisas en Alicante.<sup>985</sup> Se trata de una broma. El autor -José Guardiola Ortiz- finge, con estilo literario de época, ser Francisco Martínez Montañón, Cocinero Mayor con Felipe III en 1611 y genuino autor de *Arte de Cocina*, como si éste hubiese escrito otra obra, *Conduchos de Navidad*, que fecha en 1585 (MDLXXXV) para hacerla coincidir con la venida de los emisarios nipones y en su provocado anacronismo convertir a Montañón en Cocinero de Felipe II, lo que históricamente es falso<sup>986</sup> A partir de ahí, Guardiola elabora unos menús imaginarios puestos en pluma del Cocinero de Palacio, con intención y finalidad de dar a conocer la cocina alicantina del siglo XX. En ese contexto introduce productos americanos tales como tomates, pimiento, pavo y chocolate, ninguno de los cuales excepto el pavo, figura en el verdadero recetario del “gran chef de la Corte”. Deliberados anacronismos para incautos e ignaros.

Tan jocosa ocurrencia da pie a la leyenda y a que ésta tergiversase hechos y fechas para concluir que las hermanas clarisas del convento de Alicante ofrecieron chocolate a los egregios visitantes del país del sol naciente. Todo puro divertimento, a mayor gloria de la difusión de los platos de la región levantina. Nula veracidad.

#### **X.6.2.- Asentamiento en la Villa y Corte.**

Se han distinguido deliberadamente las dos vertientes de la capital de los Austrias, ya en pleno siglo XVII tras el efímero período de su retorno a Valladolid con Felipe III. La institución de facto en Madrid como centro de la monarquía hispana, había sido iniciada y ejercida por su padre y antecesor Felipe II en 1561.

---

a la isla de Jamaica (1511), arrastrado por las corrientes llega a Yucatán donde es hecho prisionero durante ocho años hasta que Hernán Cortés en 1519 lo rescata, uniéndose a la expedición de este para la Conquista de México. Su dominio de la lengua maya, aprendida durante su cautiverio, le permitió servir de intérprete a Cortés, a través de La Malinche -más tarde Marina- que conocía las lenguas maya y náhuatl. Hernán Cortés pudo comunicarse con mayas y mexicas mediante la triangulación de las respectivas lenguas: del idioma español al maya (por medio de Gerónimo de Aguilar) y del maya al náhuatl por medio de La Malinche. Por sus méritos en la conquista recibió la encomienda de ciertos pueblos. Tuvo una hija natural con una india de Tlaxcala -Elvira- y de tal unión nació Luisa de Aguilar. Cfr. LANDA: *Relación*, Cap. II, pp. 39-43. Asimismo, Cfr. SOTELO SANTOS, L. E.: *Manuscrito 247. Documento relativo a Gerónimo de Aguilar*.

<sup>985</sup>GUARDIOLA ORTIZ, J.: *Conduchos de Navidad y Gastronomía alicantina*, Alicante, Agatángelo Soler Llorca, 1972.

<sup>986</sup>SIMÓN PALMER: *Cocina de Palacio*, p. 163. Hasta siete cocineros se contratan.

La diferenciación entre “Villa” y “Corte” quiere venir a servir dos conceptos diferentes: el popular, de una parte; y el de la majestad del poder, de otra. Cabría decir del común particular de las gentes, frente al de la solemnidad y sus actores: Familia Real, Nobleza, Alto Clero.

#### **X.6.2.1.- En la Villa.**

Vista la cogida que entre los españoles de ambos continentes tuvo el cacao/chocolate, su consumo se generalizó hasta constituir una genuina expresión colectiva. Probablemente en el ámbito nutricional de la edad moderna no se hallará ningún otro producto alimentario que trascienda el mero hecho de su valor nutricio, hasta alcanzar un verdadero valor sociológico. La causa hay que buscarla en una doble realidad. El gusto y delirio por el chocolate; “las mujeres mueren por el negro chocolate” (Acosta), y de otra, porque es el único producto alimentario de Indias que no es susceptible de aclimatación -franja tropical: 20° N.-20° S.-, por tanto ha de ser importado. Ambos factores se aúnan, y la conclusión no puede ser otra que la especulación y al fraude. El siguiente documento, bien que lo evidencia.

##### Gusto y desmesura por el uso del chocolate

Pocas palabras tan elocuentes como las de León Pinelo en su obra capital y de gran enjundia (1636), de amplia consideración en esta Tesis al tratar del controvertido asunto “Ayuno y chocolate”.

“En esta Corte [vale en el autor por Villa] no ay [sic] orden por ver personas que beben a todas horas desde la mañana a la noche las vezes [sic] que pueden, i el no ser muchas más es por la costa que tiene, no porque el gusto no le pida”.<sup>987</sup>

La consulta de fuentes alusivas al consumo del chocolate todas remiten a un uso desenfrenado a la vez que fraudulento por la triple convergencia de factores:

- bebida nueva y muy gustosa, querida y deseada.
- necesaria importación desde las Indias por imposible aclimatación a ningún ámbito peninsular ni europeo...- **muy elevado precio.**

---

<sup>987</sup>LEÓN PINELO, A. D.: *Question moral si el chocolate quebranta el ayuno eclesiastico trata de otras bebidas confecciones que se vsan en varias provincias*, Madrid, 1636. f°8v

La consecuencia es evidente: falsificación, mezcla con materias espurias incluso hasta con tierra de difuntos. Pero nada mejor que dejar hablar los textos.

“Chocolate y los que lo hacen y venden por las casas”.<sup>988</sup>

Se trata de un interesantísimo documento obrante en el A.H.N. (1630-1685) en que se dibuja y denuncia la realidad de las gentes de la Villa en relación con la demanda de chocolate y su fraude: adulteración de los ingredientes, engaño en las proporciones, corrupción de Alcaldes a quienes compete la “visita” [vigilancia a los que lo labran]... Picaresca en estado puro.

Por ser de excepcional relevancia, de los cinco folios de que consta el manuscrito, se acotarán los párrafos más significativos que por sí mismos reflejan la cabal estampa del paisanaje madrileño en torno a mediados del s. XVII:

“Háse introducido de manera el chocolate y su golosina que apenas se hallará calle donde no haya uno, dos y tres puestos donde se labra y vende, y a más de esto no hay confitería, ni tienda de la calle de las Postas, y de la calle Mayor otras, donde no se venda, [con profunda carga de ironía] y solo falta lo haya también en las de aceite y vinagre. A más de los hombres que se ocupan de molerlo y beneficiarlo, hay otros muchos y mujeres que lo andan vendiendo por las casas a más de lo que cada una se labra. Con que es grande el número de gente que en esto se ocupa, y en particular los mozos robustos que podían servir en la guerra y en otros oficios de los mecánicos y útiles a la República.

Las mujeres servir a ser lavanderas y con estas y otras ocupaciones de poco trabajo y de muchos inconvenientes todas las mujeres que podrán servir y trabajar toman esta forma de vida que más parece para vagar y gozar de libertad que para otra cosa pues unas compran el chocolate para revenderlo otras para venderlo dándoles tanto en libra y con eso excusan el servir y trabajar y en ellas y los hombres padece el buen gobierno y falta la gente para los ministerios demás útil y importancia de la República. Este género está tan maleado que cada día buscan nuevos modos de defraudar en él echando ingredientes que aumentando el peso disminuyen la bondad y aun se hacen muy dañosos a la salud, como algunas se ha conocido, y nunca se puede dudar viendo el coste que tiene para ser de buena calidad y los precios a que lo venden, y como está en masa no es fácil averiguar los ingredientes que le echan, y con el achiote y una punta de canela y mucho picante de pimiento dan a entender es muy bueno y disfrazan lo mucho malo que tiene y en lo que venden hecho se reconoce, pues si se atendiese no sabe más que a lo dicho y al dulce que tiene con que disimula el pan rallado, harina de maíz y cortezas de naranjas secas y molidas y otras muchas porquerías que vienen a vender a ocho a diez reales la libra, y hasta las cajas contrahacen para que parezcan de las que vienen de las Indias, o compran algunas para mezclar y las sacan el chocolate

<sup>988</sup>A.H.N. Ms. Consejos L.1173, (fol.98v-100v). *De noticias para el gobierno de la Sala de Alcaldes de Casa y Corte* (1630-1685) v Ms.1173 (alternativamente MESTAYER DE ECHAGÜE, M.: *Historia de la gastronomía*, San Sebastián, R & B, 1996, pp. 124-125).

sin romperlas, y vuelven a henchirlas de lo malo, y pestilencial que ellos hacen.”

Tras confirmar que tanto las licencias para fábrica y venta como la “postura”, [adecuada composición y proporción de los ingredientes en relación con el precio] son competencia de la Sala, ésta no ejerce la necesaria vigilancia y así la libra de ocho reales ha bajado a cinco y medio, lo que se explica por el engaño en la cantidad y la calidad de los ingredientes.

La descripción del fraude es palmaria y a su vez, donde la crítica se muestra acerba por ser aquél, diríamos hoy, “sistémico”. En este orden, el anónimo autor del documento también censura la corruptela en que incurren los responsables de “las visitas” [de inspección], evitables por los gremios, “se indultan por cuatro o seis años de ser visitados, que van sacando prorrogaciones con nuevas cantidades y todas bien pequeñas ... pues por cuatro Rs. con que sirven se les da facultad para hurtar inmensidad de ducados ... Si se efectuasen las “visitas”, “a más del bien público y que todo sea del género y calidad que debe; se obtendrían “crecidos y mayores intereses en las condenaciones [multas] ...”

Luego carga contra la omisión de las visitas y sus responsables a quienes acusa de que tanto fraude haya -”todos compran con engaño y pagan como si no lo hubiera-; para concluir, el autor del texto propone medidas concretas hacia los obradores del chocolate:

- Visitas a todos los chocolateros.
- licencias limitadas para fábrica y venta.
- persígase la reventa sin licencia para fabricarlo.
- dense pocas licencias y así se evitará el personal de aluvión [follonería] que pulula entorno al mundo especulativo y fraudulento de chocolate.
- Asimismo, límitese el salario [por moler, diez y once Rs. cada día] y los gajes: un Rs. más por la piedra, más la manutención, “póngase a esto tasa, que de otra manera querrán muchos tener este oficio, pues en tres o cuatro días, ganan para sustentarse toda la semana y comen beben cuando muelen a su satisfacción ...” Parece, según esto, que el oficio de chocolatero está muy bien remunerado, sin duda por la fuerte demanda y por el sub-mundo que genera en derredor.
- Por último, con estas medidas, cabría decir de disciplina gremial y laboral, se evitaría la follonería, el oficio no sería tan demandado y al cabo, -termina como empezó- no faltaría gente para la guerra y los oficios mecánicos de que tanto necesita la República”.

En este excepcional texto, manifiesta es la crónica con profunda crítica a la desmesura que el fenómeno del consumo de chocolate ha llevado a la sociedad madrileña. El asunto se ha desbordado. La censura alcanza al exceso de individuos que trajinan con la bebida indiana y muy particularmente pone el énfasis en los jóvenes varones que podrían dedicar sus energías en otros oficios mecánicos o servir en la milicia.

#### Otros testimonios de fraude

En este ambiente de desaforada desmesura de consumo, es en el que encuentra cabida la prohibición por parte de los Alcaldes, año 1644, de que “nadie, en tienda, ni en domicilio, ni en parte alguna podía vender chocolate como bebida.”<sup>989</sup>

Para dar idea de la aplicación de la normativa precitada, ilustra la situación con un caso no exento de picaresca. En 1650 un procurador acudió a la sala de dichos alcaldes exponiendo que su padre era “persona pobre y honrada, y para sustentarse ha tenido por trato y granjería elaborar chocolate y venderlo en bollos, cajas y pastillas, y asimismo para bebida en su casa, y porque esto siempre ha sido con muy gran pundonor y a toda satisfacción, y a la postura que se diese para ello pedían el consiguiente permiso.”<sup>990</sup>

En ese contexto de desbordamiento de lo razonable en el consumo de chocolate y como la demanda era un fenómeno incontrolado de masas, hubo de dictarse la norma prohibitiva de la callejera elaboración de la bebida, sin duda motivada por el descontrol de la cantidad y calidad de los ingredientes con la consiguiente especulación y engaño, incluyendo, claro está, el aspecto sanitario de su elaboración.

#### Más testimonios.

En este mismo orden, confirma Jerónimo de Barrionuevo tal práctica de estafa, entre lo macabro y lo cómico, en uno de sus “Avisos”, fechado en 1657: “Acúsase un comerciante de haber echado tierra de difuntos al chocolate”. Al desarrollar la información, este probablemente primer periodista de la historia de España, dice en su literalidad:

“Predicó en San Gil al Consejo Real un fraile descalzo y dijo había llegado a sus pies un penitente que mezclaba el chocolate con tierra de difuntos, que lo engrasaba mucho y hacía muy bueno, y que con esto lo vendía a subido precio. Es cierto.”<sup>991</sup>

---

<sup>989</sup>MESTAYER DE ECHAGÜE, M.: *Historia de la gastronomía*, San Sebastián, R & B, 1996, p. 124

<sup>990</sup>Ídem, p. 124.

<sup>991</sup>BARRIONUEVO, J.: *Avisos*. Ed. PAZ Y MELIÁ, A. 2 vols. Madrid, BAE, 1968-1969, T.II, p. 64

Esta información debió de correr de boca en boca o repetirse con alguna frecuencia, porque conocido el hecho por Calderón de la Barca, no duda en incorporarlo a su Entremés “Las Lenguas” (ca. 1670), aludiendo al generalizado fraude que de la masa y bebida del chocolate se hacía en el Madrid de fines del s. XVII, sin respetar los restos de difuntos y ponderando -hasta el sarcasmo- lo que mejoraba tanto sólido como en bebida por el plus de grasa que añadía la tierra con los desechos del finado.

#### Tasación del instrumental y del oficio. R. Cédula (1680)

Para abundar en la idea del relevante consumo que del chocolate se hacía en la Villa y también, por qué no, en la Corte, basta consultar como documento fundamental la Cédula de Tassacion de 1680.

Este texto, ya incorporado al tratar la de la patata/*batata* y del pimentón, se hace imprescindible por cuanto desde la oficialidad legislativa se determina el precio del instrumental, de la mano de obra y del producto correspondiente.

Lejos ya de las prácticas fraudulentas toca el turno a la necesaria laboriosidad de los habitantes de la Villa para dotar de enseres, por un parte; y la transformación mediante molturación de los ingredientes, de otra; todo ello en orden a la preparación de la bebida del chocolate. El gremio de caldereros y los Maestros y Oficiales chocolateros son los protagonistas. Hasta nueve referencias de instrumental o de productos se citan en la R. Cédula. Probablemente no haya otro artículo de consumo que mayor número de referencias contenga.

Memoria de los precios que han de vender en esta Corte el Gremio de los Caldereros.<sup>992</sup>

#### Referido a las chocolateras:

“De hechura de una chocolatera de açumbre, [sic] estañada, diez reales, y sobre ella lo que pesare de cobre, a razón de quatro reales la libra, rebaxando lo que tuviere de hierro, porque va incluido en la hechura.”<sup>993</sup>

---

<sup>992</sup> RCT. 1680. fº27

<sup>993</sup> Idem.

“De hechura de una chocolatera de tres quartillos, estañada, ocho rs y sobre ella el peso, en la misma forma que el antecedente”.<sup>994</sup>

“De hechura de otra chocolatera de media açumbre, estañada, seis reales, y sobre ella el peso, en la misma forma que los antecedentes, y a este respecto, según su tamaño.”<sup>995</sup>

Los materiales con que se facturan las calderas y el tamaño, según peso, determinan los precios. El hecho de que se contemplen hasta tres modelos, da indicio de las plurales necesidades del universo de gentes que las adquieren.

Instrumento fundamental para la confección de la bebida es el molinillo. También se halla presente en la tasación, pero es otro gremio el que los fabrica: torneros

En Memoria de los precios que se dan a los torneros para vender en esta Corte.

“Un molinillo para chocolate, treinta maravedís.”<sup>996</sup>

Los salarios por la preparación en el taller de los ingredientes, tampoco pueden estar ausentes. En definitiva, caldereros, torneros y chocolateros, todos y cada uno de por sí imprescindibles, obran el milagro de la bebida que tantas pasiones levanta.

“Memoria de los salarios y jornales que se señalan, y han de llevar.... Maestros de Obras, oficiales, peones, gente del campo, tundidores, y chocolateros.”<sup>997</sup>

“Cada oficial de chocolatero, doze reales y una açumbre [sic] de vino, labrando tarea de diez y seis librasde cacao en limpio, con el azúcar y adherentes que le corresponde.”<sup>998</sup>

“De moler cada libra de canela, dos reales”.

“De moler un maçode baynillas [sic], dos reales”

#### **X.6.2.2.- La Corte.**

Tan novedosa y reputada bebida, teniendo España la exclusividad de su producción, - único artículo indiano conocido y codiciado que es inaclimatable- ya se ha constatado el delirio que origina entre las gentes.

---

<sup>994</sup>Idem

<sup>995</sup>Idem

<sup>996</sup>Ibidem f°98

<sup>997</sup>Ibidem f°34

<sup>998</sup>Ibidem f°35



En la Corte, se multiplica. Nobleza y realeza disponen de recursos sobrados para poder consumirlo a capricho y sin adulteración. Obviamente, como en la Corte colonial en Indias, como a nivel popular, como en los estamentos más distinguidos de la sociedad, su consumo es preferentemente femenino. Los testimonios de Madame D'Aulnoy y Villars, amén de lo que refleja el teatro menor y otros muchos, lo avalan.

En pleno barroco, donde la ostentación y el derroche por los instalados es signo de identidad, y la jerarquía se mide, en buena medida, por la suculencia y abundancia de los alimentos en la mesa; el chocolate se convierte y sirve para mostrar, desde el despilfarro, el rango de la élite.

Para conocer el ambiente de su consumo en el Madrid nobiliario y la afición y pasión de las reinas tanto de España, Mariana de Austria, esposa de Felipe IV, como de Ana y Teresa, convertidas en reinas de Francia por los respectivos matrimonios con Luis XIII y Luis XIV, las cartas y correspondencia de las precitadas damas galas son bien elocuentes. Como se trata en el apartado de “Extranjeros que nos visitan”, se remite a aquel epígrafe.

Fuera de estas fuentes, es digno de reseñar la dote de Margarita de Austria, hija de Felipe IV, quien contrae matrimonio, reinando ya su hermano Carlos II en España, con su tío Leopoldo, Emperador de Austria, (1666). Viaja Viena con “Ciento cincuenta arrobas de chocolate.”<sup>999</sup>

Se distingue esta presencia en la Corte entre los siglos XVII y XVIII. En las postrimerías del XVII (Carlos II, 1680) se incluye como acto solemne por excelencia del barroco, el Auto de Fe donde la majestad del poder y el orden jerárquico de la Corte se muestran en todo su esplendor. Allí también estaba el chocolate. Ya se verá cómo.

Hecha la salvedad de su consumo reflejado por los extranjeros y extranjeras, también el gustoso producto indiano va ser objeto de tasas e impuestos. El “gacetilla” Jerónimo de Barrionuevo lo recoge en sus “Avisos”:

Impuesto sobre el chocolate. (Madrid, agosto 29, 1654)

“En el chocolate también hay impuesto para el Rey cinco reales por libra. Ha sucedido un cuento galante. El de Alburquerque ha enviado en esta flota tanta

---

<sup>999</sup>MAURA GAMAZO, G., P. GIMFERRER y J. J. LUNA: *Vida y reinado de Carlos II*, Madrid, Aguilar, 1990, Cap.VI (1666-1667), pp. 80-81.

cantidad para presentar, que montan los derechos más de 6.000 ducados, con que está entretenido en la aduana.”<sup>1000</sup>

Muestra de la opulencia también del Duque de Alburquerque con censura por tal derroche, del propio Barrionuevo:

Regalo del Duque de Alburquerque. (Madrid y noviembre 7, de 1654)

“Veinticuatro mil libras de chocolate enviadas de regalo por el Duque de Alburquerque.

He visto el presente de chocolate que envía el de Alburquerque a consejeros y señores. Son 16.000 libras a 2 reales de 8 cada libra, fuera del presente del Rey, Reina, Infanta y don Luis de Haro, que dicen serán otras 8.000. Viene pagado el porte, que monta 4.000 ducados, que los derechos se le han perdonado.

Brava locura -comenta Barrionuevo- arrojar un señor 50.000 reales de a 8 como si fuera un puñado de arena. Viene todo en cajas de a libra, muy doradas de, de a libra cada una, que yo aseguro que sólo el adorno importa más de 2.000 ducados. Olvidábaseme de decir envía entre esto algunos talegos como de cuartos, doblado mayores, de chocolate en polvo, mezclado con ámbar y otros olores preciosísimos de grande valor. Y estará por otra parte desollando allá los ricos, y acabando por acá con sus pobres vasallos.”<sup>1001</sup>

Auto de Fe (1680)

Es cuando menos desconcertante que en una de las escenificaciones barrocas más macabras y sobrecogedoras para la sensibilidad postmoderna, figure el chocolate como provisión de alimentos para los reos, sus familiares, oficiantes religiosos que les acompañan, sin excluir a “quien de ello necesitase”.

El texto del que disponemos en su integridad corresponde a **José Olmo**,<sup>1002</sup> testigo presencial y relator del solemne acto en todos sus pormenores.

En el apartado “De la Procesión de los reos”, con esta espeluznante descripción se inicia el espectáculo que ha de preceder a la notificación de la sentencia:

“La corona de toda esta celebridad y en lo que propiamente consiste la función del auto general de fe, fue la magestuosa [sic] pompa con que salió el tribunal, llevando delante los reos por haberlos de juzgar en el más esclarecido trono y magnífico teatro, que para hacerse temer y venerar ha sabido discurrir la

<sup>1000</sup>BARRIONUEVO: *Avisos*, T. I, p. 54.

<sup>1001</sup>Ibídem, T. I, p. 80.

<sup>1002</sup>OLMO, J. V. D.: *Relacion historica del auto general de fe : que se celebró en Madrid en el año de 1680 con asistencia del Rey don Carlos II*, Madrid, Imprenta de Cano, 1820. Amén de autor de la redacción, Olmo ostenta los títulos de Alcaide y familiar del Santo Oficio, Ayuda de la Furriela de S.M., y Maestro del Buen Retiro y Villa de Madrid.

ostentación de los hombres, porque fue tal este acompañamiento que se puede comparar en el espantoso día del universal juicio de Dios...”.<sup>1003</sup>

Y ya en la notificación de la sentencia, no menos estremecedora y patética:

“Hermano, vuestra causa se ha visto y comunicado con personas mui [sic] doctas de grandes letras y ciencia, y vuestros delitos son tan graves y de tan mala calidad, que para castigo y egemplo [sic] de ellos se ha hallado y juzgado que mañana habéis de morir, preveníos y apercibíos, y para que lo podáis hacer como conviene, quedan aquí dos religiosos.”<sup>1004</sup>

La misión de estos era asistirlos espiritualmente en sus últimas horas en este mundo. Asimismo, quedaban dos familiares por cada preso a la puerta del encierro para que los guardasen. Y así los veintitrés reos.

En este contexto, el chocolate, cuyo destino en el Auto queda reflejado en la exposición de motivos, donde se da cobertura tanto a quienes están en capilla como a los religiosos que les asisten:

“... atendiendo al desvelo y congojas de los sentenciados, y a la fatiga y trabajo de los religiosos y ministros que los asistían, había la providencia del tribunal hecho gran prevención de bizcochos y *chocolate*, dulces y bebidas para aliento y socorro de quien de ello necesitase.”<sup>1005</sup>

Tal literalidad ha de provocar fuerte conmoción aun a las más romas de las sensibilidades, y quizás quepa pensar *-sensu lato-* que de la tal provisión de “bizcocho y chocolate” pudiera ampliarse su beneficio a otros individuos, más allá de los condenados y clérigos que los asistían; pero es preciso advertir de que sobre este texto, autores nada escrupulosos con el rigor que la investigación basada en documentos exige, han sobre actuado, fabulado y ridiculizado; imaginando, hasta el regodeo, un escenario de consumo de la bebida indiana por las autoridades inquisitoriales, la nobleza presente en el Auto y por el Monarca y su séquito. Desde luego, el texto no lo dice ni de ninguna otra fuente se dispone para afirmar tal cosa. Coe,<sup>1006</sup> desde luego, para realzar la protervidad y sevicia, desvirtúa la realidad testimoniada por José Olmo.

---

<sup>1003</sup>Ibídem p.52

<sup>1004</sup>Ibídem p. 53

<sup>1005</sup>Ibídem p. 54

<sup>1006</sup>COE y COE: *Verdadera historia*, p. 176 “Se sirvieron refrescos a los altos funcionarios que debían presenciar el espectáculo: eclesiásticos, oficiales del brazo secular, comisionados del Santo Oficio, embajadores extranjeros y demás; consistían en bizcochos y chocolate, así como dulces y bebidas endulzadas. Si bien De Olmo no nos dice si las víctimas recibían o no chocolate... “Ateniéndonos al texto de Olmo, el fragmento tiene más de fabulación que de veracidad.

### X.6.3.- En el siglo XVIII

Comienza el siglo con la instauración de una nueva monarquía: los borbones franceses, también en España. Es obvio, que la misma dinastía en París y Madrid va a generar un flujo de intercambios, de préstamos, de influencias, de creaciones institucionales,... más perceptibles del Sena al Manzanares que a la inversa. Es el siglo de oro francés, bien patente en la cúspide de la sociedad y en el esplendor de la Corte presidida por Luis XIV. Su nieto Felipe V reina en la de España.

En política: los Pactos de Familia; en economía: colbertismo, con la intervención estatal y creación de las Reales Fábricas; en cultura: el Academicismo; como filosofía del Poder el “Despotismo Ilustrado”: centralización, homogeneización y omnipotencia lo definen, ... y en los hábitos alimentarios de la Corte, la introducción de la cocina francesa, más comedida, menos suntuosa y derrochadora que la de sus precedentes “Austrias”; y todo ello sintetizado bajo la genérica y vaga expresión del “buen gusto”. Desde la décimotercera centuria sin solución de continuidad, Revoluciones incluidas, en la mesa se instala el estilo francés hasta no hace más de cinco o seis décadas.

La cocina de la Corte, nobleza y burguesía en España, se hace tributaria del país vecino. La poderosa influencia y rendida admiración de “lo francés” en nuestra patria por parte de las elites es bien patente a partir del s. XVIII; desde luego a lo largo del s. XIX y hasta bien entrado el s. XX. Baste recordar que la carta de los restaurantes de postín y la de los convites reales se redacta en lengua gala y ello obedece al canon culinario de los cocineros ultrapirenaicos. En nuestra Málaga, tres ejemplos muy significativos. Los menús servidos a Alfonso XII en sus dos visitas a Málaga, (1877 y 1885) alojado en el palacio de la Aduana (Gobierno Civil), y a Alfonso XIII (1926) con la inauguración del Hotel “Príncipe de Asturias” (Miramar) son de pura estirpe francesa y escritos en tal idioma. Así, sin solución de continuidad, hasta su exilio en 1931.

Pero se escribe del siglo XVIII y del chocolate. Respecto de su consumo ya plenamente consolidado en el siglo anterior; en el actual, se incrementa. La monarquía goza con el chocolate y no solo en España. Esta centuria va a ser la de su difusión por toda las Cortes europeas: gustoso y alimenticio, sustento de refección matinal y vespertina; y al fin, de distinción social.

Así pues, se intensifica en la nueva centuria su asentamiento en la Corte, habida cuenta del gusto que los monarcas tienen por él, y de su prestigio en los Palacios de Europa; todo ello particularmente destacado en el ámbito femenino. Para seguir sus vicisitudes se hace imprescindible seguir a Simón Palmer<sup>1007</sup> quien ha realizado investigaciones de primera mano en los archivos del Palacio Real.

Su indagación abarca diferentes aspectos relacionados con el cacao/chocolate; desde los estrictamente laborales por el personal de servicio al hábito de su consumo y obsequios que de él hacen los monarcas como el bien más estimado por acceso, práctica de elaboración y calidad.

Así, **Simón** aporta un testimonio de la dureza del oficio de moler y hacer chocolate por el encargado en Palacio de tal menester: quebrantamiento de salud, diríase hoy por “enfermedad laboral”; “solicita un puesto de portero de cadena”, a Felipe V en 1721:

“... ha asistido moler y hazer [sic] el chocolate para S.M. desde treinta años atrás y ha quedado imposibilitado.”<sup>1008</sup>

#### Regalo máspreciado:

Los reyes de España ven en el chocolate un excelente obsequio. En tal sentido, Ana Victoria (1718-1781), reina consorte de Portugal, escribe a su madre Isabel de Farnesio, segunda esposa de Felipe V, respondiendo que efectivamente el chocolate que le envía es “para tomarlo algunas veces y creo que no le hará mal un poco de vainilla.”<sup>1009</sup>

Esta misma reina envía doce arrobas en cajones por un importe de 3.900 rs. En abril de 1734 a su otro hijo el futuro Carlos III, que poco antes ha llegado a Italia. En él figura 130 libras de cacao a 39 rs. Libra; 2 libras de canela; 1/2 libra de azúcar en pan a 13 rs.<sup>1010</sup>

Otro envío se registra tres años después, siendo ya Carlos rey de Dos Sicilias por importe de 2837 reales.

Entre unos meses y otros, la media de chocolate consumido es de 300 libras.<sup>1011</sup>

---

<sup>1007</sup>SIMÓN PALMER: *Cocina de Palacio*, pp. 61-63.

<sup>1008</sup>Ibíd., p. 61(nota 26, AP. Secc. Adm. Leg. 881).

<sup>1009</sup>Ibíd. (nota 27.- *Cartas autógrafas de la Infanta María Victoria de Borbón, a su madre Isabel de Farnesio.*, 23-VII-1729.-AHN. Estado, Leg.. 2557.

<sup>1010</sup>Ibíd., pp. 61-62.

<sup>1011</sup>Ibíd., p. 62 (nota 28: A.P. Secc. Adm. Leg. 881).

Fernando VI, gusta de ofrecer en las sesiones de ópera un pequeño refrigerio en el que el chocolate no puede estar ausente: “La cantidad de chocolate varía de las tres libras al Mayordomo mayor a la jícara de las damas.”<sup>1012</sup>

De Carlos III, ya en España (1759-1788), se dispone de la biografía que escribe el Conde de Fernán Núñez, a través de la cual informa de los hábitos, desde la cantidad a la frecuencia, en el consumo de la bebida por el monarca.

Cada mañana, primera hora, hacia las siete, “se vestía, lavaba y tomaba chocolate, y cuando había acabado la espuma, entraba en puntillas con la chocolatera un repostero antiguo llamado Silvestre, que había traído de Nápoles, y, como si viniera a hacer algún contrabando, le llenaba de nuevo la jícara,...”<sup>1013</sup> Pese a la reputada morigeración del monarca, por esta anécdota conocemos su rendida complacencia hacia la bebida, tanto como para hacerse servir a hurtadillas una segunda taza...

Por otra parte, como es habitual, el chocolate por su densidad y a veces empalago exige beber agua tras su ingestión, y esto también lo detalla su biógrafo en su dimensión más fisiológica: “Después del chocolate bebía un gran vaso de agua; pero no el día que salía por la mañana, por no verse precisado a bajar del coche.”<sup>1014</sup>

En el aspecto de prodigar obsequios, Carlos III cumple a satisfacción con sus parientes italianos y el Papa. Turrone de cacao, vainilla y canela y se puede comprobar la recepción en España desde Nueva España de: 50 turrone de cacao Soconuzco, 4 cajone de chocolate en pasta, 2 cajone de polvo de pinol, y 12.000 vainillas. Desembarcan en la Coruña, no en Cádiz ni en Sevilla, seculares puertos del tráfico marítimo-comercial con Indias, y desde la capital gallega, por arriero maragato, llegará a la Vila y Corte. Otra vez el chocolate viene de la Compañía de Oriente francesa.<sup>1015</sup>

Carlos IV es un ferviente consumidor de chocolate. Durante su reinado el uso popular se incrementa. El número de molindas anuales oscila entre 164 y las 223<sup>1016</sup>. En cada molienda entran 32 libras de chocolate. Ya en 1794 la jícara -cantidad en pastilla sólida para elaborar esa bebida de cada taza- cuesta ocho reales y la libra dieciséis.

---

<sup>1012</sup>Ibídem (nota 29: A.P. Fernando VI, caja 359).

<sup>1013</sup>CONDE DE FERNÁN-NÚÑEZ, C. J.: *Vida de Carlos III*. Ed. MOREL-FATIO, A. y A. PAZ Y MELIÁ. 2 vols. Madrid, F. Fé, 1898, pp. 53-54.

<sup>1014</sup>SIMÓN PALMER: *Cocina de Palacio*, p. 54.

<sup>1015</sup>Ibídem, p. 62 (nota 30) A.P. Carlos III, leg. 137.

<sup>1016</sup>Ibídem (nota 31) A.P. Secc. Adm. leg. 881.

En cuanto al consumo diario personal por la Familia Real, interesante es conocer los datos que facilita Simón Palmer:

“Una libra de chocolate para hacer dos chocolateros, uno con leche y otro con agua. Los días de ayuno se le sirven un plato a la cena de colación y media libra de chocolate. La Reina desayuna media libra de chocolate igual que las infantas doña Amalia y doña Luisa Isabel y Teresa que sin embargo también toman de merienda. El Príncipe, los Infantes, don Carlos y don Antonio, una libra de desayuno y otra para merendar.”<sup>1017</sup>

Abundando en el consumo de Palacio, la misma autora detalla las distintas formas de preparar la anhelada bebida y otros lugares de consumo fuera de la sede palaciega.

“En Palacio se hace tres tipos [chocolate]: de bainica [sic], a 16 reales la libra; a la italiana, a 11 reales; y español, a 8 rs 3/4 la libra”<sup>1018</sup> Los diferentes precios ponen de manifiesto, sin duda, las distintas calidades de cada una de las elaboraciones, y en ello, interviene tanto la pureza y calidad del cacao que contiene la pastilla como los aromatizantes que lo acompañan, entre los de mayor valor y aprecio, la [bainica].

Por último, ya se ha referido la abundante ración de chocolate que se consume con Carlos IV, lo que se complementa con la dulcería correspondiente:” vizcochos [sic] variados, 1 rosca como las de Zaragoza, bollos y pan.”<sup>1019</sup>

En su evolución el complemento sólido acompañante de la bebida que nos ocupa se amplía, sin prescindir del horneado, hacia lo que se viene denominando en cocina tradicional “frutos de sartén”: buñuelos, hojuelas, y en 1805 se mencionan probablemente por vez primera, los populares picatostes.

### **X.6.3.1.- Apuntamientos sobre el chocolate. (1790)**

Es este un interesante manuscrito anónimo<sup>1020</sup> ya en las postrimerías del s. XVIII, cuando de la bebida poco nueva cabe esperar. Con premiosidad relata la procedencia de los diferentes cacaos y sus distintas calidades. Asimismo con otros ingredientes. Describe dos o tres formas de elaboración con matices y de ajuste de proporciones de cacao en relación particularmente con el azúcar, tal ratio va de la misma cantidad de cacao que de edulcorante, apto para gustos empalagosos, que de aminoramiento de éste y por tanto más amarga la poción.

<sup>1017</sup>Ibidem, pp. 62-63 (nota: A.P. Carlos IV, Leg. 4632).

<sup>1018</sup>SIMÓN PALMER: “Evolución”, p. 44 (cita 33: AGP. Secc. Hca. Caja 96, año 1773).

<sup>1019</sup>Ibidem (cita 34: AGP. Carlos IV, Leg. 4632).

<sup>1020</sup>RAH.Ms.9/5876 (fol. 89-87 v) S. Sebastián, 23 de abril, 1790.



A través del texto se puede seguir una “geografía del cacao”: Soconusco, Caracas, Maracaybo, Magdalena, Guayaquil, Filipinas... también incluye otros lugares de colonización holandesa, francesa -Martinica-, Marañón -portuguesa-; siendo los más apreciados por experiencia explotadora los de dominación española. Sin duda, el mejor para el anónimo informador es el cacao de Caracas que no necesita mixtura, en tanto que todos los demás, por defecto, y el de Soconusco, -el más caro- por exceso de pureza y con ella la grasa y potencia de sabor; unos y otro han de ser mezclados para mejorarlos o hacer fácil la digestión, en el supuesto de Soconusco.

Con canela de Zeylán, azúcar de Martinica y cacao de Caracas y Soconusco por mitad, se alcanza la óptima calidad.

Efectúa una breve relación desde que se conoció el cacao por los españoles, allá por 1520, y su evolución con los añadidos de harina de maíz, almendra, avellana, para espesarlo, achiote par darle color, vainillas, pimienta de Tabasco, anís,...

Deja constancia de las falsificaciones que de él se hace. Ha quedado explicitado en el apartado de la Villa de Madrid: un producto tan deseado, inaclimatable y por ende caro, es propicio para la especulación y el fraude. Ahora el más difícil todavía: chocolate sin cacao. No se trata y de alterar las proporciones o añadir elementos espurios. No. Simplemente se prescinde en absoluto de aquél. En definitiva: chocolate sin una pizca de la materia prima. Conserva el atractivo nombre pero la sustancia básica y esencial ausente.

El autor pone lugar y fecha: Sevilla 1759. “Chocolate cándido de avellanas y almendras en lugar de cacao, con su azúcar y canela, y en estos últimos años alguno de bellotas”.<sup>1021</sup>

Y en otro lugar,<sup>1022</sup> refiere otro caso más grave aún:

“En la feria de Villamartín en Andalucía, para aquellas gentes de campo, la de una especia de chocolate que por barato tuvo el Director General de la Armada D. Andrés Regogio la curiosidad de preguntar al vendedor de qué estaba compuesto, y le respondió... que de todo tenía menos cacao, azúcar y canela; porque por esta suplía el clavillo ordinario, que vale a tres rs. la libra, por la azúcar el orosuz (jugo de rizomas viscoso y dulce); de que abundan en aquellos campos, y por el cacao el hígado de baca [sic] tostado y mezclado con polvo de harina de maíz.”<sup>1023</sup>

---

<sup>1021</sup>Ibídem f°91v

<sup>1022</sup>Ibídem f°95v

<sup>1023</sup>Ibídem f°13 r

Las depauperadas e ignorantes gentes de la Andalucía profunda, desconociendo realmente qué era el chocolate, el estafador les da nada menos que “hígado de vaca asado” y lo hace pasar por cacao. El prestigio de la bebida, el estado de inopia de sus destinatarios y la malicia del engañador explicarían tamaño fraude.

De otra parte, como crónica de fines del XVIII, y en aras de la más novedosa información, incluye dos recetas. Una, que a juzgar por el rango de a quien se la prepara -Tte. Gral. de la Armada, **D. Antonio de Ulloa**- en el parecer del autor del documento es “de las más particulares y acaso las más sanas”.

#### Receta Ulloa:

“Tómense 12 libras de cacao de Soconusco, 12 de Magdalena, 6 de azúcar, 3 onzas de canela, y dos nueces moscadas, todo de lo muy superior: póngase el cacao al sol dos días, en que lo haga fuerte en el estío; quítesele después con la mano la cascarilla, sin tostarlo, ni partirlo; muélase así sobre la piedra con la azúcar, canela y nuez, que estas tres cosas deben estar hechas polvo fino; y puesto el chocolate en bollos; para tomarlo, póngase un chocolatero pequeño con una o dos xícaras regulares de agua, y para cada una solo una onza escasa de chocolate, que se raspará mui [sic] bien, hasta que quede hecho polvo, y quando [sic] el agua está mui [sic] hirviendo, se aparta, y entonces se le hecha [sic] el polvo, [azúcar, canela y nuez muy molidos y finos] y se mete el molinillo con el que bate mui bien, para que se incorpore con el agua, después q se saca el molinillo y se vuelve el chocolatero a la candela a que hierva mui bien, y quando [sic] va a rebosar se aparta y se echa en la xícara, sin batir; pues aunque al caer parecerá mui claro, a poco rato se espesa, y parece alrededor de la xícara una crasitud del mismo chocolate.”<sup>1024</sup>

Sin duda, es una receta de categoría para que la poción sepa a cacao, que es de lo que se trata. Manifiesto dominio del principal. Gusto por el amargor mitigado por el azúcar que constituye solo un cuarto de la materia prima. Sobriedad de especias, en cantidad y calidad; solo dos, canela y nuez moscada. Elaboración de la bebida en la justa proporción de los ingredientes, marcando los tiempos de hervor y la intervención del molinillo en su preciso momento: bate, integra, homogénea; y tras ello, muy fluido aún, servicio en taza y reposo que permite aflorar la suave grasa que impregna las paredes de la xícara y adensar la textura. Tal es el punto perfecto. Es el diez en la última década del XVIII.

#### Chocolate blanco.

Sin precedentes. Miga de pan y manteca de cacao. Como especia, solo al final, doce gotas de quinta esencia de canela finísima. Domina el pan, la manteca y el azúcar han de estar

---

<sup>1024</sup>Ibídem f°92 r

muy bien integrados, para ello se muele en la piedra habitual y con el calor debajo se derrite la materia grasa. Los tres ingredientes se amalgaman bien y de aromatización las susodichas gotas de agua de canela. Frío que esté, se hacen bollos o ladrillos, para el uso como el chocolate ordinario.

Lo mejor de la receta es su novedad, pero sin duda queda lejos de la anterior que es chocolate de alta calidad; en esta del blanco, materia prima barata -miga de pan- y solo la parte grasa, que es la que menos sabor a cacao tiene.

Es conecedor de la polémica sobre la bebida en relación con el ayuno.

En cuanto a las cualidades y efectos para la salud, destaca “ahuyenta el sueño, da vigor al estómago, y al espíritu”, y de esta afirmación deduce que quienes se dedican a una actividad intelectual, “de estudio y tareas de bufete... lo suelen tomar por la mañana, al anochecer y al mediodía, después de la comida en lugar de café... pero el chocolate no admite sobre sí otro alimento”.<sup>1025</sup>

Al fin, proclama lo bueno que es para los viejos. Es aquí donde refiere que “según el Rmo. Feijoó, con su frecuente [sic] uso fue el Marqués de Mancera alargando la vida hasta los 108 años”. Este dato ya quedó recogido al tratar la mancerina. Monreal Tejada, reseña el dato pero no la fuente. Esta es: “Apuntamientos sobre el chocolate”<sup>1026</sup>

Por último, el jicarazo. Como en otros testimonios se recoge, el chocolate es bebida apropiada para envenenar. La complejidad y fuerte sabor de sus ingredientes disimulan la presencia de cualquier sustancia venéfica. El ejemplo del obispo de Chiapas relatado por Gage es bien patente, y asimismo el de D'Aulnoy.

“Según fama, el Pte.de la Audiencia de Guatemala D. Josef Vázquez y otros Gobernadores [sic] y Ministros, celosos del servicio del Rey, han sido sacrificados en la América por aquellos naturales, con lo que ellos llaman el xicarazo, que se reduce a dar en el chocolate un veneno.”<sup>1027</sup>

Desde que se inaugurara este método de dar muerte provocada a alguien que se tiene por enemigo, al parecer iniciado con el obispo Bernardo de Salazar, el procedimiento se presenta como extraordinariamente eficaz por agradable al gusto, fácil disimulación y difícil comprobación por los médicos con la consiguiente impunidad del asesino. De tal práctica, el

---

<sup>1025</sup>Ibídem f°94r

<sup>1026</sup>Ibídem f°96 v

<sup>1027</sup>Ibídem f°96v

alma popular crea un vocablo rotundo, fonéticamente contundente, expresivo de que se trata de algo más que de una sospecha, aunque no pueda demostrarlo; y ello mediante el sufijo -azo a xícara. No se puede decir mejor en una sola palabra: *xicarazo*.

Hasta aquí el cumplido documento, que sin aportan grandes novedades, sirve para tener una recapitulada información de lo que se sabe a fines de la periclitada centuria.

### **X.6.3.2.-Antonio Lavedán. (1796)**

Ya a punto de concluir el siglo, este Licenciado en Medicina, que se orla con el título de Cirujano de Ejército, y de la Familia Real, publica un Tratado<sup>1028</sup> acerca del tabaco, café, té y chocolate. Viene a ser, como el autor mismo indica en la portada, un “Extracto de los mejores autores que han tratado de la materia...”, y como es propio de la época, declara su pretensión de utilidad pública: “a fin de que su uso no perjudique a la salud, antes bien pueda servir de alivio y curación de muchos males”. La ciencia al servicio del ciudadano. Ciencia y filantropía. Siglo XVIII en estado puro.

Así pues, lo que ofrece es una síntesis de lo aportado por otros. Hay más divulgación que novedad.

Por sus páginas pasan desde la descripción del árbol, modo de cultivo, su fruto, forma de recolección, el valor monetario, calidades -”el de la costa de Caracas es más xugoso [sic] y menos amargo que el de las islas francesas; y así en España y Francia se prefiere el de Caracas a todos los demás.”- el uso medicinal del aceite de cacao -reumas de pecho y contra venenos corrosivos-; y cosmético -pone la cutis suave y pulida-; la manteca de cacao, muy buena para el dolor de almorranas y para las grietas de los pezones de la mujeres paridas.

De todos los ingredientes que los nativos le incorporaban y los españoles le añadieron con aromas de Oriente, solo tres han pervivido y con ello consolidado la fórmula estable de universal aceptación y que más simplificada, ha dado con el gusto del hombre contemporáneo: azúcar, vainilla y canela. He aquí las tres únicas sustancia superviviente, válida hasta el día de hoy.

En todo el extenso recorrido del presente capítulo, desde la producción del cacao en Indias hasta su consumo en España, la más clara exposición acerca de del proceso de

---

<sup>1028</sup>LAVEDAN, A.: *Tratado de los usos, abusos, propiedades y virtudes del tabaco, café, té y chocolate : extractado de los mejores autores que han tratado de esta materia*, Madrid, en la Imprenta Real, 1796.

elaboración; desde la almendra con su cáscara hasta el enlatado para conservación y transporte es la que hace Lavedán y a continuación se transcribe:

**Lavedán:** preparación del chocolate.

“Lo primero que se hace es tostar el cacao; se toma una tostadera de hierro, a modo de sartén; puesta a la lumbre se le echa una poca arena fina de río ... se va calentando por igual, estando así se echa el cacao, y la arena caliente irá penetrando la cáscara separándola de la almendra sin que el fuego la llegue a quemar: esta manera de tostar es preferible a la que se executa [sic] sin arena; porque lo primero que se logra es que el cacao y chocolate quede más subido de color, lo segundo separar la cáscara sin quemar la almendra, y lo tercero y más principal que no se disipan las partes mantecosas, oleosas y volátiles que tiene el cacao .... luego que esté bien tostado, el operario lo deja hasta el otro día que lo criba y separa la arena del cacao: este se monda después y se limpia de su cáscara: de esta forma se va echando encima de una piedra de figura cuadrilonga de grueso como cosa de tres dedos, algo arqueada -es el metate de los indios- y puesto debaxo [sic] un brasero ..., se va machacando y moliendo con otra piedra cilíndrica ... a manera de rollo, la cual coge con las manos e molendero por sus extremos, y así va formnado y haciendo una pasta que se mezcla con la mitad o tercera parte del azúcar: hecha la mezcla se vuelve moler, y después aun así cliente se hecha [sic] en moldes de hoja de lata o de madera; algunas veces se extiende encima de papel formando rollos o pastilla, en donde se fixa [sic] y se pone sólida en poco tiempo ... Quando [sic] se quiere un chocolate que lisonjee más los sentidos, se le añade un polvo muy fino hecho de vaynilla y canela ... después de haber la mezcla con el azúcar, y se vuelve a moler por tercera vez para que se haga bien la mezcla ..., se digiere mejor y algunos que gustan de olores le añaden un poco de ámbar.”<sup>1029</sup>

En cuanto la forma de prepararlo, manifiesta diferencias respecto a lo dicho en “Apuntamientos...”:

- se deslíe la pastilla o rollo en la chocolatera con agua fría y no caliente.
- a fuego lento se va batiendo con el molinillo.
- jamás se debe hacer el chocolate a un grado grande de calor porque no tiene necesidad de cocer ni hervir cuando está bien desleído, porque se coagula, y la parte aceytosa [sic] o mantecosa se separa quando [sic] hierve, y lo hace indigesto.
- La mejor y más sana manera porque no se separa la parte oleosa: polvo de pastilla de chocolate, quando [sic] el agua está hirviendo lo deslíen batiéndolo bien con el molinillo e inmediatamente lo echan en las xícaras.

Por último, la proporción es: una onza de pasta de chocolate por tres de agua.

<sup>1029</sup>Ibídem, Cap. IV, pp. 215-218.

Referido a los efectos para la salud, Lavedán y la disputa entre médicos acerca de las propiedades y en qué momento es mejor su ingestión, expone:

“aprovecha cuando no se toma más que por la mañana, y condena su uso por la tarde,... “porque es una bebida que no quiere mezclarse con otros alimentos, ... fácilmente fermenta en ellos causando una digestión precipitada y corruptible ... y quasi se puede asegurar que la mayor parte de las obstrucciones y flatos, proceden de las merienda y chocolate.”

hecho sin aromas -chocolate de salud- tiene la propiedad de excitar el apetito. Sustenta muy bien a los que acostumbran tomarlo por la mañana.

la bebida del chocolate hecha con cacao poco tostado y sin aromas, es muy saludable para aquellos que están acometidos de tisis y de consunción, es preservativa de las obstrucciones, cura a los héticos,... Y pone un divertido ejemplo: un tísico se cura mediante el chocolate y la mujer por complacer a este su marido, tomó también chocolate y logró tener muchos hijos de que carecían. Quede para la imaginación del lector las salutíferas propiedades procreadoras de tan singular bebida.

también en las enfermedades, excita el apetito promoviendo y agudizando las dotes de los fermentos estomacales. Es capaz por sí solo [chocolate] de mantener por muchos años a un hombre en robustez y salud, tomando tres veces al día, por la mañana, a medio día y a la noche, y de esto hay ejemplos.”

Concluye **Lavedán** con el más elogioso de los textos que él suscribe, del médico italiano, Gerónimo Piperi -Corolario, de potione chocolate - y donde se expresa la exaltación poética por tan gloriosa bebida hasta los usos benéficos para la salud:

Dice así:

“El chocolate es bebida divina, sudor de las estrellas, semilla vital, divino néctar, bebida de Dioses, panacea y medicina universal... A más de esto, es el mejor nutrimento remedio,... preserva y cura muchas enfermedades. Es muy provechosa especialmente para viejos y decrepitos, porque alarga vida; y todos lo que se sirven de este néctar , ... gozan de una salud firme, y sin socorro de otros alimentos pueden prolongar la vida por el grande nutrimento que suministra al cuerpo, [mezclado con yema de huevo con algunas cucharadas de caldo de carnes] es un buen remedio estomacal, repara todas las debilidades, congojas, crudezas, vómito y cardialgia, liberta a los intestinos de flatos y cólica [cólico], y el que tiene debilidad de estómago por diarrea o por algún purgante experimentará un buen remedio en la bebida del chocolate ... En la gota o podagra es de sumo recreo, y por esta razón o gotosos deben beber este néctar de los Dioses, sin que se tenga sospecha de daño ... es medicina universal, no soo para desterrar muchos males: y por esta razón fortalece y corrobora el color natural, engendra sangre más espirituosa, vivifica la sustancia del corazón, disipa los flatos, quita las obstrucciones, corrobora el estómago, despierta el apetito, que es señal de salud para los que lo toman: aumenta la virilidad, retarda las canas, dilata la vida hasta la decrepitud, y a qualquiera [sic] edad, aun la más tierna, se puede dar, &”<sup>1030</sup>

<sup>1030</sup>Ibídem, pp. 233-236.

Si se ha traído el texto íntegro de doctor italiano, que a su vez transcribe Lavedán, es por conocer el nivel científico-médico que a fines de la ilustrada centuria se tiene de tan gustosa como popular bebida, así como por la comparación que sugieren las consideraciones del Protomédico Hernández y el Licenciado Cárdenas, ya expuestas en su lugar, dos siglos y medio antes. Tal es el recorrido y evolución por la medicina. Y en cuanto a la apreciación y valoración médica de la bebida, y de su prestigio social, ambos no han hecho más que crecer.

## **X.7.- Introducción y consumo en otros países europeos.**

### **X.7.1.-Francia**

Si como se ha visto, precisar documentalmente la venida del cacao/chocolate a Península, se muestra hartó problemático, con mayor razón aún lo es determinar su conocimiento y difusión en el viejo continente.

Existe aceptación generalizada entre los estudiosos con fundamento en lógica, cual es que la vía de penetración en esta área del atlántico debió de ser a través de las relaciones inter-conventuales de las diferentes órdenes religiosas con sede en las dos orillas.

En el caso del país galo, amén de la común supra-indicada, dos caminos se abren, que no tienen por qué ser excluyentes; antes bien, coincidentes en el mismo tiempo y en el mismo ámbito: la Corte y remedio salúífero.

Es ya lugar común que la llegada de la nueva bebida al país vecino se hace a través de las Infantas españolas **Ana de Austria** (1601-1666), hija de Felipe III y esposa de Luis XIII, por una parte; y de otra, **María Teresa**, hija de Felipe IV.

De la primera, descendiente de nuestro primer austria menor, y de Margarita de Austria-Estiria, a los catorce años (1615) contrae matrimonio con Luis XIII de la misma edad. Se carece de prueba documental que acredite que en la dote portase chocolate para su instalación en París; aunque es obvio que fuese muy probable, habida cuenta de la afición que en la España de la época se tenía por la bebida, con el valor añadido de ser nuestro país quien prácticamente tenía el monopolio de su producción, consumo y plus de estima por la



exquisitez de la novedosa poción. Como dice Coe, <sup>1031</sup>:”no hay ninguna evidencia real de que la infeliz Ana de Austria llevase consigo el chocolate a la corte francesa.”

Respecto de María Teresa (1638-1683), hija de Felipe IV e Isabel de Borbón, (1602-1644), casa (1660) con su primo hermano por doble vínculo Luis XIV. El acuerdo forma parte del Tratado de los Pirineos (1659). Las capitulaciones se celebraron en la Isla de los Faisanes, desembocadura del Bidasoa.

Ya en la segunda mitad del s. XVII la calidad e intensidad en el consumo del chocolate ha quedado reflejado en los capítulos correspondientes del trabajo referidos a la Corte y a la Villa. Era el regalo máspreciado de los monarcas españoles a otras Casas reinantes y obviamente, M<sup>a</sup> Teresa, habituada desde la infancia a su consumo llevó en su séquito a la ciudad del Sena el chocolate, suscitando su deseo y generalizando su consumo, particularmente entre las damas sin excluir a la nobleza masculina.<sup>1032</sup>

La tercera vía de acceso del chocolate a Francia hay que ponerla en relación con los valores curativos que se le atribuyen, particularmente para cierta enfermedad del bazo.

Siguiendo a Coe<sup>1033</sup> “... el cardenal de Lyon, Alphonse de Richelieu, (1582-1653) hermano del famoso político, (1585-1642) fue el primero en usar esta droga [medicina] en Francia... para moderar los vapores del bazo,... el secreto se lo trasmitieron unos monjes españoles que lo llevaron a Francia”. Hay fundamento para pensar que por esta vía de fraternal relación, el astuto primer ministro iniciara o intensificara el uso del chocolate de forma regular.

**El Cardenal Mazarino**, (1643-1661) sucesor de Richelieu y primer ministro de la reina regente Ana durante la minoría de Luis XIV, sí es un gran aficionado al chocolate<sup>1034</sup>, y

---

<sup>1031</sup> COE, op cit. p.198

<sup>1032</sup>La cocina francesa del S. XVII, aún lejos del inicial refinamiento de fines del S. XVIII y de la siguiente centuria con las revoluciones burguesas, acoge de buen grado el plato más relevante de la olla culinaria cortesana española: “la olla podrida”, cuya traducción literal en la lengua gala es *pot-pourri*, <popurrí> en español. Expresión de ida y vuelta. Origen español, traducción al francés y torna a nuestra habla popular como *popurrí* para indicar lo que en origen fue: mezclanza [de carnes, de diferentes géneros y piezas, y alguna legumbre]; que por traslación de significado, evoluciona a surtido muy diversificado de postres dulces e incluso de fragmentos de populares composiciones musicales.

<sup>1033</sup>COE y COE: *Verdadera historia*, p. 199; quien a su vez se basa en ARGONNE, B.: *Mélanges d'histoire et de littérature* (2<sup>a</sup> ed.), 4 vols., Paris, Claude Prudhomme, 1713, T II, pp. 8-9. Es de advertir el error cronológico en que incurre COE, que le atribuye a Alfonso de Richelieu (1634-1680), en lugar de (1582-1653) que es lo correcto. De aceptar la primera, casi cincuenta años distan respecto de su hermano Armando y por tanto, de imposible encaje en sus consecuencias.

<sup>1034</sup>Cfr. COE y COE: *Verdadera historia*, p. 200.

ambos hacen venir a París a dos cocineros italianos para que les elaboren la bebida. Y como se verá al tratar del viaje de Cósimo de Médici a España, (1668-1669) la experimentación se había instalado en la Corte Toscana, cuya característica es innovar en pos de aromas y fragancias nuevas con base en las flores. Particularmente original la fórmula del “chocolate al jazmín”, atribuida al médico de Cosme Francisco Redi. Pero parece que carecieron de éxito los antedichos por considerarlo los franceses demasiado tostado, amargo y poco nutritivo.

En este contexto de creciente uso en el país vecino, es preciso mencionar la concesión por Mazarino (Tolosa, 28 de mayo de 1659) de cartas de patente a David Chaliou con el “privilegio exclusivo de preparar y vender chocolate en todo el reino.” Tal autorización se hace so color de “buscar secretos que pudiesen resultar útiles para el cuerpo humano”; es decir, con una genérica finalidad medicinal, y el favorecido Chaliou, “se familiarizó con cierta composición que se denomina chocolate, cuyo uso es muy salúífero”. De hecho, las cartas de patente no entraron en vigor hasta que las firmó el rey (1666).<sup>1035</sup>

Aunque Luis XIV no muestra especial afición a la bebida, los diferentes testimonios reflejados en las memorias de la **duquesa de Montpensier** y la prolífica escritora epistolar, **marquesa de Sevigné** (1626-1696) ponen de manifiesto que el chocolate se halla plenamente aceptado entre la aristocracia francesa.

A mayor abundamiento, del aprecio que la reina M<sup>a</sup> Teresa tiene por el chocolate y la solícita actitud de la reina viuda Mariana, madrastra de aquélla, que le procura al menos parte del abasto, es preciso consignar el testimonio de **Madame D'Aulnoy**: “me preguntó - Mariana- varias veces cómo estaba la reina cristianísima y en qué se divertía. Dijo que le había enviado hacía poco cajas de pastillas de ámbar, guantes y chocolate”.<sup>1036</sup>

En todo caso, es durante el reinado del rey sol cuando el chocolate se afianza en el país vecino y es objeto de estudio y atención por la medicina.

El prestigio de la poción necesitaba el refrendo de los profesionales de la salud, y éste vino de la más alta institución académica: La Sorbona. En efecto, en 1684 cuando un graduado por esta universidad, **Foucault**, presentó una tesis sobre el tema: *Ad chocolate usus salubris*. **Bachot**, presidente del tribunal, solemne afirmó: “esta bebida bien hecha resulta una

---

<sup>1035</sup>Ídem., p. 200

<sup>1036</sup>GARCÍA MERCADAL: *Viajes de extranjeros*, T. II, p. 1085.

confección tan noble que, más que el néctar o la ambrosía, es el verdadero alimento de los dioses.”<sup>1037</sup>

Expresión ésta, en la que se dice que se inspiró **Linneo** para denominarlo como Theobroma.

La literatura científica y de divulgación prosigue en esta línea, y al menos tres obras inciden en el aspecto de la salud. Ciertamente es, que junto al chocolate dos bebidas nuevas irrumpen en el consumo de las diferentes cortes europeas y ello como consecuencia de los descubrimientos hacia oriente y de la expansión colonizadora iniciada por los portugueses y secundada por ingleses, franceses y holandeses desde el s. XVII: es el caso del té. Y en cuanto al café, su conocimiento, uso y difusión se hace a partir del dominio turco en el área mediterráneo-europea, consolidado en la misma centuria.

La presencia de estas tres exóticas bebidas y el análisis de sus efectos sobre la salud explican que los títulos de las correspondientes obras tengan similar enunciado.

**Jean Girin**, publica *De l'usage du café, du thé et du chocolate* (1671), dedicada al Padre Jean Bussieres (S.I.) En lo referente a la bebida americana a fin de propalarla, reedita traducida al francés el *Tratado de Colmenero* (1631) y asimismo *Du chocolate diálogo entre un medecin, un Indien, & un Bourgeois de Marradón* (1618), cuyo texto fue traducido a la lengua gala desde la primera hora, y se reedita pasado medio siglo.

De **Philippe Dufour**, ve la luz en La Haya (1685 y dos ediciones más: 1688 y 1693): *Traitez du café, du thé, et du chocolate*. Con explicación del título traducido por el doctorando al español: “Obra igualmente necesaria a los médicos y a todos los que aman su salud.”

A lo largo de sus casi trescientas páginas, hace un recorrido por los tratadistas y médicos españoles, citando a **Colmenero, Marradón, el P. Nieremberg**,.... Describe y analiza las cualidades de todos y cada uno de los ingredientes recopilando y volviendo a redactar lo dicho por aquellos: cacao, azúcar, canela, clavo, vainilla, achiote, maíz,... En

---

<sup>1037</sup>Cfr. MONREAL TEJADA: *Libro del chocolate*, p. 30, y COE y COE: *Verdadera historia*, p. 203. Ambos autores, quienes a su vez toman la cita de LEGRAND D'AUSSY, P. J.-B.: *Histoire de la vie privée des Français depuis l'origine de la nation jusqu'à nos jours*, Paris, Simonet, 1815, presentan la expresión “alimento de los dioses” como original del Dr. Bachot, en la que se inspirará, se dice, Linneo (1707-1778) para denominar al fruto: *Theobroma*. Sin embargo, veinte años antes se constata su presencia en la obra del Cardenal Brancaccio *De chocolatis potu diatriba*, Roma, per Zachariam Dominicum Acsamitek à Kronenfeld, Vetero Pragensem, 1664. En esta publicación Luigi Feroni, (S.I.) escribe, también en latín, una oda exaltadora del chocolate, y es en ésta donde en primicia figura la expresión: *O missus astris sudor, et inclytus / potus Deorum* (“¡Oh sudor venido de las estrellas, e ínclita bebida de los dioses”). El científico sueco, bien pudo inspirarse directamente en el texto de Brancaccio y no en el de Bachot, y que éste la hiciera suya plagiando el laudatorio poema del jesuita.

realidad, nada nuevo aporta. Pura divulgación. Y con esa intención, de nuevo, se incluye el texto íntegro de *Du chocolate diálogo...* de Marradón, prueba de que su lectura se hace imprescindible si de difundir la bebida, sus cualidades y la práctica de su uso se trata.

En el Suplemento se extiende en la preparación del cacao, de la vainilla, de la canela y al fin, de la composición de la pasta, e incluye tres recetas ya publicadas por un tal St. Disdier, quien parece bien informado de los ingredientes, particularmente de la vainilla y la picaresca de su uso, “tienen que ser frescas y oleosas, pero cuidado con los comerciantes inescrupulosos que las untan de aceite”.<sup>1038</sup> Asimismo advierte de otro frecuente fraude, cual es reemplazar la vainilla, mucho más cara, por azúcar en tal demasía que acaba la tableta conteniendo más del edulcorante que de cacao.

Respecto de las tres recetas consignadas, tienen en común los ingredientes ya básicos: cacao, vainilla, canela y azúcar, en proporciones matizadas, tanta más calidad para la misma cantidad de cacao, (dos libras) cuanto más vainilla y más canela. Pero la tercera fórmula, que Disdier califica como “a la española”, añade dos especímenes ciertamente potentes en olor y sabor: clavo y sobre todo “pimienta de las Indias” [chile]. Amén de esto, quien desee más intensidad de fragancia puede añadir “8 granos de ámbar gris y 4 granos de almizcle”, con estos últimos ingredientes se está muy cerca de la elaboración “a la toscana”, como se verá al tratar de la “vía Médici” de acceso al chocolate.

Por último en la trilogía médica y su atención a las nuevas bebidas, se hace imprescindible reseñar a **Nicolás de Blegny** (1652-1722), médico de la reina María Teresa y asimismo del propio Luis XIV. Por los mismos años, (1687), publica *Le bon usage du thé, du caffè & chocolate por la preservation & pour la guerison des maladies*. Su título y contenido es muy similar al de su coetáneo Dufour, con una “descripción igualmente completa e informada sobre el chocolate, y daba una receta casi idéntica a la versión perfumada de la tercera de St. Disdier... la más común entre nosotros -los franceses-, con la advertencia de que la mayoría omitía el chile.”<sup>1039</sup>

Del texto precedente, cabe extraer dos observaciones: la repulsión por nuestros vecinos galos de los sabores picantes, mordicativos, -ajo y chile- unánime puesta de manifiesto por los viajeros que nos visitan cuando aluden a cualquier guiso de la cocina española; y de otra parte, la fuerte influencia italianizante reflejada en su admiración por la refinada corte toscana.

---

<sup>1038</sup>COE y COE: *Verdadera historia*, p. 207.

<sup>1039</sup>Cfr. *Ibidem*, pp. 209-210.

Tal profusión de elementos con sabores y olores intensos, excesos de aromatización y perfume debió de hacerlo indigesto y hasta desnaturalizarlo. La búsqueda de la originalidad con base en la acumulación de añadidos acabó por desvirtuar la esencia de la bebida contraria al buen orden alimentario. Por este hartazgo, se abre camino una línea de gusto tendente a la simplificación y a la valoración del principal -cacao- con cierta edulcoración solamente o acaso algo de canela. Es lo que vino a denominarse, ya en las primeras décadas del s. XVIII: *chocolat de santé*.<sup>1040</sup>

Según las referencias precisas<sup>1041</sup>, en el diálogo entre un Prior y un Caballero, describe el fraile cómo se prepara el chocolate partiendo de las almendras de su fruto: “Los americanos lo muelen con una mano, o cilindro ... sobre cierta piedra llana, y muy caliente: de aquí se forma una pasta ... la cual se cuece con un poco de azúcar, y esto es lo que se llama Chocolate de la Salud ... Para hacerle con olor, se mete en el mortero, o se echan sobre la piedra quatro libras de aquella pasta y tres libras de azúcar molido”. Tal es la fórmula más sencilla y elemental.

No obstante esta nueva tendencia en modo alguno extingue las ya consagradas por la costumbre en lo que se venía considerando como “buen gusto”, y ello incluye la persistencia de la especiación fina: vainilla, clavo y canela, y aleatoriamente para los más delicados paladares, minúsculas cantidades de ámbar gris<sup>1042</sup> y almizcle. Lo que definitivamente se hace incompatible y por tanto excluida su presencia, son las especias fuertes y mordicativas, como el gengibre y la pimienta.

En cuanto a los adminículos de la sofisticada corte de Luis XV en pleno apogeo del rococó para el servicio de la estimada y distinguida poción, hay que atender al recipiente específico de su contenido hasta la distribución en la jícara: es la *chocolatière*.

Los antecedentes hay que buscarlos en los recipientes de inicio con el cacaoatl de los aztecas fabricados en madera de güira o barro. Ya con los colonizadores españoles y particularmente en la península, los recipientes por lo común se fabricaban de cobre o latón [véase precios en Pragmática de Tassación, 1680] con una tapadera en cuyo centro se practicaba un agujero por donde pasaba el vástago del molinillo. El testimonio pictórico ya se

<sup>1040</sup>MATA: *Arte de repostería*, p. 145. Escrito en 1741, ya utiliza la expresión.

<sup>1041</sup>PLUCHE, N. A.: *Espectáculo de la naturaleza o Conversaciones acerca de las particularidades de la Historia natural* (3ª ed.), Madrid, Imprenta Andrés de Sotos, 1785, T. IV, Parte segunda, p. 224 y ss. En CÁRCER Y DISDIER: *Transculturación*, pp. 358-359.

<sup>1042</sup>Ámbar gris: Nada tiene que ver con la resina fósil. Se trata de una secreción de ciertos cetáceos presente en sus vísceras. Históricamente muy utilizado en perfumería, con persistente aroma almizcleño. También y en dosis homeopáticas para perfumar y dar un toque de distinción a nobles bebidas como el chocolate.

halla en Zurbarán y en el s. XVIII en Meléndez. La aportación francesa consiste en la sustitución del asa por un mango de madera perpendicular al pico, el ennoblecimiento de los materiales: plata y porcelana y el elegante diseño ganando en esbeltez, sobre un trípode fundido en su propia base.

Parece que su origen hay indagarlo aún durante el reinado de Luis XIV y la esplendorosa corte de Versalles. Pero la iniciativa no corresponde como parecería lógico a los artistas y artesanos franceses, sino a los primorosos orfebres siameses.

El primer ministro del rey Narai de Siam, de origen griego, Constantine Phaulcon, para contrarrestar la presión holandesa sobre el país, a su vez de codiciada influencia de Luis XIV, organiza una visita a la corte de Versalles (1686). El astuto Phaulcon quiere sorprender e impresionar a la encoquetada sociedad gala y para ello encarga a argenteros del país asiático la fabricación de un equipo de oro y plata para preparar y consumir la bebida de chocolate y ofrecerlo como regalo. En realidad se trataba de presentar un obsequio que llamara poderosamente la atención en la corte francesa.<sup>1043</sup>

Con todo, es preciso puntualizar que la utilización del distinguido metal argénteo ya venía siendo común en la Corte española y objeto de fino obsequio a otros Príncipes. Tal es el caso del presente de un centenar de piezas para el servicio de la poción que recibe Cosme III de parte de la reina madre, Mariana, y del futuro Carlos II con ocasión de su visita a España (1668-1669).

Por último, como aportación y pervivencia francesa a la causa del chocolate, su valoración y expresión de elegancia y delicado consumo en pequeñas porciones rellenas de fruta o licor: *bombón*.

Su origen, como tanta veces ocurre en gastronomía, es por pura casualidad y como tal se carece de datación precisa. Se dice que es en el s. XVIII -refinamiento, belleza en lo pequeño, distinción y ostentación, calidad en el detalle: rococó en estado puro- a un repostero de Luis XIV se le ocurrió rebozar una frutilla en chocolate y dejar solidificar. Cuando el rey la probó exclamó: bon-bon con este bis del adjetivo queda consagrada la bondad, la originalidad de la creación y su exquisitez.

Con Luis XV nacen las *bonbonnières* cuyo vocablo se registra ya en 1748. No hay dama de la alta sociedad que no disponga de una caja con buen surtido de esta delicia en

---

<sup>1043</sup>Cfr. COE y COE: *Verdadera historia*, pp. 206-207.

pequeño bocado para obsequiar a sus visitas. El rebozo de chocolate es de la máxima calidad y finura, aromatizado en su diminuta proporción con ámbar gris, albérchigo, rosa, violeta e infinidad de otros sabores; incluso llegaron a elaborarse personalizados. El siglo XIX procederá a su difusión y generalización, y así hasta nuestros días.

### X.7.2.- Italia

La primera información que llega a Italia sobre el cacao es a través de la obra del milanés **Gierolamo Benzoni**, para quien la bebida de cacao raya en lo nauseabundo: “es más bebida para puercos que para hombres.”<sup>1044</sup>

No compartirá el comerciante florentino **Francisco Carletti**, tan negativa opinión. Ya tratado en la *batata* y el pimiento del presente trabajo.

Si como se ha expuesto en referencia la difusión del chocolate en el viejo mundo, vehículo principal es la red de conventos, monasterios y órdenes sacerdotales e instituciones religiosas que tiene Casa en las dos orillas, con mayor razón cuando se trata de Italia por hallarse allí la capital del Catolicismo. No es ajena Roma, [el Sumo Pontífice] antes al contrario, a la polémica ya ampliamente glosadas acerca de si el chocolate rompe el ayuno hasta llegar a los dominios del cardenalato con Brancaccio.

Por tanto, conocimiento, difusión y gusto por su consumo en los ámbitos palaciegos y alto-eclesiásticos de la península hermana son con evidencia amplios.

Y en este contexto Toscana, Florencia y los Médici, la Corte del esplendor, el mecenazgo, la creatividad y de mayor prestigio de entre las italianas. Probablemente la figura más relevante de la dinastía sea Cosme III de Médici. Al tratar en este trabajo su “Viaje por España y Portugal (1668-1669)” se da cumplida cuenta de su afición al chocolate y cómo es agasajado con tan “cuasi” adictiva bebida y los obsequios que recibe de la reina madre, - Mariana de Austria- y de su hijo, futuro Carlos II.

Pero la búsqueda de originalidad en tan experimentada bebida no podía venir de otro sitio que de la refinada corte toscana y su protagonista: Francisco Redi (1626-1697), médico de los príncipes Fernando II y Cósimo III. Amén de por otras aportaciones probablemente más trascendentes, como refutación científica de la teoría de la generación espontánea.<sup>1045</sup>

---

<sup>1044</sup>BENZONI, G.: *Historia del Nuevo Mundo*, Venecia, 1572, Lib. II, fol. 103 v.

<sup>1045</sup>COE y COE: *Verdadera historia*, p. 187.



En orden al tema nos ocupa y en pos de la búsqueda de originalidad, Redi es una figura principal: fue el inventor del renombrado chocolate al jazmín de la corte toscana.

La innovación en sus propias palabras:

“[...] El uso del chocolate, que fue traído de América por la corte de España, ... es ciertamente en España donde se elabora a la perfección, pero se ha añadido en nuestro tiempo en la Corte Toscana cierto no sé qué de elegancia más exquisita, debido a la novedad de ingredientes europeos, se encontró la manera de introducir en la composición cortezas frescas de cidra, limones, y el olor agradabilísimo del jazmín lo que unido la canela, vainilla, ámbar y almizcle hacen sentir estupendamente a aquellos que se deleitan con el chocolate.”<sup>1046</sup>

La introducción de nuevos sabores muy aromáticos en el chocolate fue una verdadera innovación en su historia, y hubo de venir de la mano de Redi como médico y boticario del gran duque. Del “ámbar” -se entiende que “el gris”, de mamífero pisciforme marino-, fragancia floral como a violeta, ya se ha tratado, y que se abre paso por su potencia aromática. El almizcle se incorpora también: odorífero de gran alcance, un grano capaz de perfumar millones de metros cúbicos de aire.<sup>1047</sup>

Tan fuerte es el almizcle que se excluye de la receta del “chocolate al jazmín”, la gran creación de Redi. Receta que el propio mantuvo en secreto pese a los requerimientos de un amigo, advirtiéndole que no intentara prepararlo con agua de jazmín, pues ésta no se combinaría con el cacao. Tras la muerte del médico-boticario (1697), se desveló la fórmula de la más barroca de las bebidas de chocolate.<sup>1048</sup>

Tal es.

#### Ingredientes:

10 libras de granos de cacao todos, limpio y matabados / Flores frescas de jazmín/ 8 libras de azúcar blanco, bien seco / 3 onzas de vainas de vainilla “perfecta” / 4 a 6 onzas de canela “perfecta” / 2 escrúpulos de ámbar gris.

#### Método

En una caja u otro utensilio similar, alternar capas de jazmín con capas del cacao matabado; dejar reposar 24 horas. Luego mezclarlo todo y agregar más capas alternadas de flores y cacao, seguidas por el mismo tratamiento. Esto

<sup>1046</sup>“Annotazioni di F. Redi al Ditirambo”, en REDI, F.: *Opere di Francesco Redi gentiluomo aretino e accademico della Crusca*. Ed. SALVINI, S. y A. M. SALVINI. 9 vols. Milano, Dalla Società tipografica de' Classici italiani, 1809. Citado en MARCHISIO, C.: “Il Príncipe Assaggiatore Cosimo de Medici in Spagna e Portogallo (1668-1669)”, *Giornale Storico della letteratura italiana* 184.607, 2007, pp. 368-388: p. 380.

<sup>1047</sup>COE y COE: *Verdadera historia*, p. 189.

<sup>1048</sup>Cfr. *Ibidem*, p. 190.

debe hacerse diez o doce veces, a fin de permear el cacao con el olor del jazmín. Luego tómense los ingredientes restantes, añádanse al caco mezclado con jazmín y muélanse juntos en un metate ligeramente caliente; si se calienta demasiado se perderá el aroma

### X.7.3.- Inglaterra

A diferencia del mundo hispano-galo-italiano, el área anglosajona es de más tardía sensibilidad y valoración, tanto del grano como de la bebida. Hasta bien avanzada la segunda mitad del s. XVII, para desespejo de Gage, no empieza a estimarse la poción indiana.

A juzgar por el probablemente primer testimonio, el del P. Acosta, los corsarios ingleses de la reina Isabel (1533-1603, coronada en 1559) no alcanzaron a entender el valor del fruto ni su uso como moneda, tan generalizado, ni como bebida.

“... traen navíos cargados de ella [fruta del cacao] de la provincia de Guatimala [sic] y este año pasado, probablemente 1579, un corsario inglés quemó en el puerto de Guatulco, de Nueva España, más de cien mil cargas de cacao”.<sup>1049</sup> Si se ajusta a veinticuatro mil almendras una carga, se trata de una verdadera fortuna.

**Tomás Gage** recoge de oídas este mismo episodio en matizada versión:

Los ingleses hacen mal de despreciar el cacao, lo que no hacen los holandeses. Yo he oído decir a los españoles que habiendo apresado un barco cuyo cargamento era de cacao, arrojaron a la mar toda la mercancía por no conocer su valor y en su despacho la llamaban por burla cagarrutas de carnero.<sup>1050</sup>

Y en sincera confesión en su misma obra (1648), se queja con amargura al comprobar que el cacao/chocolate se halla ausente en las islas británicas, frente al frecuente y generalizado consumo de otros países europeos. No alcanza a entenderlo, él que es un consumado admirador y había sido asiduo usuario de la bebida durante su estancia en las Indias.

Yo no alcanzo la razón de no usarlo en Inglaterra como se usa en los otros países, ya cálidos, ya fríos, en todas las partes en que más se consume, sea en

<sup>1049</sup>ACOSTA: *Historia natural*, Lib. cuarto, Cap. XXII, p. 266.

<sup>1050</sup>GAGE, T.: *Nueva relacion que contiene los viages de Tomas Gage en la Nueva España*, 2 vols., Paris, Rosa, 1838, T. I, 2ª parte, Cap. XIX, p. 367.

las Indias, sea en España, en Italia y aun en Flandes se halla, que se acomoda cualquier temperamento.<sup>1051</sup>

Un hecho diferencial bien significativo de la segunda mitad del s. XVII en la sociedad británica es la triple convergencia de los alcaloides que andando el tiempo, han venido a ser las bebidas no alcohólicas de más amplia extensión y consumo en el mundo: café, té y chocolate.

Como se indica al referir a **Gage**, en 1655, los ingleses se apoderan de la hasta entonces española isla de Jamaica, lugar de desarrollo del cacao. Su acceso a las islas británicas, en lo sucesivo, ya no tendrá ser a través de España. Pero, en todo caso, es muy cierto que en el ámbito británico, lo que se dice “cultura del chocolate”, carece de arraigo y desde luego a muy gran distancia su consumo de lo que era habitual en España, la corte francesa y la Toscana.

Personalidad relevante en su aprecio, que sin duda constituyó un factor de difusión y prestigio, es **Samuel Pepys** (1633-1703). De procedencia clase media, por su inteligencia, esfuerzo y laboriosidad encarna la figura del emprendedor muy capaz, hasta alcanzar el rango de primer secretario del Almirantazgo de Inglaterra, y cuando se retira había duplicado la fuerza naval de su país.

Probado consumidor y admirador del chocolate en su Diario<sup>1052</sup> deja abundantes testimonios de su afición a la bebida y con quién la comparte, desde el Carlos II, es amigo personal y a quien trae del exilio en 1660, a los ministros y altos cargo de la Corte.

Vino a coincidir en el tiempo, aunque probablemente unos años antes, la difusión del café. Procedente de las tierras bajas Etiopía, extendido hacia el mar Rojo y comercializado por Venecia, la gran potencia marítimo-mercantil desde el bajo medievo y puerta entre oriente y occidente, debió de llegar desde Constantinopla o el Cairo, obvio es, primero a la “serenísima república” y como medicina que fue tratada, se clasificó como “caliente y seco”; y por tanto relacionado con la vesícula y el “temperamento colérico”. Desde allí, por práctica ausencia del uso del cacao/chocolate, proximidad geográfica y fácil acceso marítimo, el café siguió su expansión hasta las islas británicas. En 1647, un estudiante cretense de la universidad de Oxford ya toma oscura bebida; y su difusión fue tan rápida -favorecida por el flujo de judíos desde Holanda, que conocía bien esta bebida y el té- que en década y media el

---

<sup>1051</sup> Íbidem, pp. 364-365.

<sup>1052</sup> PEPYS, S.: *The diary of Samuel Pepys: a new and complete transcription*. Ed. LATHAM, R., W. MATTHEWS y W. A. ARMSTRONG. 11 vols. London, HarperCollins, 2000. En COE y COE: *Verdadera historia*, p. 217-218.

incremento es muy considerable. El café/establecimiento alcanza una notable dimensión sociológica con clara proyección en los negocios [la Bolsa] y en la difusión de ideas liberales lo que va a explicar buena parte de su éxito. En Inglaterra el café en su continente y contenido, gana la carrera al chocolate. Hacia 1663 había no menos de ochenta y dos cafés en Londres.<sup>1053</sup>

Referido al té, la otra bebida competidora, de origen asiático y conocida en Europa a través de una misión que en 1585 visitó, asistida por los jesuitas, al papa Pío V. Su comercialización a occidente corre a cargo de los holandeses en su Compañía de las Indias Orientales (1610.) Desde la perspectiva médica, Mangetus (1687) le atribuye ser “moderadamente caliente y seco”, bueno par catarros, dolores de cabeza, asma, palpitaciones, podagra (gota en los pies) y piedras en el riñón... y también para no emborracharse...”<sup>1054</sup>

Tales atributos favorables a la salud, debió de animar a los británicos a su consumo, si bien su conversión en “bebida nacional” no llegaría hasta bien avanzado el siglo XIX, al hilo de la forja de su imperio colonial en Oriente, particularmente Ceilán y la India.

Desde una perspectiva estrictamente económica, resultaba que el precio más barato correspondía al café, después el chocolate y el más caro de todos, el té. Como dice **Coe**: “El café proporcionaba el mayor estímulo por el menor desembolso; probablemente es la razón por la que esos establecimientos se llamaban “cafés” y no “chocolates”.<sup>1055</sup>

Lo verdaderamente interesante y significativo es que las tres bebidas coexisten en el mismo establecimiento: el café, que como se ha comentado, es mucho más que un mero espacio para expender y consumir la estimulante bebida. Tertulia, negocio, difusión de ideas liberales,... constituyen la esencia del nuevo espacio burgués. En Francia se llamará Salón y en el propio solar británico evolucionará hasta constituirse en el club inglés.

**Lorenzo Magalotti**, el cronista oficial del Viaje de Cósimo III a España (1668-1669) y otros países europeos entre ellos Inglaterra, dibuja esta estampa de lo que en verdad eran los cafés:

... [lugares] en los que el café se vende públicamente, y no solo café sino también otras bebidas, como chocolate, té, sorbete [sirope] ... sidra y otras según la temporada. En estas casas hay varias habitaciones [...] donde se oye lo

---

<sup>1053</sup>Cfr. COE y COE: *Verdadera historia*, p. 214.

<sup>1054</sup>Ibídem, p. 215.

<sup>1055</sup>Ibídem, p. 220

nuevo... sea verdadero o falso... En invierno sentarse ante un gran fuego y fumar do horas no cuesta más que dos soldi...<sup>1056</sup>

Por su fama de ser lugares licenciosos e incluso subversivos en pleno fragor de la formación de los dos partidos políticos, tories y whigs, estos últimos opuestos a los Estuardo y a la monarquía absoluta, frecuentadores de estos establecimientos, es por lo que Carlos II firma su “Proclama para la supresión de los Cafés” (1675), en la práctica de escasa efectividad. Quedaba proscrito “tener cualquier café público, o vender al menudeo en su casa o casas (para ser adquirido o consumido en el interior), cualquier café, chocolate, sorbete o té”.<sup>1057</sup>

En cuanto a la literatura de la salud y de recetas, Una breve referencia:

**William Hughes**<sup>1058</sup> y **Phlippe S. Dufour**, hugonote huido a Inglaterra tras la revocación el Edicto de Nantes por Luis XIV. Ya ha sido tratado en este mismo epígrafe al abarcar la difusión del chocolate en Francia. Martin Lister.<sup>1059</sup>

**Henry Stubbs** (Médico, 1632-1672), probablemente el más prestigioso y citado tratadista de la época<sup>1060</sup>. En sus indicaciones para confeccionárselo a Carlos II, duplicaba la cantidad usual de almendra de cacao. Los consumidores de complejión fría habrían de agregar pimienta gorda, canela, nuez moscada y clavo que son de naturaleza “caliente”. Conoce la versión toscana del chocolate y su fina especiación: almizcle, ámbar gris, cidra y cáscara de limón. Sugiere añadir vino de Jerez, leche y huevos. Con tales ingredientes más que una bebida, lo que ingiere es comida extraordinariamente nutritiva y cuasi sólida y por eso se servía en plato y no en jícara.

Uno de los aspectos que más cabe resaltar en Stubbs, al igual que la mayoría de sus contemporáneos es la fama de afrodisíaco que se le atribuye al chocolate. En realidad, aprovecha la glosa de la bebida para presentarla como incitador y a la vez liberador sexual. He

---

<sup>1056</sup>MAGALOTTI, L.: *Relazioni di viaggio in Inghilterra, Francia e Svezia*. Ed. MORETTI, W. Bari, G. Laterza, 1968. En COE y COE: *Verdadera historia*, p. 220.

<sup>1057</sup>COE y COE: *Verdadera historia*, p. 220.

<sup>1058</sup>*The American Physician* (1672). En ibídem. Correcta información de la producción y preparación del cacao, basada en la propia experiencia del autor en los trópicos del Nuevo Mundo así como en escritores españoles.

<sup>1059</sup>LISTER, M.: *A journey to Paris in the year 1698*, London,, Jacob Tonson, 1699. En COE y COE: *Verdadera historia*, p. 222. Actitud negativa ante el café, el té y el chocolate, sobre todo de este último. Le atribuye a esta bebida la causa de obesidad porque despierta el apetito tras su ingesta.

<sup>1060</sup>En CHAMBERLAYNE, J.: *The natural history of coffee, thee, chocolate, tobacco, in four several sections : with a tract of elder and juniper-berries, shewing how useful they may be in our coffee-houses : and also the way of making mum, with some remarks on that liquor*, London, Printed for Christopher Wilkinson, 1682. En 1662 había aparecido una versión anterior bajo el título de *The Indian Nectar*.

aquí algunos de los fragmentos más significativos en las primeras páginas de su obra a modo de introducción y especialmente dirigido a los varones:

El gran uso del *chocolate* en materia venérea, y para proporcionar un bálsamo o savia a los testículos, está ya tan ingeniosamente desarrollado por uno de nuestros cultos conciudadanos [no indica a qué autor se refiere] que no me atrevo a presumir de agregar nada a pluma tan cumplida; aunque soy de la opinión de que podría tratar el tema sin ninguna falta de modestia u ofensa.

Gerson, el serio casuista romano, ha escrito de *pollutione nocturna*, y algunos han defendido la fornicación en los conventos papistas; ejemplos de la necesidad de la misma son los ataques histéricos, la melancolía hipocondriaca, las pasiones de amor, los languidecimientos consuntivos y las fiebres espermáticas; los instintos naturales indican la cura .... Y no dudo que ustedes, caballeros londinenses lo valoran más que sus salsas y jaleas; sus anchoas, sus salames italianos, sus guiados de testículos de gallo o cordero, sus sojas [sojas], sus conservas y caviars, sus cantáridas y si claras de huevo no se comparan con nuestro tosco indio...<sup>1061</sup>

La ponderación del chocolate en cuanto a su potencialidad venérea queda bien de manifiesto; y relevante es que lo estima superior a todo el elenco de sustancias afrodisíacas dadas por válidas desde la antigüedad y ratificadas por la “mitología medieval del sexo”. El minucioso repertorio da idea de la movilización de recursos, obsesiones y fijaciones que la viril humanidad tiene por satisfacer sus impulsos eróticos. Y sobre todos, triunfa el “tosco indio”. En la exaltada imaginación de **Stubb**, bien cabría decir que por hallar la mágica bebida se justificaría el descubrimiento del Nuevo Mundo.

#### X.7.4.- Austria y Centro-Europa.

Solo una brevísima referencia. El inicio de su conocimiento y consumo en la Corte del Sacro Imperio, al igual que con Francia, viene de la mano de los enlaces matrimoniales entre las dos ramas de los Habsburgo. El primer envío del que se tiene constancia en cantidades considerables, es el que acompaña a la dote de la Infanta Margarita,(1651-1673) hija de Felipe IV y Mariana de Austria, -cuenta catorce años de edad- por matrimonio con su tío Leopoldo, Emperador (1640-1705), de veintiséis.

Como ya se indicó ciento cincuenta arrobas de chocolate es lo que se traslada a la corte vienesa.

---

<sup>1061</sup>Ibídem, en COE y COE: *Verdadera historia*, pp. 224-225.

## X.8.- Viajeros que nos visitan

### X.8.1.- Francisco Bertaut (1659)

Con el mariscal **Grammont** comisionado para concertar el matrimonio de María Teresa, hija de Felipe IV, con Luis XIV,- como consecuencia de la Paz de los Pirineos- viaja a la Corte de cuya recorrido y vivencias deja su relato. Dos menciones dedican al valorado producto y obviamente como signo de distinción.

Hablando de su estancia en Pamplona, conoce al Presidente del Consejo ... D. Lope de los Ríos y Guzmán, ... “este hizo detener su carroza a la señal que hizo el Alcalde Mayor ... me hizo mil cortesías y me ofreció enviarme chocolate y obsequiarme si yo me quedaba allí más largo tiempo.”<sup>1062</sup>

La otra referencia es ya en la Corte, aposentado en las dependencias preparadas al efecto para el señor mariscal y su séquito deja testimonio de la impresión que le causaron “los más bellos tapices del mundo”, que decoraban sus paredes.

Alusivo al chocolate, en su brevedad lo pondera como se merece:

“Somos tratados a costa del rey de manera que todas las mañanas nos vienen a ofrecer el chocolate [y enfatiza su identidad española] que es el regalo de este país.”<sup>1063</sup>

### X.8.2.- Cosme de Médici. (1668-1669)

Emprende un viaje por varios países europeos, entre ellos España (1668-1669). De su periplo se han dejado diferentes relatos. Lorenzo Magalotti, cronista oficial, cuya es la única relación editada. “Su carácter oficial resta espontaneidad. Se nota siempre al diplomático atento a apuntar todo lo que puede ser signo externo de respeto y alabanza al Príncipe.”<sup>1064</sup>

Otros cronistas como el culto **Filipo Corsini**, amigo y compañero de Cosme, se unen a constatar el viaje, pero sin duda, quien otorga una visión sociológica más cercana y popular,

---

<sup>1062</sup>GARCÍA MERCADAL: *Viajes de extranjeros*, T. II, p. 554.

<sup>1063</sup>Ibidem., p. 562

<sup>1064</sup>MAGALOTTI, L.: *Viaje de Cosme de Médicis por España y Portugal (1668-1669)*. Ed. SÁNCHEZ RIVERO, Á. y Á. MARUTTI DE SÁNCHEZ RIVERO. 2 vols. Madrid, Junta para ampliación de Estudios e Investigaciones científicas, Centro de Estudios Históricos, 1933, p. XI.



más pendiente del paisaje y la satisfacción de la perentoriedad alimentaria es la crónica, aún inédita, de **Juan Bautista Gornia**, Médico del Príncipe florentino.

Varios trabajos de las Dras. Domínguez,<sup>1065</sup> y Marchisio<sup>1066</sup> han profundizado en el análisis de la obra de este último.

Respecto al chocolate, el cronista de lo cercano no podía ser ajeno. Su grado de observación referido al producto que tanto agrada a Cósimo como a él mismo es patente, hasta llegar a incluir una receta durante su estancia en Madrid, del 31 de octubre 1668.<sup>1067</sup>

Ciertamente la fórmula culinaria queda lejos de ser un modelo ordenado, como si de un cocinero se tratara. Indica los productos, ilustra acerca del valor del cacao, relata el modo de labrar el chocolate y concluye con el elogio a la vainilla. En definitiva, altera la disposición del relato trasladando sus impresiones espontáneamente según aquello que parece haberle causado mayor impacto.

Así, en los elementos que lo integran escribe: cacao bronceado (tostado limpio de corteza), azúcar fina, canela, vainilla, almizcle. Confirma, por tanto, lo que los maestros chocolateros venían practicando. El “abronzado” llega al color oscuro, de forma que la pulpa se rompa y se alcanza un sabor bastante agradable.

Lo que en sentido estricto en una receta de cocina parece fuera de lugar, Gornia no se resiste a describir la materia prima y sus propiedades:

“El cacao es una semilla buenísima, similar al pistacho; después que se abra, - aplastada- tiene dentro una pulpa de color y sabor similar a las avellanas silvestres; pero es sustancia muy aceitosa y pingüe en modo relevante y rápidamente se forma un unguento casi líquido.”

---

<sup>1065</sup>DOMÍNGUEZ FERRO, A.: “Análisis del viaje de Cosme III de Toscana en el Diario de Giovan Battista Gornia”. En: *El viaje de Cosme III de Medicis*, Santiago de Compostela, Servizo de Publicacións do Xacobeo, 2004, pp. 251-167; DOMÍNGUEZ FERRO, A.: “La ciudad de Córdoba en el diario inédito de Giovan Battista Gornia”, *Alfinge* 17, 2005, pp. 53-63; DOMÍNGUEZ FERRO, A.: “El viaje de Cosimo de’ Medici por España a través de la crónica inédita de Giovan Battista Gornia”, *Studi secenteschi* 49, 2005, pp. 219-230. Es en este estudio donde la autora del artículo explicita el propósito de la Crónica Gornia: “la redacción del diario no responde a un encargo o a ningún tipo de obligación, simplemente, [por confesión propia] “per suo divertimento.”(p. 221). El valor sociológico de su escrito queda analizado de este modo: “entablar amistad y cambiar impresiones con colegas y científicos, anotar tratamientos específicos, visitar universidades... sus gustos personales le llevan a fijar su atención en aspectos culturales sociológicos o folklóricos... que no se recogen en el resto de las crónicas del viaje principesco.” (p. 222)

<sup>1066</sup>MARCHISIO: “Principe assaggiatore”.

<sup>1067</sup> *Diario Gornia*. Archivio di Stato de Florencia. Ms. Med. Pal.6389, (fol. 14r-v). Traducc. D<sup>a</sup> M<sup>a</sup> Carmen Fernández-Delgado Ordóñez. Catedrática de Historia.

Probablemente visitó un taller o fábrica para su elaboración y esto le llama poderosamente la atención:

“Lo labran sobre mármoles en forma de semicírculo,[metate] con los pies de atrás hacia delante para que sea más cómodo al operario, al estar éste de rodillas. Su anchura es de un palmo y medio aproximadamente, y lo aplastan [el cacao] arriba con una maza larga, también de mármol, que abarca toda la piedra larga de abajo, y la sostienen con las manos.”

A continuación a ese cacao, que ha pasado la primera molturación, “le añadimos los otros ingredientes y de nuevo se pasa hasta seis veces, teniendo siempre debajo de la piedra un caldero al fuego para facilitar la disolución de las materias”. Sin duda, el calor facilita la integración de las varias sustancias que lo componen, según la receta registrada al principio.

Es objeto de su interés la vainilla, también producto entonces exclusivamente indiano. El azúcar, la canela y el almizcle pertenecían al viejo mundo, y aunque no estuvieran extendidos en demasía, eran bien conocidos particularmente por la comunidad científica y por los cocineros de cierto rango. No así, el cacao y el fruto de la orquídea, absolutamente novedosos y por ello se esfuerza en describirlos:

“La vainilla es como un junco o cálamo gentil que tiene dentro una semilla finísima. Se machaca con la canela; el azúcar se tritura aparte”. Finaliza abreviando: después se introduce la masa en latas.” Listas para conservar y almacenar. Así concluye su relato, sin duda de observación directa.

A lo largo del manuscrito sus referencias al producto indiano son varias y diversas y las aborda desde la perspectiva médica de su oficio; en algunos casos, cargadas de indicaciones y contraindicaciones que ejemplifica en el monarca español fallecido apenas hacía tres años:

“Después del almuerzo, fui a casa del doctor Alva [sic], el cual emplea la vainilla para provocar la orina, la menstruación y el parto, y me dijo que el chocolate para los viejos y para los indigestiones era bueno, pero para el hígado caliente es nocivo, habiéndose dudado si el empleo del mismo no había producido cálculos en los riñones a Felipe IV rey de España a quien se le prescribió debido a su debilidad de estómago, añadiendo que este remedio calma el dolor de cabeza “<sup>1068</sup>

---

<sup>1068</sup>DOMÍNGUEZ FERRO: “Viaje de Cosme III”, pp. 260-261.

Aún cabe otra referencia en el Diario Gornia concerniente a la bebida-obsequio. Con ocasión de su visita a Córdoba, **Cosme** asiste a una *fiesta de toros y cañas* con la que se le homenaja. Tras el espectáculo, Su Alteza es recibida por el Corregidor que le ofrece un agasajo compuesto de “chocolate con confituras, pastas y muchas otras galanterías, que incluso se ofrecieron al pueblo en abundancia.”<sup>1069</sup>

Por su parte, en el ya referido y muy cumplido artículo<sup>1070</sup> analiza los diferentes Diarios -hasta cuatro cabe contar: Magalotti, Ciuti, Gornia y Corsini- y de entre ellos extrae las informaciones alusivas al chocolate.

Por este texto se conoce la gran afición que el de Médicis tiene por los aromas, fragancias, perfumes; su gran secreto el chocolate al jazmín. Ya en Florencia se habían iniciado ensayos para dotar al chocolate con olores florales y también con cítricos amasándolos con cortezas frescas de cidra; asimismo con otros aromas procedentes de bergamota, naranjo fuerte,...

De igual modo, el artículo de Marchisio (174 bis-)<sup>1071</sup> refiere los regalos que recibe por parte de la reina Mariana y de su hijo, de solo siete años, Carlos II la víspera de abandonar Madrid -24 noviembre, 1668-; entre cuyos obsequios se encuentran dos grandes arcas. Una llena de chocolate, la mitad fabricado en las Indias. La otra, como pareja, contenía encajado en varios compartimentos todo el utillaje, hecho de plata, necesario para el servicio del chocolate.

Por último, y también obtenido del Diario Corsini, [174 tris-]<sup>1072</sup> como el anterior, otro presente va a recibir en Sevilla, -30 diciembre 1668- igualmente del mismo producto y el correspondiente ajuar para el servicio: dos jofainas de chocolate, doce jícaras de coco de Indias con labores de plata y unas cuantas servilletas típicas de aquellas tierras.

Tras el amplio número de referencias a la indiana bebida, poco queda más que añadir. Cosme es profundamente adicto. Los reyes y autoridades conocen su afición y saben que la mejor presea que se la puede ofrecer es algo peculiarmente hispano, pastillas para la poción y su utillaje de lucimiento -plata adornada- para el servicio.

<sup>1069</sup>DOMÍNGUEZ FERRO: “Córdoba en el diario...”, p. 63.

<sup>1070</sup>MARCHISIO: “Principe assaggiatore”, Apartado 4; pp. 378-381. Traducción: Profesora Fernández-Delgado.

<sup>1071</sup>Ibídem. Recoge las dos versiones del mismo hecho redactadas por *Corsini* (pp. 380-381) y la *Relación Oficial* (p. 381, nota 69). Ambas tienen en común la descripción ornamental de los cofres con abundantes clavos de plata y otros embellecedores del mismo noble metal; y el contenido: en un arca chocolate, mitad de Indias y mitad labrado en España; la otra con el utillaje necesario para el servicio del chocolate; que *Corsini* cifra en “ciento y más piezas, todas de filigrana de plata”.

<sup>1072</sup>Ibídem, p. 381.

Al propio tiempo, se constata que Toscana y particularmente Florencia, muy familiarizadas con el abundante uso del chocolate, sobre pasan a España en la iniciativa de innovación. Para ello experimentan, ensayan con ingredientes del viejo mundo tales como diferentes tipos de flores, jazmín, cítricos, corteza de cedro... Se trata de hallar matices y fragancias nuevos, buscar placer del paladar con aromas insospechados de simples o de compuestos. Mientras en España se mantiene la tradición simplificada: azúcar, canela y vainilla de aromatizantes,... **Florencia representa la depuración del buen gusto en aras de una sensualidad saporífera que sorprenda al paladar.** Tal es la lección que nos queda de la visita de Cosme III en el plano de la gastronomía del chocolate.

### X.8.3.- Marquesa de Villars (1680)

Esposa del Embajador de Francia en la Corte madrileña, perspicaz observadora, no exenta de crítica a las damas de la nobleza y al entorno de la Corte, escribe una serie de cartas, entre 1679 y a su prima, en París.

En una visita a Palacio, describe parte del ceremonial en presencia de las tres majestades: Marina de Austria, viuda de Felipe IV y madre de Carlos II, el propio monarca y su esposa, María Luisa de Orleans.

“La joven hizo una ligera colación... la reina madre tomó chocolate; el rey no tomó nada.”<sup>1073</sup>

Refiriéndose a las visitas que recibe por parte de las damas más distinguidas de la sociedad madrileña:

Esas visitas duran todo el día ..., todas esas mujeres hablan como urracas fuera del nido, se las conduce a una habitación cubiertas de alfombras con un gran brasero de plata en el centro ... sin carbón, sino unos huesecillos de olivas que se encienden y producen el más lindo fuego del mundo, con un vaporcillo suave. ... Sentadas todas sobre nuestras piernas encima de las alfombras,... en cuanto hay cinco o seis damas traen la colación, que vuelve a empezar una infinidad de veces. Presentan primero grandes bandejas de confituras secas;... después multitud de toda clase de helados y luego chocolate...<sup>1074</sup>

Pero donde se explaya en la valoración del chocolate y relata la fruición que le produce su ingesta es en este texto:

<sup>1073</sup> “Marquesa Villars, Carta IV, Madrid 15-XII-1679”; GARCÍA MERCADAL: *Viajes de extranjeros*, T. II, p. 851.

<sup>1074</sup> “Carta V, 27-XII-1679”; íbidem, pp. 852-853.

... yo me encuentro muy bien sin tomar ninguna medicina y sin creerlas necesarias... Observo mi régimen de chocolate al cual creo deber únicamente mi salud”. Procura no abusar de su consumo y confiesa su probable incompatibilidad fisiológica, “mi temperamento no parece en modo alguno poder acomodarse a ese alimento. Sin embargo es admirable y delicioso... si puedo volver a veros, os lo haré tomar metódicamente y haceros confesar que nada hay mejor para la salud.” En un ejercicio de sincera cortesía, por reiterativa, se disculpa de tanto hablar de la bebida, al tiempo que se hace comprender: “Basta ya de hablar de chocolate [pero] pensad que estoy en España, y casi es mi solo placer el tomarlo.” <sup>1075</sup>

#### **X.8.4.- Madame D'Aulnoy (1679)**

Si la precedente compatriota refiere con profusión de citas, en bien diferenciadas circunstancias de consumo la “bebida de los dioses”, el viaje de Madame D'Aulnoy no le anda a la zaga. Parece claro que a los extranjeros -en este caso féminas- les impacta el uso y consumo que los españoles hacen de la tan deliciosa poción.

En un contexto casi de crónica social acerca de las damas -”leen poco, apenas si escriben;... lo poco que leen les aprovecha, y lo poco que escriben es atinado y conciso”- tras hablar de los peinados y de la belleza en general de las damas españolas, alude a la boca, y en ese contexto la oscuridad de los dientes directamente relacionada con el consumo de chocolate:

“Sus dientes están tan bien lineados y serían bastante blancos si se cuidasen de ellos; pero los abandonan, además de que el azúcar y el chocolate se los estropean.” <sup>1076</sup>

En narración colateral a la bebida pero en relación con las piezas dentales, recrimina la fea costumbre del “palillo mondadientes” además de constatar el descuido de la higiene bucal, la escasez de especialistas, y los cirujanos les arrancan las piezas no sin dificultad, por el mal estado que presentan.

Tienen la mala costumbre, y los hombres también de limpiárselos con un mondadientes, estén donde estén; es uno de los hábitos corrientes. No saben aquí lo que es hacérselos arreglar por las gentes del oficio, y no las hay, y cuando tienen que arrancárselos, los cirujanos lo hacen como pueden. <sup>1077</sup>

No podía faltar la típica merienda para describir con minuciosos detalles, no solo la bebida, diferentes modalidades, modo de consumo, intensidad; sino el acompañamiento sólido -dulces secos- que a la francesa llama la atención por la escrupulosa higiene con se

<sup>1075</sup> “Carta IX, 6-III-1680”; ibídem, p. 859.

<sup>1076</sup> Ibídem, T. II, pp. 1018-1019.

<sup>1077</sup> Ibídem, T. II, p. 1019.

presentan envueltos en papel, lo que a su vez, da que pensar que la Corte francesa estaba lejos de tal esmero. También es muy de destacar, la adición **de leche al chocolate** -primera referencia que de ello se tiene- y que acabará generalizándose en el consumo popular a partir del siglo XIX.

Merendamos en casa de la princesa [de Monteleón]... llevando sus doncellas cada una grandes bandejas... llenas de dulces secos [ciruela, cereza, albaricoque] todos envueltos en papel recortado expresamente y dorado. Todo aquello me pareció muy limpio, porque puede uno tomarlo o llevárselo sin ensuciarse las manos ni el bolsillo... Presentaron después el chocolate... con azúcar... Había allí chocolate helado, otro caliente y otro con leche... Lo toman con bizcochos o panecillos tan secos [horneados] como si estuviesen fritos, y que los hacen expresamente. Hay señoras que toman de todo y unas tazas tras otras seguidas, y a menudo dos o tres veces al día.<sup>1078</sup>

El chocolate tiene entre otras, la virtud de encubrir el veneno y al fin hacer gustoso el trance hacia el más allá. Cuenta **D'Aulnoy** que una mujer despechada y muy airada por la conducta de su amante, decide quitarle la vida con el consentimiento a menos tácito de él, dándole a elegir: “le presentó un puñal y una taza de chocolate envenenado, dejándole únicamente la libertad de escoger el género de muerte... él tomó fríamente el chocolate y no dejó ni una gota.”<sup>1079</sup>

Costumbre cotidiana es desayunarse con él:

“Debo deciros, mi querida prima, que todos hacen vida retirada en esta Corte; y he aquí cómo viven en sus casas los particulares: Por la mañana, al levantarse toman agua helada e inmediatamente el chocolate.”<sup>1080</sup>

Por último **D'Aulnoy**, refiere en su visita a Toledo el almuerzo que les ofrece el Cardenal Portocarrero, “todo tan especiado que jamás he probado salsas más extraordinarias y peores”. Valga este testimonio como una prueba más de la repulsión que en general los extranjeros tienen por los sabores fuertes, picantes y particularmente por el ajo. Sobre esto se volverá con ocasión del comentario de las obras pictóricas.

Pero no es aquí donde sale a relucir el chocolate por donde se comprueba que María Teresa, hijastra de Mariana de Austria y esposa de Luis XIV, recibía con asiduidad las pastillas de tan sabrosa elaboración, al tiempo que añade un testimonio más de la afición que la joven reina tenía por tan singular poción y con ello la introducción en la Corte gala. Se trata

---

<sup>1078</sup>Ibídem, T. II, p. 1020.

<sup>1079</sup>Ibídem, T. II, p. 1066.

<sup>1080</sup>Ibídem, T. II, p. 1071.

del almuerzo con el que la reina madre y viuda, convida a Madame D'Aulnoy en la ciudad del Tajo. En el trascurso de la velada, Mariana a su interlocutora francesa “preguntó varias veces cómo estaba la reina cristianísima y en qué se divertía. Dijo que le había enviado hacía poco cajas de pastillas de ámbar, guantes y chocolate.”<sup>1081</sup> El mensaje es bien explícito. Las dos reinas confluyen en su pasión por el chocolate. Mariana desde Madrid, abastece cumplidamente a M<sup>a</sup> Teresa en París.

#### **X.8.5.- Viajero Anónimo (ca. 1700)**

Su viaje, probablemente fue bastante anterior al año en que figura la edición. Solo se sabe lo poco que su librero suministra. Se publicó en Amsterdam (1700). El viajero no se limitó a España y Portugal, también con posterioridad se dirige a otros países como Alemania, Francia y otras partes.

Hasta tres fórmulas de elaboración del chocolate registra este enigmático visitante. Su semejanza entre ellas es manifiesta. Solo varían en la cantidad de los ingredientes, no en cuáles son estos: cacao, azúcar, canela, vainilla, pimienta roja y almizcle. Nada nuevo. La proporción de azúcar y la pimienta roja son las dos variables más adecuadas, según el gusto por la bebida con más intensa edulcoración o acre.

Informa de un dato relevante en cuanto al gusto por la sustancia indiana allende el Pirineo: Un tal Sr. Molina, hermano de una dama española próxima a la reina de Francia le encargó que a su retorno a París llevara chocolate. Y en cuanto al creciente arraigo en la elite de la sociedad gala, con claros signos de profesionalidad, su factura en el ámbito doméstico de linajudas familias: “Hay gente que no hacen otra cosa, y las he visto después de mi regreso a París que iban a hacerlo a las casas de los particulares y que lo hacían muy bien”.<sup>1082</sup>

#### **X.8.6.-Norberto Caino (1755)**

Durante su estancia en Zaragoza entra en contacto con “un canónigo, de la catedral, uno de los más sabios de Zaragoza”. Por confesión del cronista su amigo el canónigo es acérrimo de la tradición, misoneísta militante. En ese contexto sale a colación el chocolate. El viajero italiano, reconociendo los méritos de España en cuanto a su venida al viejo mundo, desea que

---

<sup>1081</sup>Ibidem, T. II, p. 1085.

<sup>1082</sup>Ibidem, T. III, p. 82.



el clérigo maño le reconozca que los de la península trasalpina eran diestros en elaborar la bebida indiana y conocían el punto de sabor que superaba a lo común en España.

“Un día que llegamos a hablar del chocolate, me apremió tan fuerte que no pude negarme a su insistencia... Le concedí que toda Europa estaba obligada a los españoles que lo habían traído de muy lejos, pero que Europa está obligada a los italianos, especialmente los milaneses, de la mejor manera de prepararlo.”. La terquedad del aragonés en la obstinada defensa de la calidad de nuestro chocolate, lleva al italiano a concluir: “Antes comprometerían a un español a hacerse judío que a cambiar de manera de pensar y de método, sobre todo con respecto a chocolate”<sup>1083</sup>

### X.8.7.- José Townsed (1786-17687)

Reputado por la historiografía viajera como uno de los más destacados del s. XVIII, este británico que escribe su experiencia en España casi en los umbrales mismos de la Revolución francesa; cuando dos décadas después Napoleón invade la Península, se tradujo al francés para que de alguna manera sirviera de guía a los soldados galos.

En relación con el producto que nos ocupa, refleja un profundo conocimiento del árbol, forma de elaboración de la bebida por indios y españoles.

Tras una breve referencia al árbol y al fruto (*theobroma cacao*), así con su denominación científica -apenas tres décadas desde que Linneo lo clasifica y nomina-, lo que demuestra el alto nivel de conocimiento de excepcional relator de su viaje, acomete su preparación por indios y españoles europeos:

“Mezclan en España seis libras de cacao con tres o tres y media libras de azúcar, siete vainas de vainilla, una libra de y media de maíz, una media libra de canela, seis clavos de girasol, un dracma d pimienta de Guinea, algunas nueces de achiote, para aumentar el color y un poco de almizcle o de ámbar gris, a fine dar al chocolate un olor agradable ... Los indios mezclan una libra de cacao, una media de maíz, otro tanto de azúcar y un poco de agua de rosas.”<sup>1084</sup>

---

<sup>1083</sup>Ibídem, T. III, p. 403.

<sup>1084</sup>Ibídem, T. III, p. 1554.

## X.9.- La Cuestión del Ayuno y el Chocolate.

Uno de los aspectos más llamativos del ya definitivamente chocolate, en la España de la efervescencia contrarreformista, -Concilio de Trento, (1545-1563)- es la cuestión planteada acerca de si la estimadísima bebida se podía lícitamente ingerir los días de ayuno preceptuados por la autoridad eclesiástica.<sup>1085</sup>

El principio vigente: *liquidum non frangit ieiunium*, acoge dos excepciones: el agua y el vino. En ambos se proclamaba la legalidad de su consumo en cualquier tiempo y lugar. Y ello por razones obvias: el líquido elemento no alimenta y sin el mosto fermentado, el sacrificio de la santa Misa se hace imposible, y si es legítimo para el sacerdote ¿por qué no para los demás fieles? Aunque este en los primeros siglos del cristianismo se consideró alimento, sin más razones que la costumbre, con su uso moderado decayó que se estimara nutriente.

Pero un producto venido de Indias, cuya naturaleza corresponde al reino vegetal, gustoso, muy apetecible y cuyo consumo generalizado se hace disuelto en hidrógeno, viene a estremecer principios hasta entonces considerados inmutables en orden al ayuno eclesiástico.

Surge ahora la polémica de si el chocolate, que es una elaboración íntegramente compuesta de elementos vegetales disueltos en el líquido común, puede hacerse equivalente al agua, y por tanto tomarse con escrupuloso respeto a la norma.

Si el tema salta a la palestra es porque en sí, el producto de que se trata es muy apreciado y además, porque en verdad era la primera vez que se presentaba un caso sin par en cuanto a alimentos en estado de licuefacción. Ninguna bebida al uso gozaba de las singulares características del brebaje indiano. Era inimaginable en la dieta europea la ingesta de una poción, en frío o en caliente, que cumpliera la triple condición de: ser apetecible, sólo sustancia vegetal y con todos sus ingredientes edulcorantes y aromáticos disueltos e integrados en la masa líquida. La novedosa bebida venía a trastocar los usos alimentarios tradicionales y en cuanto tales, con posibles derivaciones en el orden ético-religioso vigente. En estas circunstancias, ¿no es comprensible desde una perspectiva de puro formalismo moral que se planteara la polémica?; obviando, claro está, cuál era el verdadero espíritu del ayuno, como respuesta individual de mortificación y sufrimiento en solidaridad con Cristo en su pasión y cruz; y su valor de “ascesis” frente a la debilitada naturaleza humana, siempre proclive a la concupiscencia.

---

<sup>1085</sup>Cfr. MORENO GÓMEZ: “Cacao”, pp. 955-956.

La situación, por tanto, no tenía precedentes y en ese contexto, la controversia.

Lo que se trataba de dirimir es si el chocolate rompía o no el ayuno eclesiástico<sup>1086</sup>. ¿Era una bebida o era un alimento? ¿Se limitaba a apagar la sed o nutría el cuerpo? Si era alimento, además de bebida, se veía afectado asimismo por el “ayuno natural”, y en consecuencia no se podía tomar en el lapso de tiempo entre la medianoche y la Comunión del día siguiente<sup>1087</sup>; ni tampoco podían beberlo en los días de ayuno, que amén de otros de vigilia incluían íntegramente los de Cuaresma.

Médicos, moralistas, teólogos, religiosos de diferentes Órdenes, Cardenales y Papas se vieron involucrados en el debate.

El asunto y sus argumentos fueron ciertamente objeto de diatriba; innumerables publicaciones, la mayoría cargadas de reiteraciones, síntesis de obras precedentes, todo hasta hacerlo tedioso.

Por ello, habida cuenta de las peculiaridades y desarrollo argumental, se ha preferido sistematizar su presentación en sus líneas generales y referir particularmente las posiciones de estas cuatro personalidades señeras en el asunto que se tratan a continuación.

### **X.9.1.- Juan de Cárdenas.**

En su ya tratada obra *Problemas y secretos maravillosos de las Indias*, donde como se ha visto da cumplida extensión al *cacao/chocolate* desde una perspectiva médica; en el cap. IX se atreve y con rigor a aproximarse en el arduo asunto que nos ocupa: el chocolate ¿quebranta o no el ayuno?

Para entrar en materia, efectúa una reflexión acerca de las causas del ayuno eclesiástico, lo que en otros autores se da por sabido. Viene a colación porque la posmodernidad de nuestros días, en una sociedad secularizada rayana en el laicismo, desconoce los valores de religiosidad y más aún desde la perspectiva histórica acerca de la privación, o parquedad voluntaria del consumo de alimentos.

---

<sup>1086</sup> Cfr. COE y COE: *Verdadera historia*, pp. 192-197. Yerran los autores al no distinguir los diferentes tipos de ayunos. Confunden el “ayuno eclesiástico” con el “ayuno natural”, específico éste para la sagrada Comunión.

<sup>1087</sup> Así estuvo vigente el precepto hasta que el Concilio Vaticano II (1963) que redujo el tiempo a una hora

Los argumentos de Cárdenas pueden sintetizarse en dos y una advertencia sin perjuicio de salud:

a) Padecer sed y hambre generan un cierto tipo de dolor, este es una forma de penitencia “en descuento de sus culpas y peccados [sic]... se dirá ayunar aquel que mayor dolor de sed y hambre padeciere por Dios.”

b) Valor de ascesis. “Reprimir el ardor y fuerças [sic] de la carne y sensualidad ... con el ayuno macerar y marchitar nuestros desenfrenados apetitos ... tasado el mantenimiento se enflaquecen las fuerças y vigor de nuestras potencias, ... se refrena admirablemente el apetito sensual ... y nuestros sentidos, entendimiento y voluntad más dispuestos a la contemplación de Dios. [El fin último], comer y beber el hombre con tal límite y medida que las fuerças incendio de nuestro cuerpo se vayan templando, enfrenando y corrigiendo.”

c) “Padecer sed y hambre y macerar la carne, esto se haga sin menoscabo de nuestra salud corporal.”<sup>1088</sup>

En relación con este último aspecto, la maternal Iglesia no obliga hasta los 21 años “porque [para que] con la falta de mantenimiento no queden los miembros débiles, pequeños y afeminados”; a los mayores que necesiten varias comidas al día por su débil naturaleza y como medicina: un trago de vino en ayunas, puñado de anís para beber el agua o beber [sic] el vino con alguna mezcla de agua para la salud.” En definitiva y esta sería la regla patrón, es lícito “usar de aquello que por vía ninguna se puede excusar sin daño de nuestra salud”.

Desde este razonamiento, desemboca en la bebida que nos ocupa.

Visto lo que con el ayuno se pretende, “con la bebida de chocolate, cacao, ..., se quebranta totalmente con ellas el ayuno [y confirma taxativamente], y no ayuna el que en los tales días de ayuno usa dellas a ora [sic] de tarde o mañana; ... Y esto pruévelo [sic, con la finalidad que se persigue con el ayuno], “si con el ayuno pretendemos padecer dolor y sed y hambre y estas bebidas nos libran totalmente de semejante dolor, luego ya cesa el merecer y así no es ayuno”

De otra parte, se pretende “macerar nuestra carne”, con las tales bebidas antes engordan que enflaquecen, antes ponen fuerça [sic] que la quita,... así que ya es esto quebrar las reglas y orden del ayuno”.

---

<sup>1088</sup> CÁRDENAS: *Problemas...* p. 151.

Fija su atención en la manteca, la parte más sabrosa y alimenticia del cacao: “muy apropiada a dar sustento y engordar, y solo ésta bastava [sic] a ser parte para con ella quebrantarse el ayuno.”

Fustiga a quienes quieren hacer pasar el chocolate como simple bebida para refrescar y a cambio, en este sentido, hace la apología del agua: “para apagar la sed se hace con agua, pues es más fría y más sutil y penetrativa que todas las bebidas del mundo”

Admite, al fin, y con ello concluye su disertado que “si alguno disiese que dejando de tomar estas bebidas [chocolate, cacao...] siente desmayos, desvanecimientos o gran flaqueza... no por vía de mantenimiento sino a modo de medicina,... en poca cantidad se puede usar [de ellas], assí como es permitido a los tales un trago de vino, por natural flaqueza e indisposición.”<sup>1089</sup>

En pocas palabras: el chocolate por sus cualidades nutritivas quebranta el ayuno y tan sólo es lícito si se usa como medicamento. Tal es lo que cabría denominar la doctrina Cárdenas, que es quien primero deja constancia en la diatriba.<sup>1090</sup>

#### **X.9.2.-León Pinelo.** (Valladolid, 1595-Madrid, 1660)

De ascendencia portuguesa de una familia judeoconversa, se traslada a América en 1604. Estudia en la Universidad de S. Marcos de Lima. Con anterioridad su familia pasó por Tucumán y Charcas (Sucre). Su retorno a la península tiene lugar hacia 1622. Su formación de jurista le permite recibir el encargo del Consejo de Indias para la Recopilación de sus Leyes en lo que emplea diez años. En su carrera asciende a Oidor de la Casa de Contratación (1558), y poco después nombrado Cronista Mayor de Indias, cargo que ostentó ni siquiera dos años por causa de fallecimiento.<sup>1091</sup> Autor de numerosas obras de carácter jurídico americanista, encuentra tiempo y deseo para entrar en el tan candente asunto de la polémica del binomio ayuno-chocolate: *Questión Moral. Si el chocolate quebranta el ayuno eclesiástico.* (1636)

Obra compleja, exhaustiva en fuentes y bibliografía; premiosos razonamientos de las posiciones en litigio. Se tratará en el presente trabajo de sintetizar e incluir los epígrafes de los

---

<sup>1089</sup> *Ibíd.*, p. 151-153.

<sup>1090</sup> “Para el Dr. Cárdenas, el chocolate no quebranta el ayuno, si se toma como medicamento; de lo contrario, es alimento del que debe prescindirse los días de ayuno”; CÁRCER Y DISDIER: *Transculturación*, p. 342.

<sup>1091</sup> Cfr. ESTEVE BARBA: *Historiografía*, pp. 137-140.

numerosos capítulos, a veces un tanto farragosos y reiterativos, que expresan las tesis contra puestas.

Los españoles adquieren de los indios de Nueva España y Nicaragua [probablemente sea un error, por Guatemala] el hábito del consumo del cacao y son quienes lo difunde a otras zonas de Indias y [la bebida] “ha sido bien recibida por regalo común en muchas ciudades, y más que en todas en esta Corte.” Testimonio, pues, concordante y ratificador de lo expuesto acerca de su consumo popular y en Palacio, por esa misma fecha.

Señala con claridad el origen de la polémica. Al principio se bebía por los españoles con toda naturalidad cualquier día, sin que afectara a la normativa del ayuno. Pero “por avérese conocido mejor su calidad i essencia, o por aversele añadido materiales y mudado algo la forma... se comenzó a mover la cuestión, si quebrantava [sic] o no el ayuno eclesiástico.”<sup>1092</sup>

Las posiciones de inicio son tales:

a) El chocolate es esencialmente bebida equiparable al agua y al vino, y por tanto, “se podía usar en días de precepto a todas horas.”

b) “Es materia comestible, aunque se hacía potable, y por esto no se podía usar en los días de ayuno fuera de las horas diputadas para la comida.”

c) La tercera opción: “no bebiendo el chocolate más de una vez [se entiende por día, y ante la duda de si es comida]... los puede escusar [sic] de pecado mortal la parvedad de materia.”

Expone que en realidad, sobre lo dicho solo son opiniones o pareceres. En ese momento aflora el jurista para, en principio, no entrar en materia y dar pie con precisión terminológica propia de su oficio a la exposición de razonamientos: “sin que hasta aora [sic] se aya [sic] afirmado, firmado, fundado, ni impugnado ninguna de las tres opiniones.”

A continuación entra a analizar pormenorizada y hasta tediosamente todos y cada uno de los ingredientes de que consta el chocolate: cacao, harina de maíz, achiote, azúcar, vainilla,

---

<sup>1092</sup>Ante la persistencia del concepto: “ayuno eclesiástico” y si el chocolate se siente por tal concernido, cabe preguntarse qué otras modalidades de ayuno existían. Tal es la esclarecedora exposición de Pinelo. Son cuatro las preceptuadas por los moralistas y que incluye el autor (9 v-10 r); a saber: a) “Ayuno espiritual, que es la abstinencia de vicios y pecados”. b) “El moral o la abstinencia... de comidas y bebidas, opuestas a la gula i embriaguez”. c) “La abstinencia o ayuno natural en los sanos para la Sagrada Comunión... quebrántase con la más mínima gota de agua, o pequeña parte de comida que passe [sic] al estómago” d) “La abstinencia o ayuno eclesiástico, que se guarda en los días que por precepto de la Iglesia...están declarados.”

pimienta, pimienta de Tabasco, canela,..., y acompaña la información con las recomendaciones que hacen el doctor Barrios, y los Lcdos. Robles Cornejo y Ledesma.

“El chocolate es bebida esencial y como tal no puede quebrantar el ayuno.”

Es la tesis tradicional según la costumbre de los indios y la experiencia de los primeros españoles. Su principal argumento enfatizado por reiteración en los términos del silogismo consiste en asimilar el chocolate a otras bebidas: vino, aloja, cerveza, sidra, hipocrás “que se componen de cosas comestibles... que por infusión y mezcla se convierten en bebidas i se hazen esencialmente potables: estas no quebrantan el ayuno. Luego el chocolate no quebranta el ayuno, i tiene esencia de potable.”<sup>1093</sup>

En favor de la licitud de su ingesta frente a prohibicionistas, los defensores de aquélla llegan a argüir lo que a todas luces se presenta absurdo; que la misma sustancia -azúcar, miel- que son sólidas y comestibles, “quebrantan el ayuno si se comen: y bebida esta misma cantidad en agua no lo quebranta.”<sup>1094</sup>

Entre esta disquisición y la ya tópica bizantina acerca del sexo de los ángeles no parece haber mucha diferencia.

Pero el argumento al que con más seguridad se acogen para permitir su consumo en tiempos de ayuno, es la autoridad eclesiástica, “según la tradición que vulgarmente corre, o ay Bula, o declaración Pontificia, o de la Sagrada Congregación de Cardenales, que resuelve la duda que disputamos en favor de esta opinión. I lo que se dice es que ay Bula, i respuestas de los Pontífices Gregorio Décimo tercio, Clemente Octavo, o Paulo Quinto de felice recordación, i aun de nuestro muy Santo Padre Urbano Octavo, i de los Eminentiss. Cardenales de la Congregación del Sagrado Concilio de Trento,... i que, o por todos, o por algunos de los referidos está declarado i determinado, que el Chocolate es bebida que no quebranta el ayuno. Luego esta opinión no solo es ya verdadera, sino indisputable, como fundada en determinación propia i específica de la Sede Apostólica, o Sacra Congregación.”<sup>1095</sup>

Apoyo, pues, desde las altas jerarquías eclesiásticas a las tesis de compatibilidad entre chocolate y ayuno.

---

<sup>1093</sup>LEÓN PINELO: *Question moral*, fº. 12v-13v.

<sup>1094</sup>Ibidem, fº. 13v

<sup>1095</sup>Ibidem, fº. 14r.



Siguiendo con la diatriba, convertida más en un ejercicio de dialéctica argumental en formato de silogismo, que de verdadera enjundia doctrinal; -técnica aquélla tan propia del escolasticismo barroco-, es preciso exponer, siquiera los enunciados de los prohibicionistas en relación con el ayuno, por ser el chocolate materia sólida y por tanto comestible.

El doctorando podría hacer una síntesis interpretativa, -práctica común en los manuales- sin tanto rodeo ni tan aparatoso discurso, pero ha preferido copiar en su literalidad la relación de los “fundamentos” por el encanto que tiene leerlos en su prístina redacción. El estilo también es historia. El documento es barroco, y bien que lo acredita. Una investigación que se precie ha de acudir a las fuentes que, a su vez, han de servir de base para recrear, también en el estilo, el hecho y la situación histórica que trata de sacar a la luz. Tal es el motivo de la elección.

Para los prohibicionistas:

El Chocolate es esencialmente [sic] comida, i [sic] como tal, siendo en cantidad suficiente, quebranta el ayuno eclesiástico.<sup>1096</sup>

Fundamento Primero

“Los indios inventaron el chocolate en forma de bebida, i le usaron por comida i sustento: los españoles le recibieron assi de los indios, i le añadieron materiales comestibles, luego el Chocolate lo es, aunque se beba, i quebranta el ayuno eclesiástico.”<sup>1097</sup>

Fundamento Segundo

“El chocolate es bebida accidentalmente, i esencialmente es comida, i assi le supone la question, i le usan en toda las Indias, i en España, i le beben por sustento i regalo, i no como el agua, aloxa, ni otras bebidas. Luego ni lo es en la [como las citadas] sustancia, ni se puede usar en días de ayuno.”<sup>1098</sup>

Fundamento tercero

“El Chocolate no es bebida simple, ni natural como el agua, ni compuesta como el vino, aloxa; cerveza, sidra, ni otras que se hazen por distilación, expression, o infusión de cosas comestibles, i materiales, i se convierten en esencialmente potables. Es bebida por conmixtión de potable, i comestible sin infusión, e presión, ni distilación que mude estas calidades. Donde permanece la de comestible es la principal, i la que se atiende para calificar la essencia, respecto del ayuno. Luego el Chocolate la tiene de comida, i le quebranta, aunque secundariamente sea bebida”.<sup>1099</sup>

---

<sup>1096</sup>Ibidem, fº. 14v

<sup>1097</sup>Ibidem, fº. 15v

<sup>1098</sup>Ibidem, fº. 19v

<sup>1099</sup>Ibidem, fº. 22r-22v

#### Fundamento cuarto

“El azúcar en pan, en polvo, i la miel en agua no quebrantan aunque antes sean comestibles: el chocolate en la bebida no se corrompe, ni convierte en agua, sino que antes queda de más sustancia i nutrimento. Luego aunque la miel, i azúcar no quebrantan el ayuno, le ha de quebrantar el Chocolate.”<sup>1100</sup>

#### Fundamento quinto.

“La costumbre de beber Chocolate en días de ayuno sin quebrantarle, ni está legítimamente introducida, i prescrita, ni conforme a Derecho se pueda introducir, ni prescribir. La que tiene estas condiciones no se llama costumbre, sino uso, i corruptela, que como falta de razón se debe atajar, i prohibir. Luego la opinión de que el Chocolate no quebranta el ayuno, aunque se funde en el uso i costumbre, se deve condenar i prohibir conforme a Derecho, razón, i justicia.”<sup>1101</sup>

#### Fundamento sexto

Niega la mayor: No hay Bula ni documento escrito alguno que expresamente diga que el chocolate no quebranta el ayuno.

“Según lo que hasta oy [sic] sabemos no ay Bula, ni declaración Pontificia, ni de la Sagrada Congregación que resuelva, ni determine, que el Chocolate sea bebida i no quebrante el ayuno, ni dello consta en la forma que deve; ni al parecer puede constar por declaración sino por dispensación, la qual no ay, ni se alega: luego esta cuestión es disputable, i se ha de resolver conforme a Derecho, i seguir lo mas verdadero, o provable, mientras no se diere resuelta por la Sede Apostólica, i auténtica la resolución en forma bastante”<sup>1102</sup>

Por lo tanto, lo que Pinelo quiere dejar sentado es que el asunto no es de Fe, ni corresponde al orden teológico, sino que es pura competencia del “Derecho”. De ahí que los argumentos y sus, a veces, alambicados razonamientos necesiten el apoyo de citas y pareceres tanto de médicos como de Canonistas de la Moral.

Insiste León en que en su larga experiencia en el uso e indagación de los “Reales Archivos del Supremo Consejo de las Indias i Archivo de Simancas, juntando la más copiosa librería de impressos, i manuscritos del Nuevo Mundo ... de esta Bula, Breve o declaración del Chocolate [niega] aya podido hallar razón de ella.”<sup>1103</sup>

Cita a varios doctores quienes defienden que el chocolate no quebranta el ayuno con base en cierta Bula Pontificia, pero sin dar referencia precisa de ella; de lo que se lamenta

---

<sup>1100</sup>Ibidem, f. 68r

<sup>1101</sup>Ibidem, f. 71r

<sup>1102</sup>Ibidem, f. 85r

<sup>1103</sup>Ibidem, f. 86r

Pinelo por falta de soporte documental que lo acredite, y lo que es peor sin poder encontrarlo, simplemente porque está convencido de que no existe. Tal es el caso del Dr. Pellicer de Tovar y Coronista [sic].

El **Doctor Fernando Arias de Mesa**, ya no invoca la Bula, sino simplemente “oráculo”<sup>1104</sup> atribuido al Papa Clemente VIII (1592-1605). De similar opinión son los Doctores: **Martín López de Ontiveros**, Catedrático de Decreto; **Martín de Bonilla**, Catedrático de Prima de Cánones, i **Sánchez Randoli**, Catedrático de Sexto, Universidad de Salamanca. A estos responde: “No falta quien de palabra diga que esta Bula o Oráculo del Papa Paulo V (1605-1621), y añaden que ay otra declaración de nuestro muy santo Padre Urbano VIII (1623-1644), y de la Sacra Congregación del Concilio de Trento.” Concluye la relación de autoridades y opiniones con esta afirmación cargada de escéptica ironía: “sin que siendo tantas se halle ninguna”.<sup>1105</sup>

Al fin, al supremo argumento de autoridad papal a que se acogen los defensores de la compatibilidad del chocolate -por ser esencialmente líquido- con el ayuno, cree encontrarlo en **Fray Agustín de Ávila Padilla** (O.P.)<sup>1106</sup>

Al referir la vida de **Fray Jordán de Santa Catalina**,<sup>1107</sup> sus virtudes de austeridad y enfermedades, saca a colación el chocolate, primero como medicina contra enfermedad que padece su hermano de religión y después porque traslada la afirmación, según testimonio de segunda fuente, del **Papa Gregorio XIII** (1572-1585) de que el chocolate no rompe el ayuno.

Respecto de lo primero, tras loar la sobriedad alimentaria de Jordán, rayana en la pobreza, con sólo pan y agua los más de los días, dejando el pescado y los huevos para los pobres; “al fin de sus días le afligió la urina [sic] y le mandaron los médicos usar una bebida [sic] que en las Indias llaman Chocolate, y es una poca de agua caliente donde se desfazen unas como almendras que llaman cacaos, y se confeccionan con algunas especias y azúcar

---

<sup>1104</sup>DRAE, vigésimo segunda edición: 5.- “Persona a quien todos escuchan con respeto y veneración por su mucha sabiduría y doctrina.”

<sup>1105</sup>Ibidem, f. 87r-87v

<sup>1106</sup>Fray Agustín Dávila Padilla (Ciudad de México, 1562-Santo Domingo, 1604) A la edad de dieciséis años se graduó en la Universidad de México como Maestro de Artes. Poco después ingresa en la Orden de los Dominicos. Ocupó las Cátedras de filosofía y teología de Puebla y México. En 1601 fue nombrado Obispo de Santo Domingo. Su obra más notable y fuente de información para el presente trabajo es: *Historia de la Fundación y Discurso de la Provincia de Santiago de México de la orden de Predicadores por las Vidas de sus Varones Insignes y casos notables de Nueva España*. Al menos dos ediciones vieron la luz: Madrid, 1596 y la segunda en Bruselas, 1625. Obra relevante de la presencia de los dominicos en México desde 1526 a 1592.

<sup>1107</sup>DÁVILA PADILLA, A. N.: *Historia de la fundación y discurso de la provincia de Santiago de México*, de la *Orden de Predicadores* (3. ed.), México, Editorial Academia Literaria, 1955, Cap. LXXXIII, pp. 626-627.

[sic] Esta bebida [sic] es muy provechosa para consumir flemas, y para abrir las vías y confortar el estómago.”

En cuanto a su reflexión y testimonio secundario, Papa incluido, manifiesta su posición contradictoria; más aún, Padilla fue censor de la obra de Cárdenas (1591) -prohibicionista convencido porque sustenta- y la aprobó, aunque en su descargo alegue que el texto que él examinó y aprobó no incluía el quebranto del ayuno por el chocolate; esta afirmación, según él, fue un posterior “añadido del autor y se imprimió sin examinarla.”

Denuncia el uso excesivo, casi vicioso, que del chocolate se hace en aquellas partes: “La golosina de las Indias pervirtió este medicina en regalo, y ay grande abuso añadiendo dulce y beviendo [sic] el chocolate a todas horas.”

Seguidamente cree necesario reparar en el asunto del chocolate los días de ayuno: “Quando se beve [sic] por medicina, no ay duda, sino que puede usarse sin escrúpulo.”

“La duda surge cuando se usa por sustento, que le tiene y muy grande.” Sin embargo, se muestra indulgente por ser bebida, sin entrar en consideración de si sustenta o solo apaga la sed: “No me atreveré yo a condenar a quien beve [sic] el chocolate, diziendo [sic] que quebranta el ayuno...”

Para apoyar su posición tendente a considerarlo como bebida y por tanto de lícito consumo en días de ayuno, invoca la consulta que hace el Dr. Atzpilcueta al Papa Gregorio XIII y la respuesta de éste, sin citar documento que lo acredite: “Yo he visto la consulta que hizo al Papa Gregorio XIII (1572-1585) por mano del docto y santo Doctor **Atzpilcueta Navarro**, a instancia del Procurador de la Provincia de Chiapa, donde se comenzó esta bebida: y con ser la relación harto encarecida, respondió el Papa, por dos vezes que no quebrantava [sic] el ayuno.”

Tal confesión la hace “no para dar licencia, sino para decir verdades.” Y de inmediato, expresa lacónicamente su postura personal: “En ayuno de la Iglesia, yo no me atreveré a beberle, sino como otra medicina.”

Para conocer el contenido y la argumentación del Dr. Atzpilcueta que eleva a Roma y sobre el que supuestamente el Papa “respondió dos veces que [el chocolate] no quebrantaba el ayuno”, se reproduce el texto del mismo que incluye el Padre Tomás Hurtado <sup>1108</sup>

“Supuesto que en algunas partes de las Indias, aya costumbre de hazer una bebida del trigo de aquella tierra, que se llama maíz, el qual molido se echa en agua, la qual se cuele como el agua de almendras machacadas, con que se haze el arroz, después de esta agua, para que sea más dulce, y suave, se añade la espuma que sale de una massa de cacao, la qual bebida es buena para el estómago, y los naturales de aquella tierra, con solo usar dicha bebida sin comer otra cosa, suelen trabajar de la mañana hasta la noche. Duda, es si esta bebida quebrante el ayuno de la Iglesia, demás se duda, porque en las Indias los que caminan, suelen mezclar el agua con harina de maíz, y de los granos de cacao, y tomarla, si lo podrán hacer en día de ayuno.

Respondo, que con dicha bebida, no se quebranta el ayuno de la Iglesia que se llama ayuno de ayunante: porque el tal ayuno solo obliga a abstenerse de la comida, más de una vez al día; pero [no] de la bebida, como enseña Sto. Tomás;..., y el agua hecha de modo propuesto es bebida, y de todos tenida por tal, y assi [sic] no se prohíbe en día de ayuno. Demás que en Bélgica, Francia y otras muchas Regiones de Católicos, usan de cerveza en día de ayuno, la qual se compone casi del mismo modo, demás que el vino generoso, y puro sustenta mucho más que dicha agua de Chilate, como se colige de Sto. Tomás, y la experiencia enseña, y porque se toma como bebida, y más para alterar, que para sustento, no se prohíbe en día de ayuno, luego tampoco el agua de Chillate, pues también se toma como bebida, más para alterar que para sustentar.

No obsta lo que se dize, que los indios se sustentan trabajando de la mañana hasta la noche con dicha bebida de Chillate: porque muchos caminando se sustentan todo el día con solo vino, demás que Iglesia no prohíbe la bebida en aquellas Regiones como el vino y la cerveza de muchos géneros, entre los católicos de todo el mundo, lo qual sustenta mucho más que la dicha agua de Chillate. Salvo el mejor parecer. (Martín Doctor Atzpilcueta Navarro.)”

Es interesante observar que en el texto bajo la forma de Consejo que firma y lleva a Roma el Dr. Atzpilcueta, “a instancia del Procurador -obviamente eclesiástico- de la provincia de Chiapa, no figura ni una sola vez el vocablo chocolate, aunque Hurtado lo hace equivaler -”esta bebida chocolate o chillate”- y sobre ella supuestamente es sobre la que recae la doble aprobación del Papa. El informe y consejo lo aporta el sabio doctor, pero de la Santa Sede no sale ni una sola palabra escrita; por tanto, la respuesta no queda acreditada documentalmente. Todo parece indicar, si es que hubo tal aprobación, que se hizo mediante *oráculo vivae vocis*,

<sup>1108</sup> Pertenciente a la Orden Regular de Clérigos Menores fue fundado en Nápoles a fines del s. XVI por los sacerdotes Agustín Adorno y Ascanio Caracciolo, y este último cambió su nombre por Francisco. Recibieron el permiso del Papa Sixto V (1588) para hacer votos, elegir general y redactar sus constituciones. El Papa Gregorio XIV aprobó finalmente la Orden y fue durante el reinado de Felipe III cuando la congregación manifestó su deseo de sentar cátedra en Sevilla, lo que se llevó a cabo en 1624. La obra del Padre Hurtado, *Chocolate y tabaco, ayuno eclesiástico y natural : si este le quebranta el chocolate y el tabaco al natural, para la sagrada comunión*, Madrid, por Francisco Garcia, 1645, Cap. último, fol. 34r-34v “Pónese en consejo que dio el doctíssimo Doctor Martín Atzpilcueta Navarro, preguntado si el Chocolate quebranta el ayuno”.

que se basa en la sabiduría y autoridad del dicente a quien se somete la consulta o dictamen pero sin documento escrito que lo atestigüe. ello en sí va a mantener viva la polémica a quienes estiman que “el chocolate por sus aditamentos sustenta y mucho”, rechazan la afirmación del Arzobispo Dávila Padilla “no por falsa sino por diminuta y falto de todas las circunstancias para hacer juicio de esta materia ... [porque] ni refiere el tenor de la consulta [no debía de conocer el texto que afirma Hurtado fue llevado a Roma y supra reproducido], y narrativa, ni tampoco el de la respuesta, ni con certificación explícita sobre qué materia hizo la declaración el Papa (porque el chocolate puede tener muchos y diversos materiales, y no basta sólo decir [sic] que es chocolate), ni las demás circunstancias; luego su testimonio y certificación no puede hazer [sic] prueba eficaz en la materia.” <sup>1109</sup>

Pero en la refutación de los que se aferran a la declaración papal, cuasi como axioma para defender que es bebida y por tanto no rompe el ayuno, Pinelo que es “quebrantista”, esgrime que aun admitiendo que existe tal declaración de Clemente XIII, que por otra parte nadie ha visto, sobre lo que se pronunciaría sería sobre el chocolate que durante su permanencia en la silla Apostólica (1572-1585) se elaboraba: bebida muy líquida y como ingredientes solo cacao, azúcar y chile. Y esta supuesta declaración tendría cincuenta o sesenta años respecto del momento en que tan intensamente se disputa entre juristas y moralistas -Pinelo publica en 1636; Hurtado 1545; Fray Leandro de Murcia también el mismo año de 1645-; y respecto del documento clave invocado por los “no quebrantistas”, del **Arzobispo Dávila Padilla** en su obra, esta se imprimió en 1596, habían transcurrido más de cuarenta años; “y en aquellos -declaración papal y publicación de Padilla- apenas era conocido el chocolate, respecto de lo que es oy [sic]. Ni se bebía con los materiales, ni en la forma que hoy se bebe, sino muy líquido y simple con solo Cacao, azúcar y chili. Después se le fueron añadiendo varias cosas, assí de regalo, como de sustancia, por las cuales -aun admitiendo que el cacao fuera liquidable, que no lo es, era forçoso por las cosas que lleva o quebrantar el ayuno. La mayor parte dellas por ser añadidas de veinte i treinta años a esta parte.” <sup>1110</sup>

Por lo tanto, en lo que **Pinelo** insiste es en que el chocolate sobre el que supuestamente el Papa se pronunció, que es sobre lo que escribe Dávila, en nada se parecía ni en fluidez, sustancia y sustento, al que se consumía medio siglo después, y más en España donde los especuladores, habida cuenta de su escasez y carestía, se mezclaba con “almidón, i harinas de

---

<sup>1109</sup>FRAY LEANDRO de Murcia, Guardián del convento de S. Antonio de Padua de los Frayles Menores Capuchinos de Madrid; FRAY LEANDRO DE MURCIA: *Questiones selectas regulares y exposicion de la regla de los frayles menores*, Madrid, Gregorio Rodriguez, 1645, p. 194.

<sup>1110</sup>LEÓN PINELO, op.cit.89r

diferentes granos, i frutos, que todas quebrantan el ayuno.”<sup>1111</sup>. A su vez, y no solo Pinelo, otros albergan la duda de que el alcance de tal supuesta declaración quedara limitada a las Indias y concretamente a Chiapas de donde surge la iniciativa por la costumbre que de su uso existe, y no a la Península. Y concluye, referido a los seguidores de la permisiva actitud de Dávila, ya fallecido (1604), con esta pregunta retórica: ¿oy [sic] que esta bebida está tan aumentada, assí en materiales como en cantidad dellos, i tanto más usada que entonces, qué consecuencia [sic] podemos sacar de una respuesta del Pontífice dada aora cincuenta años, quando [sic] estava [sic] de tan diferente calidad?”<sup>1112</sup>

Tras tan abundante y contundente batería argumental Pinelo se pronuncia en consecuencia: **“El Chocolate por su naturaleza y calidad, sin atender a la cantidad quebranta el ayuno por ser comestible y nutritivo.”**<sup>1113</sup>

#### Opiniones cualificadas: el chocolate quebranta el ayuno.

León Pinelo se hace exhaustivo, y para ratificar su conclusión se acompaña de multitud de opiniones de doctores y moralistas que se identifican con él. Con el fin de no hacer prolijo el relato sólo se extraen, aun parcialmente, aquellas de mayor claridad expositiva y conclusiva:

Todos los Sumistas -de Sto. Tomás de Aquino- afirman: “quebranta el ayuno qualquier [sic] bebida que lleva mezcla de comida”.

Licenciado Cárdenas, ya tratado, expreso convencido de que el chocolate quebranta el ayuno.

Jesuita, Padre Antonio de Escobar i Mendoza: El chocolate simple se tiene por bebida: no condeno el beberle a pecado, si bien dexa poco de merecimiento al ayuno.

Doctor Fernando Arias de Mesa, en “Cátedra de propiedad” en la Universidad de Salamanca afirma haberla comunicado y “ser sequaces della” [sic], el Maestro Fray Cornejo, el Maestro fray Francisco de Araujo, Doctor Martín de Bonilla, Maestro Fray Francisco

---

<sup>1111</sup>Idem, f.º 89r

<sup>1112</sup>Ibidem, f.º 89v

<sup>1113</sup>Ibidem, f.º 90v



Domínguez,... También dice que sigue esta opinión la Compañía de Iesus, como se lo certificaron tres doctos Varones della”.<sup>1114</sup>

Los Padres Capuchinos desta Corte que todos siguen esta opinión.

A continuación la declaración del Dr. Ontiveros, Catedrático de Decreto, que suscriben un buen número de doctores. Se incluye en su literalidad, a fuer de reiterativos, porque recoge el espíritu y la letra de los prohibicionistas con rotunda y singular manera:

“Esta cuestión es muy comúnmente preguntada, i advertida de los hombres doctos, y Letrados, i no tan comúnmente resuelta por escrito. I aunque algunos refieren, i han impresso, que ay declaración Pontificia, i un Vivae vocis Oráculo [expresada de “viva voz”, sin constancia escrita] de la Sede Apostólica de que no quebranta el ayuno, no nos basta aora del, ni tengo por cierto le aya. I assí en esta duda tengo por más cierta i segura opinión que el Chocolate, en bebida, como se acostumbra tomar oy, quebranta el ayuno: no solo por ser bebida de nutrimento, i compuesta de tantas cosas de sustancia, sino porque aun el mismo compuesto se destina ad cibum, aunque per modum potus. Esto me parece. Salamanca, marzo, 20 de 1632. Doctor Martín López de Ontiveros.”<sup>1115</sup>

Entre quienes suscriben la declaración figura un amplio elenco de representantes de Órdenes Religiosas: jesuitas, dominicos, agustinos capuchinos,... lo que dota la reflexión y el testimonio de amplio y generalizado consenso. Esto es especialmente relevante en el caso del binomio antitético jesuitas-dominicos, tan presente en otros aspectos teológicos y doctrinales. Por ello, desde esta Tesis, no se puede más que denunciar por sectario y falsario lo dicho por COE al pretender alinear en bandos opuestos a la O.P. y a S.I.: aquéllos que rompía el ayuno; y estos, por intereses económicos en el tráfico del chocolate, defendían lo opuesto<sup>1116</sup> La nómina de los suscribientes, y aún más el texto del Padre Pimentel S.I, infrascrito, constituye el más rotundo mentís a tan parcial y tendenciosa explicación, incompatible a la luz de los documentos con la verdad histórica.

Los Maestros de la Compañía de Jesús, **Pedro Pimentel, Tomás Ruiz y Juan Martínez**<sup>1117</sup> “todos los cuales se fundan en que el Chocolate no es bebida, en que no hay declaración del Papa que lo diga.” Mucho más expresivo que la escueta referencia de Hurtado, -acérrimo defensor de que el chocolate no quebranta el ayuno- es el tenor del documento Pimentel:

---

<sup>1114</sup>Ibidem, fº. 92v-93r

<sup>1115</sup>Ibidem, fº. 93v

<sup>1116</sup>COE y COE: *Verdadera historia*, p. 193.

<sup>1117</sup>HURTADO: *Chocolate y tabaco*, fol. 27v.

“Lo que el Señor Doctor Martín López de Ontiveros dice en este parecer, tengo por doctrina asentada. I aunque de mi parte he hecho muchas diligencias por averiguar esta declaración Pontificia, no he podido hallarla, antes he visto cartas de personas curiales de la Corte Romana, que la niegan. I no aviendola, tengo por sin duda quiebra el ayuno el Chocolate. Esto me parece. En el Colegio de la Compañía de Iesus de Salamanca, a 22 de Março, de 1632. Pedro Pimentel. I firman lo mismo el Padre Tomás Ruiz Catedrático de Prima en aquel Colegio, i el Padre Iuan Martínez, Catedrático de Vísperas.”<sup>1118</sup>

A esta declaración se adhieren el dominico Francisco de Araujo, Catedrático de Prima de Teología en Salamanca; los agustinos, Fray Bernardino Rodríguez y Fray Francisco Cornejo, este último con base en la autoridad de quienes le preceden en la firma, pues confiesa “que yo no he podido averiguar, que es lo que solamente pide el Chocolate para averse [sic] de tomar sin mezclar cosas extrañas.”<sup>1119</sup> En definitiva, no ha usado la bebida del chocolate.

Por último, el Capuchino Fr. Leandro de Murcia de la Universidad salmantina, que se muestra claramente beligerante contra quienes afirman que el chocolate no quebranta el ayuno y en su obra ya citada, *Questiones selectas*, expone muy razonadamente sus argumentos, obra sobre la que se volverá en otro lugar.

Se alinea con el Dr. Ontiveros en estos términos:

“Las declaraciones, o *Vivae vocis Oraculo*, que algunos dicen están hechos por los Sumos Pontífices, cerca de que el Chocolate se toma per modum potus& non per modum cibi, son tan poco auténticos, que aún no se puede assentir a ellos, como provables [sic]. I por otra parte la evidencia de lo que se experimenta cada día, no dexa dudar de que el dicho Chocolate alimenta, i de que se toma per modum cibi, i por sustento, i que lo es conocidamente. I assi siento lo que tantos hombres doctos i graves, i que son maestros de todos, tienen arriba firmado. Oy a 4 de Abril de 1632. Fray Leandro de Murcia.”<sup>1120</sup>

Hasta aquí la batería de razones y el docto parecer de quienes suscriben la tesis de que el chocolate tal como se le conoce e ingiere a mediados del s. XVII, es sustancia y como tal quebranta el ayuno.

Al fin, para Pinelo, tras demostrar que el chocolate es sustento y no bebida, y por tanto rompe el ayuno, concluye que en poca cantidad -parvedad de materia- puede usarse sin pecar. Por resolutorio y por el encanto en su redacción, cargada de matices y cautelas, se reproduce *ad litteram*:

---

<sup>1118</sup>Ibidem, f.º 93v-94r

<sup>1119</sup>Idem, f.º 94r

<sup>1120</sup>Ibidem, f.º 94v

“El Chocolate, como otro qualquier [sic] manjar, o comida, por la parvedad de la materia, bebido o comido, en día de ayuno, sin ingredientes estraños, [sic] en poca cantidad, con moderación, no le quebranta, ni es pecado si se bebe con causa, ni sin ella es mas de venial.”<sup>1121</sup>

Es evidente que ante el bloqueo de posiciones apriorísticas de “si es bebida o es comida”, el final es de consenso, al que se sumará años más tarde como figura más señera, el Cardenal Brancaccio: “parvedad de materia” es la solución. León Pinelo es quien primero formula, aplicable al chocolate, este prudente principio.

Para concluir con este relevante autor, se incluye la, a nuestro entender justa valoración del personaje y la envergadura de su obra:

“El libro de Pinelo es un tratado sobre el chocolate en sí mismo, como bebida de gran valor y tradición cultural y como alimento que entra en la cultura católica y que es sometido a las reglas eclesiásticas relativas a la penitencia del ayuno [particularmente, aunque no exclusivamente en Cuaresma]. Su disquisición de letrado, hecha conforme a la dialéctica aristotélica heredada de la escolástica, es digna de admirar. Finalmente, en el libro se trasluce el fondo de la Contrarreforma al someter a la bebida el espíritu de una Iglesia que regulaba todas las actividades humanas y con más razón las que dan mucho placer... no resultaba fácil para los teólogos liberar al chocolate de la carga negativa, o por lo menos de las restricciones que casi fatalmente acompañaban a todo aquello que produce placer.”<sup>1122</sup>

### **X.9.3.- Fray Agustín Dávila Padilla.**

El dominico, como se ha visto, es manifiestamente contrario a admitir que el chocolate es bebida y por tanto, quebranta el ayuno. Sus razones y argumentos han sido expuestos.

### **X.9.4.- Fray Esteban Villa.**

De la Orden de S. Benito: *Libro de Simples incognitos en la Medicina.* (1643)<sup>1123</sup>

Obra ya citada al tratar de la *batata*; también acerca del ayuno y del chocolate, este boticario del Hospital de S. Juan de Burgos opina aunque sin polemizar, al ser consciente del reproche que se le puede hacer, “pues [alguno dirá] quién le mete a Boticario en examinar casos de conciencia que los Theologos tienen definidos en contrario, mayormente quando [sic] el chocolate no se toma sino per modum potus que es como está introducido de unos años a esta parte?

---

<sup>1121</sup>Ibídem, fº. 95r

<sup>1122</sup>HERNÁNDEZ TRIVIÑO: “Chocolate”, p. 73.

<sup>1123</sup>Ibídem, p.5

Tras describir la naturaleza del chocolate, sus compuestos y potencia alimenticia, muestra su oposición a tomarlo los días de ayuno, sencillamente porque con su ingestión tan cargada de compuestos de índole comestible “por la refección [alimento, nutrimento] que causa tangrande, que muchos no sienten después de averlo [sic] tomado estarse en ayunas todo el día, con que parece se privan del mérito del ayuno, y consiguientemente que no ayunan”.

#### **X.9.5.-Tomás Hurtado.**

Es sin duda, uno de los grandes tratadistas del asunto que nos ocupa. En su vasta obra, *Chocolate y Tabaco, Ayuno Eclesiástico y Natural...* vendrá a representar el reverso de Pinelo. Defensor de que el chocolate NO quebranta el ayuno. Como éste, pero en sentido contrario, se dota de testimonios y argumentos que vendrían a situarse en la antítesis del seglar y eminente jurista.

Se entresacan en enunciados los conceptos fundamentales:

Conviene casi todos, que si uno por enfermedad o flaqueza de estómago bebe en día de ayuno chocolate, no quebranta el precepto, porque le bebe por medicina”.<sup>1124</sup>

“Si es poca la materia que se bebe, no quebranta el ayuno”<sup>1125</sup>

Fija como juicio prudente: “Yo diría que una o dos onzas es parva materia”.<sup>1126</sup>

Criterio general de Doctores Escolásticos y Sumistas: la bebida no quebranta el ayuno, incluido el vino, que tampoco. En la Iglesia primitiva sí estaba prohibido los días de ayuno (S. Cirilo Hierosolimitano), pero “oy la costumbre ha derogado esta ley.”

Cuestión clave de dificultosa: “Si el chocolate como oy se hace y se bebe en España sea propia bebida, y como tal se tome: porque si de su naturaleza, y primera institución es bebida, aunque de alguna manera sustente, como sustenta el vino, es certísimo que no quebranta el ayuno Eclesiástico”.<sup>1127</sup>

Conviene todos (Doctores y Moralistas): “Si la pasta de cacao que se deshace en agua se come quebranta el ayuno, porque pierde la forma de bebida, como si uno come un racimo

---

<sup>1124</sup>HURTADO TOMÁS, *Chocolate y Tabaco...* Cap I, fº 1r

<sup>1125</sup>Ídem.

<sup>1126</sup>Ídem.

<sup>1127</sup>Ibidem., fº. 2v

de uvas, que pese una libra, sin duda quebranta el ayuno, pero no si le exprime y se bebe el mosto, y lo mismo si come las manzanas de que se hace la sidra [dice cerveza], y no le quebranta si se bebe una, ni muchas azumbres della” <sup>1128</sup>

“Si el chocolate se hace con leche ..., echando en ella huevos, quebranta el ayuno; porque si bien la leche es potable: porque es líquida; pero no es bebida de propia institución suya ... como ni tampoco el caldo, que está de naturaleza instituido, no para bebida, sino para sustentar. Y así lo mismo es ser una cosa bebida, o comida esencialmente, que ser de su primer origen, y[sic] institución ordenado a sustentar, que esto es ser comida, o ordenado para alterar el cuerpo o digestión de comida, que esto es ser bebida” <sup>1129</sup>

En definitiva, [una ingesta] sea líquida o sólida es comida si desde el principio está ordenada a sustentar; y es bebida, si está ordenado para... digestión de la comida.

“La pasta de chocolate deshecha en agua de su institución y naturaleza no se ordena a comer y sustentar, sino a ser bebida; pues así en Indias como en España, no se dice comer una jícara de chocolate, sino beber una jícara de chocolate; también lo es que quebranta [errata, debe decir no] el ayuno, es la misma razón de los caldos, los cuales si son de carne son para sustento, y assí son prohibidos con precepto negativo”. <sup>1130</sup>

“El chocolate quebranta el ayuno si se toma con fraude y para que sustente” <sup>1131</sup>: “Si los electuarios, vino y chocolate, se toman para sustento, y en fraude de la ley del ayuno, se quebranta el precepto. <sup>1132</sup>

“Y así, como el que beba chocolate no le beba para sustentarse, sino, por deleite, o por confortar el estómago, o para ayudar la digestión o para alterar el cuerpo, es manifiesto que no quebranta el ayuno” <sup>1133</sup>

“Quienes beban chocolate, aunque le beban en días de obligación, no quebrantan el ayuno, porque esta materia de su naturaleza es bebida, y se ordena a beberse, y assi no es comida, aunque accidentalmente nutra y sustente.” <sup>1134</sup>

---

<sup>1128</sup>Ibidem., f.º 3r

<sup>1129</sup>Ídem.

<sup>1130</sup>Ibidem., f.º 4r

<sup>1131</sup>Ibidem., cap v f.º 10r

<sup>1132</sup>Ibidem., f.º 10v

<sup>1133</sup>Ibidem., f.º 8r

<sup>1134</sup>Ibidem., f.º 13r

Si es bebida, [aloxa: agua, miel, especias aromáticas...] con todo esto no quebranta el ayuno, aunque los ingredientes, si se comieran de por sí, le quebrantarán; ni importa que la aloxa sustente algo, porque esto es accidental, siendo como es de su naturaleza bebida.”<sup>1135</sup>

“Los electuarios<sup>1136</sup>, aunque de su naturaleza sean nutritivos y realmente sean comida y no bebida, y aunque se tomen en mucha cantidad no quebrantan el ayuno, porque no se ordenan propiamente para ser comida, sino solo para facilitar la digestión, y para ayudar la cocción de los demás manjares, como lo tienen expresamente Sto. Tomás,...

De nuevo, el argumento de la creencia de su aprobación por el Papa, aunque no demostrado.

El chocolate no quebranta el ayuno, dos testimonios: Dice el P. **Rafael Luxán**, (Dominico), Provincial de la Provincia de S. Vicente; que ha oído decir que al P. Fray **Gerónimo de San Vicente** (Dominico), estando éste en Roma consultó al Papa Pío V (1566-1572), informándole de los ingredientes, y la respuesta de éste, fue: *Potus non frangit ieiunium*.<sup>1137</sup> Declaración Luxán, 1619.

Es preciso reparar en que el Papa Pío V, -antecesor inmediato de Gregorio XIII (1572-1585) - es el primero que hace una declaración semejante referida al chocolate.

De otra parte, el **P. Manrique** (Jesuita) viene a afirmar lo mismo en un tratado sobre el tema: El P. Diego de Sosa, -Visitador en México de la Compañía- declara que el P. Nicolás de Anaya que vino de Procurador a esta provincia en 1614, preguntó al Papa Paulo V (1605-1621) sobre esta dificultad, el cual le mandó que en su presencia se hiciese una bebida del, y hecho con la masa del chocolate, y azúcar, dijo Su Santidad: *Hoc non frangit ieiunium*<sup>1138</sup>

Al fin, todos testimonios indirectos *oracula vivae vocis*: “Dicen que dicen”, sin que se halle ni un solo testimonio Pontificio refrendado de puño y letra o impreso.

A continuación introduce el asunto del fraude en la composición en cuyo caso SÍ rompe el ayuno. Tal práctica debí de ser hasta frecuente, habida cuenta de la alta estima, la fuerte demanda y su carestía. Véase el fraude que de su elaboración se hacía en el Madrid coetáneo.

---

<sup>1135</sup> *Ibidem.*, f.º 15r

<sup>1136</sup> DRAE, 2001: “Medicamento de consistencia líquida, pastosa o sólida, compuesto de varios ingredientes, casi siempre vegetales, y cierta cantidad de miel, jarabe o azúcar. En sus composiciones más sencillas tiene la consideración de medicina”.

<sup>1137</sup> HURTADO TOMÁS op. cit. f.º 20v

<sup>1138</sup> *Ibidem.*, f.º 22r

Pero advierto, que esta doctrina que el chocolate no quebranta el ayuno, se entiende quando es simple, legítimo: porque si es adulterado, como le hazen los revendedores, mezclando con cacao harina de habas, de garvanços, y otras semejantes, no ay duda, que si uno sabe que el chocolate está con estas mezclas, y lo bebe, que quebranta el ayuno, si toma gran cantidad.<sup>1139</sup>

En su alegato va a introducir un aspecto -incitación a la lujuria- difícilmente defendible por un clérigo y que a la postre con Solórzano Pereyra sera decisivo para abocar al final de la diatriba en la solución con la “parvidad de materia”.

Hurtado se mantiene en la cuestión de principios mediante citas de autores clásicos y de S. Pablo.

Ni hace que el chocolate quebrante el ayuno, el que incite a la luxuria, y sea contra la mortificación de la carne, que pretende la Iglesia con el ayuno: porque si bien es verdad que este sea el fin de nuestra Madre la Santa Iglesia; pero este fin no le comprende la ley, como es común axioma: finis legis non cadit sub lege (“el fin, [cumplimiento] de la ley no cae bajo la ley”) Que de otra parte tampoco sería lícito el beber vino, del cual dijo Plinio: Iure dici, neque viribus corporis utilius aliud, neque aliud voluptatibus perniciosius. (“con justicia puede decirse que no hay cosa más beneficiosa para la fuerza física del cuerpo, ni, por el contrario, más perjudicial para los placeres (la pasión)”, y S. Pablo: nolite inebriari vino, in quo est luxuria” (“No os entreguéis en exceso al vino, en él está la lujuria”).<sup>1140</sup>

Chocolate puro para **Hurtado**, invocando a Fray Francisco Cornejo es: “como se instituyó de los que le inventaron es bebida, si no se mezcla y adultera con cosas extrañas. Si se toma el cacao, azúcar, pimienta, canela, anís y alegría que son los ingredientes propios, y se haga una bebida, no quebranta el ayuno.” “El chocolate legítimo no quebranta el ayuno, el adúltero que tiene elementos extraños, sí.”<sup>1141</sup>

Para concluir, Hurtado en cuestión de principios representa la firmeza rayana en la obstinación, pero a su vez, matizada con concepto tan inaprehensible como “adúltero que tiene elemento extraños”: ¿cuáles y cómo se miden?

---

<sup>1139</sup>Ibíd., fº. 16v

<sup>1140</sup>Ibíd., fº. 16v

<sup>1141</sup>Ibíd., fº. 29r



### X.9.6.- Fray Leandro de Murcia. (1645)

Riguroso coetáneo de Hurtado en su publicación, tampoco se sustrae a la disputa. Sus posiciones están mucho más cerca de Pinelo que de Hurtado. Argumenta y refuta magistralmente a quienes quieren hacer pasar el chocolate por bebida.<sup>1142</sup> En este orden de cosas, claridad de ideas y sistematización expositiva definen su pluma.

Como se hiciera con otros autores, se apuntan los principios básicos sobre los que construirá sus pareceres:

“Para confortar el estómago flaco o enfermo, y por modo de medicina, no quebranta el ayuno Eclesiástico.”

Cuestión clave: Toda la dificultad consiste en averiguar, si el chocolate es esencialmente bebida o comida; porque si es comida, no será lícito tomarle en día de ayuno fuera de la única refección que concede la Iglesia en sus ayunos; y si es bebida siempre será lícito tomarle a qualquier hora, como no sea en tanta cantidad que sea contra la virtud de la templanza.”<sup>1143</sup>

Frente a Hurtado que defiende que “el chocolate no se ha instituido principalmente para comida, sino para ayudar la digestión, quitar la flaqueza de estómago, y cocer los humores crasos dél, luego aunque sustente como comida *per accidens*, como lo hacen los electuarios, no por eso quebranta el ayuno”; Murcia refuta que por los ingredientes: cacao, azúcar, maíz, alegría, almendras, avellanas, nueces tostadas... y por tanto bebida compuesta, es más comida que bebida; sí quebranta el ayuno.

En cuanto a las declaraciones que “dicen que dicen” han hecho los Papas: Pío V, Gregorio, XIII, Paulo V,... no hay constancia de autenticidad, “para ser auténtica ha de estar hecha por mano de persona pública, y con sello auténtico.”

Los Papas Gregorio XV (1621-1623) y Urbano VIII (1623-1644) “han revocado todos los *vivae vocis oraculos* -”resolución de viva voz”-, luego también lo han sido los referidos a chocolate en relación con el ayuno.<sup>1144</sup>

---

<sup>1142</sup>FRAY LEANDRO DE MURCIA: “Questión XV selecta, sobre el tercero capítulo de la Regla. Si la bebida del chocolate quebranta el ayuno”; *Questiones*, pp. 191-196.

<sup>1143</sup>Ibidem., p 191

<sup>1144</sup>Ibidem., p 194

Argumento contra quienes defienden la costumbre como fundamento de ley: “esta costumbre de tomar chocolate por la mayor parte del pueblo, pues en cualquier parte de diez partes del pueblo no le toma la una en día de ayuno: porque de ordinario solo lo toman los muy regalados; luego no ay costumbre legítimamente prescripta de tomarle en días de ayuno.”<sup>1145</sup>

Su conclusión no deja lugar a dudas: A día de hoy -siglo XVII-, el chocolate por la cantidad de ingredientes y naturaleza de ellos que contiene **no es bebida, sino verdadera comida.**

No tiene parangón con la cerveza, aloxa, sidra,... porque estos tienen muy poca parte comestible.

Tampoco es equiparable a un electuario, porque estos se toman a modo de medicina para ayudar la digestión y confortar el estómago, y con tal de que hayan perdido la primera forma por decogción. [sic] de manera que ya no se tomen como comida ..., pero el chocolate se toma para nutrir y sustentarse y los comestibles en él no están alterados de manera que pierdan su forma, ... no se puede usar del chocolate porque no pierde su forma y esencia primera.

Frente quienes defienden su uso por costumbre,... “quita el merecimiento del ayuno, y deroga el fin santo que tiene la Iglesia en este precepto Eclesiástico; luego daña a la misma Iglesia espiritual, y le causa gravamen espiritual, y por el consiguiente no es costumbre sino corruptela.”<sup>1146</sup>

**Parvedad de materia:** muestra su acuerdo con Pinelo y Hurtado en que “si el chocolate se toma en cantidad de onza y media o dos de todo ingrediente, por parvedad de materia no quebranta el ayuno aunque pecará venialmente el que le tomare sin causa, pero habiendo alguna razonable, no será pecado alguno.”<sup>1147</sup>

Por lo estudiado de Murcia, siguen las espadas en alto. La cuestión de principios sigue inmutable: ¿es comida o es bebida? La parvedad de materia se va a abriendo paso.

---

<sup>1145</sup>Ibidem., p 195

<sup>1146</sup>Ibidem., p 196

<sup>1147</sup>Ídem., p 196

### X.9.7.- Cardenal Brancaccio.

Estando en esta tan inusitada como apasionada polémica, el Cardenal Francisco María Brancaccio, escribe un tratado *De chocolatis potu diatribe* [Roma, 1664] <sup>1148</sup>

Ciertamente sus aportaciones no son especialmente novedosas. A lo largo de sus treinta y siete páginas, analiza y reitera las posiciones en litigio, acompañando su estudio,- como el de sus predecesores, particularmente Pinelo, Hurtado y Murcia-, con gran acumulación de citas tanto de los Escolásticos como de Doctores Médicos que informan o dictaminan acerca del valor nutritivo del chocolate; si es bebida o es comida, y de ahí deducir si quebranta o no el ayuno eclesiástico, para al final concluir, más allá de su naturaleza, -Brancaccio parece decantarse por ser bebida- que la parvedad de materia es lo relevante. En cuál sea esta la cantidad para poder considerarse como tal, también opina.

Acaso, uno de los aspectos más interesantes, por esclarecedor, radique -él que está en el Vaticano mismo y directo colaborador de los Papas- en que en ningún momento confirme que haya habido declaración expresa y formal por parte de ningún Pontífice de que el chocolate sea bebida, a lo que tanto se aferran los defensores de esta cuestionada poción, con base en el testimonio de Fray Agustín Dávila Padilla, por el Papa Gregorio XIII o incluso su antecesor Pío V, como se ha visto.

Respecto al apoyo de los pontífices de que es bebida: “no me voy a arrogar en esta mi tarea la defensa de las posiciones de los Sumos Pontífices Pío V, (1566-1572); Gregorio XIII (1572-1585); Paulo V (1605-1621); y Gregorio XV (1621-1623), en declaraciones que, además de otros que trae Hurtado ... 5” o de la Bula Fel. Mem. de Urbano VIII, que recuerda

---

<sup>1148</sup>BRANCACCIO: *Diatribes*, p. 37. Traducción para esta Tesis, D. Alfonso García Sánchez, Catedrático de Latín. Obra concluida en 1662 y publicada dos años después, durante el pontificado de Alejandro VII (1655-1667). El Cardenal somete a consideración del reputado Doctor, Gaspar Caldera de Heredia, a la sazón en Sevilla, su obra para recibir su dictamen. Fechada la recepción de la *Diatriba* en diciembre de 1662, todo son elogios por parte de Caldera por la ilustración y erudición que demuestra el Purpurado. Celebra el doctor hispalense la coincidencia de criterios entre ambos en relación al chocolate, hasta imaginar que si hubiera un Concilio Universal, “uniendo mis razones con las de Vuestra Eminencia, aprobaría la posición fijada de antemano por V.E. que el chocolate no quebranta el ayuno eclesiástico.” Firma el dictamen en Sevilla el 12 de diciembre de 1663. Vería la luz en 1664.

Al fin, a modo de apéndice, se incluye en el documento Brancaccio “Método para preparar la bebida de chocolate y sus cualidades físicas”. Acaso lo más significativo, acorde con la doctrina: “es bebida y no rompe el ayuno”, junto a la “parvedad de materia”, sea la fórmula elegida, que consiste en elaborarlo ligero, de escasa densidad, *light*, diríase en nuestros días. La ratio chocolate/agua la fija en 1/8. Es decir, por cada onza de chocolate ocho del líquido elemento. (p. 31). Por último, en cuanto a la hora óptima de tomarlo, sigue a Dr. Caldera, quien para el Cardenal es una autoridad en la materia: “Se recomienda y se considera mejor la toma de chocolate por la mañana, una vez hecha la cocción y con el estómago en ayunas, o después de una ligera toma de comida. El eruditísimo Caldera -”Cap. 7. fol. 475”-, afirma que el chocolate en Sevilla, que es una región muy cálida, se toma dos veces al día no solo por los próceres, sino también por los ciudadanos de media fortuna y carecer de él es la mayor infelicidad”. (p. 32)

Enrique Stubbe “... 123” y antes Pellicer en su librito “de ... cap. 3”, que confirman nuestra sentencia negativa. De estas (las citadas bulas papales) no me consta legítimamente, ni las he visto ni las he oído a hombres, cuya información no podía rehuirla el tema. Aun cuando con frecuencia esta controversia ha sido propuesta en el examen de los Obispos en presencia del Pontífice, estando yo presente, no se hizo ninguna mención de las referidas bulas” <sup>1149</sup>

Expone varias citas de autoridad que abogan por “la moderación en la cantidad”: “pequeña cantidad que no exceda de dos onzas puede tomarse como bebida, sin contaminar el ayuno”; “si no se toma en masa, y como él mismo dice, en “pastillas” o “migas” -porque entonces se trataría de acción de comer-, sino en agua, que supere bastante al chocolate, aunque este sea de dos onzas, podrá ser compatible con la integridad del ayuno. Otros exigen para no romperlo, que la bebida no sea demasiado grasa,... por la razón aludida, porque se llamaría “acción de comer”.

Brancaccio, se adhiere a la propuesta, en cuanto a cantidad para no romper el ayuno, que sugiere Hurtado: “cinco partes de agua se mezcla una de chocolate,... a este gustosamente doy mi asentimiento”. Y en realidad si nos atenemos a la práctica, que se observa de forma general en la toma de chocolate, también aquellos que se contentan con una sola copa, xícara, como dicen los españoles y tecomate, los indios; y no excede la cantidad de un sola onza de materia, ya que de una sola onza de chocolate mezclada con seis de agua, como suele hacerse, se llenan bien dos copas del predicho licor: de donde queda patente que cada uno sólo toma media onza, y de este modo la opinión más estricta de “Antonio León” (Pinelo), no se opondría a la sentencia de los que niegan que se rompa el ayuno.

Al fin, tan alta autoridad eclesiástica, sentencia con rotundidad:

“Examinadas y sopesadas, por los ojos de la mente todas estas opiniones, me complace muchísimo la conclusión negativa en el sentido de que la bebida de chocolate, que no excede la cantidad de una sola onza con cinco o más de agua pura o destilada no perjudica el ayuno.” <sup>1150</sup>

Y detalla lo obvio, que por innecesario es preciso valorar hasta qué punto había de afinarse el argumento rayano en el absurdo, frente al oponente: “He dicho agua pura, porque si se mezclara con caldo de carnes o cosas semejantes -que de por sí se oponen al ayuno- se rompería éste pero por otra razón, no por las que han propuesto los adversarios.” ¿Cabe imaginarse un chocolate hecho en caldo de gallina? Potingue infame de pésimo gusto

---

<sup>1149</sup>BRANCACCIO: *Diatribes*, p. 13

<sup>1150</sup>Ibidem., p 24

culinario. Pero persevera en el razonamiento: “el caldo de carne, que está contra la esencia del ayuno,... y así sería siempre un abuso y no podría el uso cohonestar (“dar apariencia de justa y razonable una cuestión que no lo es”) la sustancia del ayuno, que consiste en la abstinencia de carne”<sup>1151</sup>

Tal sentencia de Brancaccio, -parvedad de materia en esas cantidades- “hace que se sientan obligados a coincidir con nosotros los que han moderado la opinión afirmativa”<sup>1152</sup>. En definitiva, su aquiescencia y aceptación con otros de la moderación es el punto de convergencia de las dos posiciones dialécticamente enfrentadas. Supera el dilema trimembre: sólido-comida-quebranto del ayuno; versus líquido-bebida-no quebranta el ayuno.

#### **X.9.8.- Juan Solórzano Pereyra. (Madrid, 1575-1653)**

Tras tan ardua polémica entre médicos y eclesiásticos, y la aproximación de posiciones, de suyo, antitéticas e irreconciliables -bebida-comida-; al fin, el punto de encuentro va a consistir en la “parvedad de materia”, siendo el Cardenal uno de sus máximos valedores. Con este nuevo concepto queda preservado el precepto del ayuno, compatible con el consumo moderado del chocolate, y al fin, a salvo el espíritu de aquél: ¿por qué es bueno y a su vez obligatorio privarse de ciertos alimentos? En el curso de la esgrima dialéctica que el debate implica, el objetivo último que da sustento al precepto se desdibuja. Da la impresión de que los oponentes se esfuerzan y esmeran más en su propio ejercicio retórico y dialéctico con formato de silogismo para vencer desde el discurso y la palabra al adversario, que en argüir en pos de una espiritualidad basada en la morigeración y mortificación al cuerpo mediante la restricción alimentaria.

Va a ser un seglar del mundo del derecho quien aporte un argumento que viene a reforzar la “parvedad de materia”, y sobre todo a recuperar el espíritu del ayuno, al tiempo que conecta de modo indirecto, sin nombrarlas expresamente con gula y lujuria y cómo para ambas tendencias concupiscentes, -no se atreve a llamarlas pecados capitales- más allá de legalismo o disquisiciones médico-jurídico-morales, el ayuno es conveniente y cuáles son los valores de éste, remontándose para ello nada menos que a S. Ambrosio en el s. IV.

Juan de Solórzano, oponiéndose a Hurtado, mantiene que la poción del chocolate y sus ingredientes “son cosas comestibles y muy substanciales, y que esta bebida da gran fuerza,

---

<sup>1151</sup>Ibidem., p 27

<sup>1152</sup>Ibidem., p 24

calor y sustento, y quita la hambre por mucho tiempo: y así tiene los requisitos de todas las bebidas que por semejantes causas... quebrantan el ayuno”.<sup>1153</sup> Así lo confirman los doctos Padres Esteban Fagúndez, (S.I.) Antonio Diana, (Clérigos Regulares Menores, CC.RR.MM.) quienes a su vez citan a otros.

Pero el neo-polemista presenta un argumento hasta entonces apenas utilizado -incluso descartado como causa de abstinencia por Antonio Hurtado -, cual es “que incita a Venus”. En efecto, no duda para ello en remontarse a lo que escribe Bernal Díaz referido al consumo de cacao que hacía Moctezuma, “después de comer solía tomar esta bebida de chocolate [en realidad era cacáhuatl]... para estar más apto para entregarse luego a sus concubinas”.<sup>1154</sup> A esto añade Solórzano el parecer del P. Eusebio Nieremberg, quien a su vez copia al Protomédico Hernández. “La fuerza de esta bebida, si se toma simple, es refrigerar y causar mucho nutrimento; pero si se toma compuesta, excitar para el uso venéreo”<sup>1155</sup>. Desde esta perspectiva, Solórzano ve incompatible la bebida del chocolate; lo uno, porque alimenta mucho, pero sobre todo porque “el ayuno se hizo principalmente para mitigar estos lascivos deseos: y así le llamó S. Ambrosio [al ayuno], muerte de la culpa, destrucción de los delitos, sujeción y maceración de la carne, remedio de la salud, raíz de la gracia y fundamento de la castidad.”<sup>1156</sup>

Para el eminente jurista la bebida del chocolate, -alimenta, nutre y sustenta-; es palmario que rompe el ayuno. Pasa por alto el concepto admitido por Hurtado y confirmado por Brancaccio, que crecientemente se va abriendo paso, -”parvedad de materia”-, e introduce sin

---

<sup>1153</sup>.SOLÓRZANO PEREIRA, J. D.: *Política indiana*. Ed. OCHOA BRUN, M. A. 5 vols. Madrid, BAE, 1972, T.I, p. 220.

Eminente jurisconsulto, alumno en las aulas de la Universidad de Salamanca donde ejerció en ejerció varias Cátedras: Prima de Leyes, Código, Digesto Viejo y Vísperas de Leyes. Doctor en la propia Universidad, no sólo es experto y sabedor de Leyes, sino que almacena un inmenso caudal de conocimientos humanísticos: literarios, históricos, geográficos, filosóficos y teológicos. Influyentes personajes tuvo entre sus alumnos. Tal es el caso de Gaspar de Guzmán, Conde Duque de Olivares, quien desde su omnipotente posición y con base en los méritos de su maestro, va a decidir en buena medida su futuro en la Administración y su relación con Indias. Es con el Duque de Lerma (1609), a los treinta y cuatro años, cuando inicia su carrera americana. Es nombrado Presidente del Consejo de Indias y poco después Oidor de la Audiencia de Lima con el Virrey Fernández de Castro (Conde de Lemos). Casi dieciocho años transcurre en aquellas partes. Allí y más aún a su regreso intensifica su tarea de compilador de las Leyes de Indias, coincidiendo con León Pinelo. Una de sus principales obras, *Política Indiana* (Madrid, 1648) ofrece un magnífico y completo cuadro de la obra de España en América”. En palabras de Miguel A. Ochoa Brun, (Estudio Preliminar, p. XXXIV, Edic. BAE): “La *Política Indiana* pretende ser -y lo consigue una obra total, omnicomprendiva en que hallen cabida todas las noticias y en que se recoja toda la problemática del Nuevo Mundo”. En ese contexto de amplio espectro, al igual que glosa las extrañas propiedades del tabaco, no se sustrae a la polémica acerca de si el chocolate quebranta el ayuno, más aún cuando su ilustre colega compilador, León Pinelo ha tratado el asunto a fondo con su famosa *Questión* ...

<sup>1154</sup>Ibidem., p. 220

<sup>1155</sup>“Vis huius potionis composita est, Venerem excitare, simplex enim regrigerat, atque impense nutrit.”, NIEREMBERG, J. E.: *Historia naturæ, maxime peregrinæ, libris xvi. distincta. Accedunt de miris & miraculis naturis in Europâ libri duo: i tem de iisdem in terrâ Hebræis promissâ liber vnus*, Antuerpiæ, Ex officina Plantiniana Balthasaris Moreti, 1635, Lib. 15, Cap. XXII, p. 346.

<sup>1156</sup>SOLÓRZANO PEREIRA: *Política indiana*, T.I, p. 220.

ambages y como justificación del ayuno el necesario sometimiento del cuerpo a disciplina, embridar el instinto y por tanto amenguar la pulsión sexual. Si a Moctezuma la ingestión del cacao/chocolate -confirmada por Hernández y Nieremberg- le servía para el incremento del apetito erótico; “sensu contrario”, abstenerse de su consumo conjuraría tal propensión. La privación de alimentos merma la libido, y ambos vendrían a ser el fin último del ayuno con el objetivo de orientar y elevar el espíritu hacia las más altas verdades. Predisponer el alma para la ascesis sería su cabal respuesta. Por contra, una andorga bien repleta favorece el apego a las cosas terrenales, la entrega a los placeres y al pecado, particularmente el de lascivia. De ahí la imperiosa necesidad de ayunar. El chocolate -según Solórzano- tanto simple, porque alimenta mucho; como compuesto, porque excita el apetito venéreo se hace incompatible con el ayuno. Lo rompe y en consecuencia -no lo dice expresamente; no es moralista, pero fácilmente deducible- es pecado. Su íntegra reflexión sería particularmente válida para el conjunto de miembros del orden eclesiástico en cumplimiento del obligado celibato.

Tras Solórzano y Brancaccio, la polémica llega su fin. Un siglo nos contempla desde sus inicios; último tercio del s.XVI al correspondiente del próximo. El debate concluye: el ayuno sigue vigente más en su precepto formal que en su espíritu; del chocolate ya no se habla de si “es bebida o es comida”; “la parvedad de materia” se impone, y por tanto compatible con el ayuno eclesiástico; y por último, la tendencia a la lujuria proveniente, supuestamente del chocolate, tan bien se vería amenguada por la “**parvedad de materia**”. Se abandona la dialéctica de los principios para entrar en el relativismo de las cantidades. A poca comida poca o insignificante lascivia. De ahí, la permisión de su ingesta. El debate ha agotado sus recursos. Todo está dicho: *Finis diatribae potus chocolatis*.

## **X.10.- Tomás Gage. (1597-1656). La extravagancia novelada.**

En el prolijo y exhaustivo tratamiento del producto que nos ocupa, se hace imprescindible dedicar un apartado a este singular personaje, y ello tan por su extravagante personalidad desde su origen británico, estudios en España, pretendido inicialmente jesuita, después dominico, misionero, y al fin protestante al servicio de Cronwell.

De origen inglés, con raíces profundamente católicas. Su padre lo envía pronto a España a iniciar sus estudios en los jesuitas en Valladolid, con la expresa intención de su hijo acabara profesando en la compañía ignaciana. Las conocidas rivalidades entre las diferentes órdenes religiosas en la capital castellana, particularmente entre éstos y sus oponentes más destacados,



los dominicos, unido al temperamento del inglés, distante de las exigencias “cuasi” castrense de la Compañía, hizo que desobedeciendo las intenciones de su progenitor, ingresara en la Orden de Predicadores en el convento de la misma ciudad.<sup>1157</sup>

Con el ánimo dispuesto, probablemente más de un aventurero trotamundos que de vocación evangelizadora, quiere ir a Filipinas, previo paso por México, desde donde únicamente -Acapulco- se podía embarcar. Para su desplazamiento a las tierras novohispanas, en unión de sus hermanos de la Orden, hubo de esconderse en un barril para esquivar y burlas la disposición que prohibía viajar a Indias a quienes no fueran oriundos de la Corona de Castilla o de León. Al fin llega a México (1625) y se dedica a visitar conventos de ambos sexos, sobre todo de monjas y casas particulares donde lo agasajan con las más variadas golosinas, entre las que no podía faltar el chocolate. A esto dedica buena parte de su tiempo entre 1625 y 1629. Como dice **Artemio de Valle-Arizpe**:<sup>1158</sup>

“Era la suya una vida nada espiritual, sino dedicada toda entera a darle satisfacción a los sentidos... No buscaba sino entretenimientos; seguía con tesón sus antojos y se daba tantos en ancho como en largo, en frase de Quevedo. Placeres y pasatiempos fueron sus días.”

Llegado el momento de marchar a Filipinas, que era su destino al salir de España, camino de Acapulco -puerto de embarque-, cambia de parecer y con otros tres frailes escapa para arribar a Chiapas, donde tendrá lugar el novelesco episodio del chocolate, causa al fin, de esta tan sucinta como aventurera referencia biográfica. Durante cinco años, evangelizó en dos comunidades. Ya tenía fijada la idea de tornar a España. Tras varias denegaciones de permiso por sus superiores, al fin, en 1637 alcanza las costas peninsulares. Doce años ha permanecido en Indias. Al año siguiente llega Inglaterra. Dudas de fe le atormentan. Viaja a Roma, y lejos de afianzar su fe católica la visita a la capital papal lo leja definitivamente de ella. Al fin, en 1642 abandona la Iglesia de su profesión para abrazar el Puritanismo. En 1648 publica su obra *Nueva relación de las Indias Occidentales o Viajes de Tomás Gage*, dedicada esta su primera edición a su protector, Oliverio Cromwell. A partir de aquí, y tras las proposiciones más o menos explícitas de que Inglaterra podría obtener pingües beneficios de su actuación en aquellos mares apoderándose de muchas islas e incluso ocupar territorios en el continente; dificultar el comercio y las comunicaciones de España con sus colonias, la Inglaterra crowelliana inicia una renovada política marítima a impulsos del ex-clérigo apóstata, ahora

---

<sup>1157</sup> Cfr. CÁRCER Y DISDIER: *Transculturación*, pp. 343-346.

<sup>1158</sup> GAGE, T.: *Nueva relación que contiene los viajes de Tomás Gage a la Nueva España, sus diversas aventuras y su vuelta por la Provincia de Nicaragua hasta la Habana*, con la descripción de la Ciudad de México. Ed. VALLE-ARIZPE, A. D. México, Ediciones Xochitl, 1947

asesor áulico. Fruto de ello fue la conquista de la isla de Jamaica (1655). Al siguiente año, fallece Gage.

Respecto al *chocolate*, en su obra dos capítulos bien distintos se contemplan. De una parte, lo referido al producto, su valoración y propia experiencia de consumo; y de otra, el chusco episodio de Chiapas con la muerte por envenenamiento del obispo por las taimadas féminas.

Aunque en el orden de la obra el relato de su estima por la anhelada bebida es posterior (T.I 2ª parte, cap. XIX) se ha preferido alterar aquél en beneficio del truculento relato, no exento de humor, en la ciudad de Chiapas.

De las informaciones que trasmite con base en su experiencia personal, se recoge a modo de síntesis, sus aportaciones o ratificaciones más relevantes:

Define con precisión los límites de extensión territorial del consumo del chocolate, que vienen a coincidir con la presencia española en esos países por vía militar o diplomática: las propias Indias, España, Italia y Flandes.

Conoce a Colmenero de Ledesma por su Tratado, de donde extrae buena parte de la información operativa para la elaborar el chocolate: ingredientes: cacao, -obviamente básico- “pimienta, guindillas o pimientillos de los que llaman chiles ... también entra en el chocolate, azúcar blanco, canela, [“el mejor de todos los ingredientes”] clavo, anís, almendras, avellanas, ... agua de azahar, almizcle, y el achiote que se necesita para dar a la masa del chocolate el color del búcaro.”<sup>1159</sup>

Al hilo de que el cacao ha de ser tostado y molido, “porque si se come tal cual el árbol lo produce, y esto es muy frecuente entre los criollos y los indios, causa grandes obstrucciones, pone la tez pálida y empaña el rostro del mismo modo que la opilación...”, compara sus efectos con la moda de “las mugeres [sic] que comen tierra o yeso de la paredes, costumbre harto general de las Españolas que se atracan de esas cosas a fin de ponerse amarillas, porque es el color que más les gusta.”<sup>1160</sup>

<sup>1159</sup>GAGE: *Viajes (Rose)*, T. I, 2ª parte, Cap. XIX, p. 359.

<sup>1160</sup>Ibidem, p. 358.

Detallada descripción de la práctica de bucarofagia como medio para obtener un rostro macilento, estéticamente tan en boga entre las más distinguidas damas. Faz y manos blanquecinas -nobles, aristócratas- versus morenas, -plebeyas- marcan la diferencia social al no teñirse aquellas de melanina por vivir en recogimiento doméstico, cuasi claustal; frente a quienes se exponen por necesidades de supervivencia de modo permanente a los aires y al sol al dedicarse a las tareas agrícola-ganaderas, obviamente a la intemperie.

Describe el método de trituración en el metate y su orden: primero el cacao y después por separado, la canela, el chile y el anís se pulverizan para mezclarlos con la masa de la materia prima.

El modo de preparación más común y generalizado: agua caliente en la mitad de la taza o jícara en que se va a tomar; disolver una pastilla o dos hasta que el agua se espese, y cuando está bien batido con el molinillo y cubierto de espuma, acabar de llenar la taza de agua caliente echar el azúcar necesario y mojar dulces o mazapanes en el chocolate. Así queda consagrado durante siglos hasta la actualidad. Acaso, con la diferencia de haber sustituido el agua por leche y de un someterlo a un toque de ebullición.

Por contra, los indios en sus fiestas y convites suelen hacerlo y lo beben frío. He aquí, una de las principales diferencias respecto de su consumo por los criollos y españoles en la península.

Gage, al que le gusta sobremanera el chocolate, lamenta al retornar a su país que no pueda consumirlo, pese a adaptarse su ingestión a diversos climas: “Yo no alcanzo la razón de no usarlo en Inglaterra como se usa en los otros países, ya cálidos, ya fríos... [y reitera] en las Indias, en España, en Italia y en Flandes se halla que se acomoda a cualquier temperamento... Los ingleses hacen mal de despreciar el cacao, lo que no hacen los holandeses. Yo he oído decir a los Españoles, que habiendo apresado un barco cuyo cargamento era de cacao, arrojaron a la mar toda la mercancía, por no conocer su valor, y en su despacho la llamaban por burla cagarrutas de carnero.”<sup>1161</sup>

Por último, el testimonio personal de su consumo, cinco diarias -hoy a todas luces desmesurado- y lo saludable por experiencia propia que es.

Su texto es tan elocuente que huelga todo comentario:

---

<sup>1161</sup>Ibíd., pp. 365-367

“Yo puedo asegurar por mi parte que en doce años que constantemente lo he usado, tomando una jícara por la mañana, otra antes de comer entre nueve y diez, otra una hora o dos después de comer, y otra sobre las cuatro o las cinco de la tarde, me ha ido muy bien. Sobre todo, cuando quería estudiar por la noche, tomaba otra jícara a eso de las ocho que me tenía despejado y sin dormir hasta las doce. Pero si por casualidad o descuido me faltaba a las horas acostumbradas, no dejaba de resentirme al momento de flaqueza de estómago y como de desmayos o ansias de vomitar. De suerte que con el uso moderado que hice del chocolate, mi salud fue siempre buena, y no adolecí ni una sola vez de obstrucciones, opilaciones, fiebres ni otras indisposiciones semejantes.”<sup>1162</sup>

### **X.10.1.- El episodio de la fama.**

Gages probablemente hubiera pasado desapercibido para la historiografía americanista, si no fuera por el episodio que narra durante su estancia en Chiapas, cargado de fantasía más que de veracidad, acerca del consumo del chocolate por la mujeres en la catedral de la ciudad durante los actos litúrgicos: la oposición del obispo a tales prácticas, la acogida por los frailes de distintos monasterios -de los que no cita ni uno solo- a las féminas díscolas y al fin, el envenenamiento del Prelado.

Tal sucesión de hechos en la pluma de Gages tiene todos los ingredientes para construir un relato, visto desde la posteridad, cargado de morbo en el que se dan cita: la irreverencia, el desacato a la máxima autoridad de la diócesis, indisciplina del clero regular en franca connivencia con las damas del chocolate frente al superior; el negocio de limosnas y estipendios, y al fin la muerte provocada del relevante eclesiástico por la venéfica poción. Dicho en el rumor popular, como represalia de las damas por la intransigente actitud de aquél.

Tales componentes, escogidos en su vertiente más incisiva y publicitaria por sedicentes escritores de cálamo ligero y con gran ignorancia de la Historia y sus métodos de investigación, han dado crédito absolutamente acrítico, y se han quedado y divulgado fragmentaria y tendenciosamente este capítulo de la obra de Gages. Es una muestra más del dominio mediático por los “plumillas de la espumilla.”

De ninguna otra fuente disponemos para contrastar la veracidad de lo relatado. Pero conociendo al extravagante personaje en su evolución biográfica: su falta de escrúpulos por afanarse en bienes materiales; su conducta rayana en licenciosa; su relativismo de fe y acomodaticia disposición para transitar desde la apostasía al puritanismo cromwelliano poniéndose a su servicio contra España,... Sobre su relato caen todas las sospechas de que sean más fruto de la fantasía que de la realidad. Dicho, eso sí, con donaire de estilo, que

---

<sup>1162</sup>Ídem, p. 365.

acaban provocando en el lector contemporáneo actual un rictus de divertimento, de que no de hilaridad.

Escritores posteriores no citan a Gages; es más, puede que ni lo hayan oído, pero asientan en sus ligeros artículos que en la “América colonial se tomaba por las encopetadas señoras chocolate en las iglesias durante los actos litúrgicos y un obispo que se opuso murió envenenado.” Tal es la fuente de los titulares mediáticos. Así de genérico, sin concreción, ni comprobación de tiempo y espacio; y ausencia plena de crítica. Bien pudiera resultar un hecho cuasi inventado por Sir Gage, o a lo más anecdótico y aislado, pero que en la pluma de este británico resentido contra España y el orden católico se magnifica, se desvirtúa con maliciosa intriga y cuyo resultado es una sobreactuación de lo escasamente relevante. Sabemos lo que dice Gage, pero carecemos de cualquier elemento que nos dé el menor indicio de veracidad.

El único antecedente que conocemos de consumo de chocolate durante el oficio litúrgico es el de Marradon.

El argumento ha quedado pergeñado, pero el título del capítulo es tan sugerente que se hace imprescindible incluir siquiera una síntesis de enunciados, en los que el autor muestra su pretendida objetividad en un relato novelado en cuyo trasfondo dibuja una panorámica de los intereses económicos que mueven al obispo y a las órdenes religiosas, particularmente los dominicos en la que él profesa. La laxitud y relajación de las costumbres; la rutina litúrgica ausente del mínimo atisbo de espiritualidad y el triunfo de las mujeres sin ningún escrúpulo por el asesinato del prelado alimentan su maligna fantasía. Gages habla en primera persona y en ningún momento se implica en la moralidad/inmoralidad de lo que narra, ni con mirada retrospectiva muestra extrañeza, perplejidad y menos aún censura por la conducta de los actores de tan truculenta trama. Concluye con la supuesta pretensión de un lance amoroso a iniciativa de quien se suponía la envenenadora del obispo. Gage se previene ante la insistencia de la dama y rechaza su compañía. Esta enfurece por el desdén del clérigo, y éste finaliza el capítulo anunciando que abandona Chiapas <sup>1163</sup> con un nada elogioso mensaje a la ciudad y sus habitantes, particularmente las mujeres: “Acordándome del jicarazo del obispo no quise permanecer mucho más tiempo en aquella desgraciada ciudad que no merece otro elogio que

---

<sup>1163</sup>Ibidem, “Cap. XVI: Del estado eclesiástico de Chiapas, de la extensión del obispado, y de lo que le aconteció a un obispo que quiso prohibir en la Iglesia el uso que hacían del chocolate las mugeres durante la misa, y cómo lo envenenaron”; pp. 338-344.

el de un vecindario de idiotas y de mugeres [sic] que solamente saben preparar chocolate para que revienten los que no ceden a sus caprichos.”<sup>1164</sup>

El Obispado de Chiapas tiene importantes rentas: “ocho mil ducados anuales por lo menos, y bien merece el buen prelado que va desde lejos como España a vivir en un país, cuyos habitantes son tan instruidos como Don Melchor de Velasco<sup>1165</sup>, y donde los asnos se crían y mantienen a tan poca costa”.

Su titular durante el tiempo que Gages permaneció en la ciudad era D. Bernardo de Salazar, a quien acompaña el propio Gage que a su vez es el encargado de la recaudación y contabilidad de las ofrendas que recibía de españoles y naturales, -por el considerable monto de mil seiscientos ducados-, mientras el obispo administraba el sacramento de la Confirmación.

Critica el lucro y el afán de beneficio que los obispos de Indias muestran: “Ese obispo como todos los demás de las Indias era sobradamente apegado al interés”. No obstante, varón de buenas costumbres y por querer reprimir los abusos que se cometían en la iglesia, le costó la vida.

Tras esta inclemente introducción por la codicia generalizada de los representantes del orden eclesiástico superior, se adentra en el chusco y truculento asunto del uso del chocolate en las iglesias por las damas durante el oficio divino y la escalada acción-reacción entre éstas y el Ordinario hasta las trágicas consecuencias del asesinato de éste.

El origen del conflicto se halla en que “las mugeres [sic] de esta ciudad se quejaban de una gran flaqueza de estómago que no podían acabar de oír una misa rezada, y menos aún la mayor y el sermón sin tomar una jícara de chocolate bien caliente y una tacilla de conserva o almíbar para fortalecerse.”<sup>1166</sup>

Su naturaleza líquida, unido a su asimilación a medicina por reconstituyente, es uno de los principales argumentos que esgrimen, en pleno fragor de la disputa como cuestión de principios, los defensores de su compatibilidad con el ayuno eclesiástico. Interpretando la

---

<sup>1164</sup>Idem, p. 344.

<sup>1165</sup>Ibidem, p. 338.

<sup>1166</sup>Recuérdese que en la disputa acerca de si el chocolate quebranta el ayuno, los más acérrimos partidarios de que con su ingestión se incumple el precepto -Cárdenas, Pinelo, Leandro de Murcia,...-, siempre dejan a salvo que la causa para no quebrantar sea por enfermedad o debilidad del estómago, en cuyo caso se puede tomar como medicina o reconstituyente. El sacerdote oficiante que se menciona en Marradón, también se repone de un vahído con una jícara de chocolate y continúa la celebración eucarística.

norma *sensu lato*, por su supuesta naturaleza medicinal se llega a la tergiversación del precepto. Obviamente, tal permisión dio lugar a todo tipo de abusos -como el caso que nos ocupa- y es al clérigo correspondiente en ejercicio de su responsabilidad a quien compete poner coto a tales conductas.

La intervención del Obispo fue inicialmente exhortarlas para que depusieran su actitud por escandalosa. Tras reiteradas advertencias y como respuesta caso omiso, el insigne Pastor “mandó fijar una excomunión a la puerta de la Iglesia contra todas las personas que osaran comer o beber en el templo de Dios durante los divinos oficios”.

Lejos de acatar la disposición, las damas reaccionaron en una doble dirección. De una parte, amenazando con no acudir a la iglesia si se les prohibía comer y beber como era su costumbre; y de otra, dirigirse al prior del convento de Sto. Domingo y al propio Gage para que -habida cuenta de la amistad que les unía al titular diocesano- intervinieran en favor de las damas para que éste revocara la excomunión. Las alegaciones de los intercesores son de lo más frágil: costumbre del país; debilidad de las mugeres [sic] y de sus estómagos; la aversión que provocaría en ellas el obispo; y por último, el peligro que había de que tanto rigor causara sediciones y tumultos en la iglesia y en la ciudad. Amenaza velada de agresiones verbales y físicas de impredecible final dirigidas al prelado.

La respuesta por éste, fue tajante: “su vida no era de valor alguno si había de conservarla a costa de la gloria de Dios y del lustre de su casa, y que cuanto le habíamos dicho, no lo movería desviarse un ápice de las senda de sus obligaciones.”

Las féminas se encolerizan y hacen burla del obispo y mofa de la excomunión, “tomando más chocolate que beben los peces en el mar”.

La escalada de crispación sigue en aumento hasta que un día se produce un tumulto en el templo donde “salen a relucir muchas espadas contra canónigos y capellanes que quisieron llevar a completa ejecución el mandato del obispo quitándoles a las criadas las jícaras en que servían el chocolate a sus dueñas”. El relato va subiendo de tono. Pese a lo inverosímil de la refriega y la imagen que suscita la trifulca en el lector postmoderno, éste queda atrapado por seguir adelante ansioso de conocer el desenlace. Hay que reconocer que Gage domina los resortes psicológicos del lector con divertido estilo y lo conduce magistralmente por los vericuetos de la intriga.



Viendo las damas que su propósito ha fracasado, deciden tomar otra iniciativa que, esta sí, va a hacer el mayor daño al obispo. Ahora Gage aúna el aspecto del beneficio económico de los actos litúrgicos para las arcas episcopales, al que tanto apego tiene el obispo, con la complicidad, indisciplina y relajación en que han caído las órdenes religiosas, que acogen a las damas en los oratorios de sus respectivos conventos en régimen de plena permisividad, precisamente con aquello que era causa de prohibición: que beban o coman en la iglesia.

En su literalidad, así lo narra: “Determinaron abandonar la catedral, de modo que desde entonces no se veía un alma en ella, y todo el mundo iba a oír misa a las iglesias de los conventos, donde los frailes dejaban que cada una hiciera lo que se le antojase... lo que les valió muy sendos pesos y cumplidos regalos en detrimento de la catedral adonde nadie ponía los pies.”<sup>1167</sup>

La imagen que proyecta el hábil fabulador entra en su fase más divertida e hilarante, al tiempo que la intriga se intensifica según se acerca al trágico final:

“En medio de esas disputas entre el obispo, y los frailes, los canónigos y el chocolate, las criadas y los acólitos, cayó el obispo enfermo de mucha gravedad. Y se retiró al convento de los religiosos de Santo Domingo”, precisamente donde Gage debía de morar, aunque él no lo indica. Elige este lugar por la amistad que tiene con el prior y por la convicción profunda de que es donde será mejor atendido. En efecto, varios médicos de diferentes lugares visitaron al ilustre paciente. Dictamen unánime: “el obispo ha sido envenenado”; duró su enfermedad ocho días y él mismo reconoció que había ingerido la venífera poción.

Tal es la macabra estampa que deja Gages certificadora del envenenamiento: “Su enfermedad no duró más de ocho días, y cuando espiró [sic], todo el cuerpo, la cabeza y la cara se hincharon, y al tocar el cadáver por cualquier parte, saltaba materia, señal de la putrefacción general de todo el muerto.”

Tras la repulsiva imagen del interfecto, de nuevo aflora el humor. Es el jicarazo. Gages explica la hipótesis de la conjura. Una de las damas consumidora de la adictiva bebida, enojada con la -a su parecer- intransigencia del obispo, decide darle muerte, valiéndose para ello de la estrecha amistad que le unía con uno de los pages [sic] de aquél. Ya cuenta con el cooperador necesario. La dueña es “la autora del jicarazo habiéndole suministrado el veneno en un pocillo de chocolate, de cuya manera de envenenar viene aquella palabra.”

---

<sup>1167</sup>GAGE: *Viajes (Rose)*, p. 341.

Desde entonces, para advertir a alguien de algún peligro se utiliza la expresión: “Cuidado con el chocolate de Chiapas”, al tiempo que avisa de la prevención que ha de tenerse con las mujeres del lugar: “Desgraciado el que desdeña sus finezas, que ellas saben vengarse con una jícara de chocolate ó una caja de conserva”. Esto, al cabo, será, como se indicó al principio del chusco relato, por confesión del propio Gage la causa de su abandono de la ciudad.

La supuesta autora, para justificar el hecho y bien lejos de cualquier indicio de disculpa o arrepentimiento manifiesta que al fin, “pocas personas habían sentido la muerte del obispo, y que con especialidad las mugeres [sic] no tenían por qué llorarle. Y añade cínicamente, como si de una maldición se tratara: “Como tantos gestos hacía al chocolate que se tomaba en la iglesia, el que él tragara en su casa no le sentó bien.”

Y así acaba este fantástico relato cómico-trágico que en manos de ligeros “plumillas” ha dado pábulo para generalizar y ridiculizar a perpetuidad a los actores, sean clérigos o seculares.

## **X.11.-Recetarios. Libros de cocina.**

Hasta ahora, del chocolate las recetas que se han tratado casi siempre han sido contempladas desde una perspectiva médica. Desde Hernández, Cárdenas, Marradón, Colmenero, Barrios,... en España; y en Francia e Italia los doctores en la salud describen los componentes de la bebida, el modo de ingestión y sus efectos sobre el organismo. En definitiva, el punto de vista médico domina de modo manifiesto sobre otros aspectos culinarios y de comensalidad.

De otra parte, la preceptiva prevención mutada en disputa y diatriba acerca de si colisiona con el deber del ayuno; y con ello las consiguientes cautelas de su uso, en pleno fragor de la contrarreforma, trae como consecuencia que siendo tan valorado y estimado alimento se halle ausente de los recetarios de cocina.

Son los médicos quienes determinan los ingredientes y las cantidades, no los cocineros. Es el único producto de Indias en el que tal ocurre. Es de recordar que en la tradición hipocrática, en los elementos de la ingesta se contiene la salud. En consecuencia el dictamen médico es, de suyo, imprescindible. Ello no obsta, -antes bien impulsa su uso- para que averiguado que es apto para el organismo, el alimento sea incorporado a los libros de cocina, desde Palacio, hasta colegios, conventos de distintas órdenes ...

Acaso también tenga que ver en esta ausencia en los recetarios habituales, el hecho de que su consumo sea en bebida, de ordinario en desayuno y merienda acompañado de bizcocho<sup>1168</sup> u otras muestras de confites horneados que tan bien describe Madame D'Aulnoy; y no componente de plato de mayor enjundia.

Por último, y no parece causa menor, particularmente referido a los recetarios conventuales; el que no se refleje en sus páginas puede estar relacionado, aunque no en todos los casos, en una doble circunstancia. De una parte, su carácter deleitoso en sí mismo, puesto que su preparación generalizadamente, comienza con la pasta de cacao que ya lleva en su seno azúcar, canela y vainilla a la que potestativamente y según recursos, se le puede añadir otros ingredientes hasta llegar al virtuosismo creativo de Redi en la Corte toscana. Tanto regalo parece contraproducente con la austeridad monacal exigible, amén, claro está, de su elevado precio. Reservado su uso solo a días de especial solemnidad.

De otra parte, la sempiterna creencia de imposible verificación, de que el chocolate “incita a Venus”, y eso afirmado por médicos -Francisco Hernández-, cronistas -Bernal Díaz, “el Moctezuma”- hasta juristas, -Solórzano Pereyra- no parece sea esta la bebida más adecuada para su habitual consumo por quienes están obligados al celibato.

Así pues, se desconoce libro de cocina palaciego, conventual o seglar en que se trate del chocolate. Las vías de su elaboración son extra-recetario y vienen por conducto médico o referencias en documentos de Palacio, como los ya analizados de Simón Palmer. La excepción que confirma la regla es el libro de **Juan de la Mata**, *Arte de Repostería* (1747) concluido seis años antes, y estudiado al tratar otros frutos americanos como *batata*, pimiento y tomate, y que de nuevo vuelve a este capítulo con interesantes aportaciones..

---

<sup>1168</sup>A la altura del s. XVII, el bizcocho es inseparable del chocolate. Ahora bien, conviene distinguir las dos variedades, una para galeras; la otra, para deleite. Siguiendo a *Autoridades*, en ambos casos su raíz es la misma:” bis-coctus” [“dos veces cocido”]: “Pan que se cuece segunda vez para que se enxugue y dure mucho tiempo, con el qual se abastecen las embarcaciones por no poder llevar hornos para el pan necesario”. La disminución de la humedad de la masa mediante la doble cocción, garantiza la durabilidad para toda la travesía. Mojado y reblandecido en agua, acaso caliente, con aditamento de ajo, quizás algo de aceite y vinagre y sal, constituía unas gachas o puches base alimentaria de los galeotes: *mazamorra*. Memoria de nuestros ancestros, prácticamente extinguido en la actualidad. El fruitivo es de naturaleza bien distinta. Pervive tal cual en repostería y pastelería de nuestros días: “Llámanse también así [sic] unos compuestos de la flor de la harina con huevos y azúcar, que se cuecen en hornos, y los suelen hacer de diferentes géneros, largos y redondos, quadrados [sic], delgaditos: unos sin baño y otros bañados de azúcar sola o juntamente con canela y así [sic] de otras especies.”

### X.11.1.- Antonio Latini. *Lo scalco alla moderna*. (1692)

Es obra ya utilizada en la elaboración de los capítulos concernientes al pimiento, tomate, maíz, pavo.

Su autor la finaliza un año antes. Llama particularmente la atención la temprana cronología, aún en la última década de s. XVII. Como es sabido, no es en realidad un libro de cocina al uso aunque contenga recetas y valoración de los alimentos; sobre todo es un tratado del buen orden del servicio de los sucesivos platos donde Latini redacta y relata con singular maestría los detalles a modo de cronista del evento. Incluye grandes celebraciones, recepciones de personalidades, singulares banquetes, incluido alguno de bodas.

Referido a la bebida que nos ocupa, hasta siete veces figura en la composición del menú, siempre al final y servido frecuentemente frío y en compañía de sorbetes y abundantes frutas:

“Fueron preparados diversos refrescos de chocolate helado, sorbetes variados, pirámides de fruta,...”<sup>1169</sup>

En una merienda-cena hecha en el mes de junio a D. Sebastián Villa Real, Caballero de la Orden de Calatrava frecida al Conde de S. Stéfano, Virrey de Nápoles:

“Se volvieron a Nápoles bien de noche,... antes de partir fueron servidos chocolates, y sorbetes abundantes.”<sup>1170</sup>

En el banquete hecho en el mes de mayo con ocasión de los esponsales entre D. Martio Origlia, Duque D'Asciagliano con Francisca Spinelli, Marquesa del Sacro Romano Imperio, integrado por un amplio repertorio de platos, “se concluye con una fiesta que duró parte de la noche, con abundantes sorbetes y chocolates fríos o calientes.”<sup>1171</sup>

En el curso de una cena en Nápoles en el mes de diciembre, con ocasión de las nupcias de D. Antonio Grutter, Duque de Sta. Severina con D<sup>a</sup> Mattia Caterina Uberti. En este caso, Latini, más que incluir ningún servicio expreso en el menú referido al chocolate, actúa como cronista del evento y empieza por describir las diferentes estancias de la mansión donde se

---

<sup>1169</sup>“Banquete del Regente Carrillo, mes de abril”, LATINI: *Lo scalco*, Vol. I, p. 553. En su vertiente de cronista, consigna la enorme cantidad de sirvientes: cazadores, carroceros, palafreneros,... que también se beneficiaron del convite y que alegres y jubilosos cantan la generosidad del anfitrión, el Regente.

<sup>1170</sup>Ibidem, pp. 577-581. Asimismo, deja constancia del cuantioso servicio, hasta un número de doscientos, a quienes se les suministró comida en abundancia.

<sup>1171</sup>Ibidem, pp. 585 y 590.

celebra. En una estancia próxima, música y canto deleitan a los asistentes; la concurrencia puede consumir “sorbetes helados, chocolates hervidos, acompañados de confituras muy diversas...”<sup>1172</sup>

En el Refresco [refrigerio] preparado para el Duque de Parete en el mes de mayo, con ocasión de las nupcias de su hija, D<sup>a</sup> Caterina Moles con D.Fulvio di Constanzo, de nuevo Latini, actúa de cronista describiendo la suntuosidad de la estancia, la vajilla, el lujo, la decoración,... Y en este contexto dice:

“No faltó música de muchas voces, el más excelso de Nwáploes, con con dulcísima sinfonía de muchos y mejores instrumentos, que mientras deleitaban al auditorio, el Palacio gustaba de chocolates calientes y helados, y de toda la variedad de sorbetes,...”<sup>1173</sup>

Por último, en este mismo segundo volumen, amén de las referencias ya apuntadas, de celebraciones y banquetes, Antonio Latini incluye, sin solución de continuidad, un asunto que nada tiene que ver con lo principal de su obra, cual es referir algunos platos y alimentos apropiados para convalecientes. Es en ese contexto en el que la bebida indiana se halla presente:

“Cuarto día.- Primero puede dársele media jícara de chocolate y después de tres horas le daréis de comer”<sup>1174</sup>

Es bien sabido que en la época se valoraba el chocolate como sustancia adecuada para abrir el apetito. Por eso, transcurrido el tiempo prescrito se le suministraba alimentos más consistentes, tales como pechuga de gallina asada, menestra cocida en buen caldo,... y una manzana cocida.

### **X.11.2.- Juan de la Mata. *Arte de Repostería.***

Quizás, salvo Los cuatro Libros del Arte de Confitería (1592) del toledano Miguel de Baeza,<sup>1175</sup> sea este maestro repostero la figura más relevante en su especialidad en toda la edad moderna. No es una actividad que se prodigue. La dulcería, es bien sabido, ha sido y aún sigue siendo una especialidad marcadamente diferenciada de la culinaria. Y en la actualidad,

---

<sup>1172</sup>Ibídem, Vol. II, pp. 203-204.

<sup>1173</sup>Ibídem, pp. 241-243.

<sup>1174</sup>Ibídem, p. 246.

<sup>1175</sup>BAEZA, A.: *Los cuatro libros del arte de confitería*. Ed. GARCÍA RUIPÉREZ, M. y M. P. OLIVARES SÁNCHEZ. Toledo, Antonio Pareja, 2014.

en el ámbito gastronómico goza de una práctica bien distinta con personalidad propia y no siempre suficientemente reconocido en la restauración, antes al contrario. El postre, lamentablemente en la hostelería ha pasado a ser masivamente industrial; homogeneización de paladares y de muy escasa calidad la definen. Expresión de lo último que se toma en el almuerzo, ha decaído en creatividad, quizás por la creencia del restaurador de que al final de un convite el comensal llega saciado y con escasa predisposición a valorar su término desde la perspectiva del arte, que sin duda, lo es. Un simple cambio de sabor a dulce, oferta industrial y sin identidad es la tendencia dominante, en la que naturalmente influye el costo de la factura. El supuesto “postre casero” de quinta gama inunda el mercado en claro detrimento del arte y oficio de la repostería. Tal es el deplorable panorama actual.

El autor dedica un considerable texto en amplitud y densidad al chocolate, pero en el que renuncia expresamente a decir “el modo ordinario de labrarle [que] es tan común, le omitiremos, como impertinente por sabido”. Quizás pudiera ser un subterfugio del maestro para evitar plagios de colegas del gremio o de particulares.

Valora como de superior calidad el cacao de Caracas y como ingredientes básicos y cuasi suficientes, azúcar y canela, aunque en lo potestativo entra añadir agua de azahar y vainilla, manteniendo su prevención frente a ésta. En el haber de esta especia cuenta la sabrosura y potencia odorífera; en el debe, su conserva es menos duradera y sobre todo no tan saludable, por “ser la baynilla [sic] de partes sumamente cálidas y no sirve de otra cosa que de introducir en el cuerpo ardientes inflamaciones.”

El uso de la flor del naranjo lo admite pero sin excesivo entusiasmo: “sin embargo, hombre juicioso y prudente, despreciando afeminadas delicias, que solo sirven de destruir su naturalezas, toma el chocolate con sola la composición de azúcar, canela y cacao, sin admitir otra alguna circunstancia; pues de este modo además de ser perfecto tiene la calidad de salutífero”.

Ahí en la simplicidad con los tres elementos básicos pone el acento tanto gustativo como favorable a la salud. “Esta virtud no la ignoran los extranjeros, por cuya razón, en particular los franceses le llaman *chocolat de santé*, que vale lo mismo que decir en nuestro vulgar idioma que chocolate de salud”.

Las referencias de este último párrafo pone de manifiesto una doble circunstancia: la influencia, como él mismo confiesa en el Prólogo, de Maestros franceses; y de otra, adelanta la cronología de valoración de simplicidad y bienestar del organismo con su ingesta, en al

menos medio siglo. Nuestro vecinos transpirenaicos, ya en las primeras décadas del s. XVII, hartos de tanta mixtificación y acumulación de ingredientes, hallaron en la simplificación, con solo las tres sustancias, equilibrio de sabor y bondad para la salud.

En forma de elaborarlo, además del agua incluye la leche. Dato este, si no novedoso, sí poco frecuente. Solo se ha registrado en **Madame D'Aulnoy** que el chocolate que se servía durante la merienda en el Madrid de 1680 se hacía con leche y huevo. En las demás recetas anteriores a estas fechas, tanto españolas como extranjeras, no se contempla el uso del líquido blanco. La mejora que supone el uso del lácteo frente al agua es que aquél “atempera las partes cálidas del chocolate”. Tanto con el líquido elemento como con el producto de la vaca, el método es el mismo: poner a calentar hasta hervir, añadir la pasta rallada, y al siguiente hervor apartar para que repose. Igual que ahora.

Referido a sus cualidades para beneficio del organismo, **De la Mata** le atribuye: conforta el estómago y el pecho, mantiene y restablece el calor natural; alimenta, disipa y destruye los humores malignos; fortifica y sustenta la voz.

Por último, y no olvidándose de los caminantes que tienen harta dificultad para alcanzar el “salutífero beneficio”, ante la imposibilidad de confeccionar la bebida, “comerá el chocolate en pasta, en cantidad de una onza, u onza y media aplicando sobre él un vaso de agua”. Advierte de su carácter opilativo para no abusar de su uso y que para conservarlo debe guardarse en lugar seco y entre papeles.<sup>1176</sup>

Tras tan cumplido relato y reflexión del profesional repostero, en tres recetas incluye el producto indiano:

Pastillas de chocolate.

Sobre una libra de azúcar cocido se echan dos onzas de chocolate raspado, removiendo continuamente con la cuchara para que se deshaga y mezcle; y así, [sic] caliente se pondrá en los moldes.<sup>1177</sup>

De las otras dos recetas: - Vizcochos [sic] de chocolate y - Otra manera,<sup>1178</sup> baste indicarla para dejar constancia, junto con la amplia glosa que a la sustancia le dedica, de la estima que el de Matalavilla tiene por el admirable alimento.

---

<sup>1176</sup>MATA: *Arte de repostería*, Cap. XXXII, pp. 144-145.

<sup>1177</sup>Ibidem, p. 70.

<sup>1178</sup>Ibidem, pp. 86-87.



### X.11.3.- Fra Fransec Roger y otros conventos.

Referido se ha que en los ámbitos conventuales el chocolate escasea con expresión de hipótesis fundadas en sus causas. No obstante, pudiera ocurrir que falten trabajos de investigación que profundicen en fuentes distintas de los recetarios, tales como libros de cuentas o Reglas y observaciones,...

En este orden de cosas se ha de ponderar el trabajo de Dra. Martí García<sup>1179</sup>, quien en su ponencia aborda el estudio de los dominicos del convento de Ntra. Sra. de la Anunciación de Gerona; y los franciscanos del convento de S. Francisco en Barcelona. Asimismo, el trabajo de la Dra. Gras i Casanova trata específicamente de los carmelitas.<sup>1180</sup>

Sin perjuicio de volver a la primera mencionada publicación al tratar del maíz, en lo alusivo al chocolate la autora constata en los Libros de Cuentas, a partir de 1671 se registran anotaciones con la adquisición de ingredientes: cacao, azúcar y también “trabajo y demás necesario para hazer [sic] tres moliendas de xocolate”. Otras anotaciones aluden a su consumo con ocasión de las “festividades y asistencia a religiosos.”

Por último, la conclusión, según este estudio, es que el consumo de chocolate entre los franciscanos barceloneses se regulariza a partir de 1729, puesto de manifiesto en la intensificación de las moliendas.

De la misma Orden es Fransec Roger (1704-1764), menorquín, quien en su Art de la cuina, incluye una receta “Altra crema de xocolate”<sup>1181</sup>

### X.11.4.- Barón de Maldà.

Es este un singular personaje de origen catalán, a caballo entre los siglos XVIII (1746) y XIX (1819). Rafael d'Amat i Cortada pertenece a la baja nobleza, con relevantes ascendientes en el arzobispo de Tarragona, Jaume Cortada i Bru; o el virrey del Perú, Manuel d'Amat i Junyent. Por parte de su madre, heredó título y rentas. De su matrimonio con su prima, M<sup>a</sup> Esperanza d'Amat, tuvo ocho hijos. Y cuando enviudó (1788), el Barón no se volvió a casar.

---

<sup>1179</sup>MARTÍ GARCÍA: “Productos americanos”

<sup>1180</sup>GRAS I CASANOVA, M.: “Una polèmica dins l'alimentació mediterrània dels segles XVI-XVIII. La xocolata, una addició perillosa o un plaer autoritzat?”. Op. cit., Cited Pages, pp. 741-752.

<sup>1181</sup>FRA FRANCESC ROGER: *Art de la cuina*, p. 162. Esta receta es lo que se conoce en repostería como “Crema catalana”, en este caso con chocolate. Lo que otorga identidad a este postre es la costra de azúcar y canela que se forja en la superficie por la aplicación de un hierro muy caliente durante unos segundos. Enfriada que esté, dispuesta para consumir.

Su recorrido vital se inscribe en el interesante período que abarca el fin del Antiguo Régimen, la Guerra de Independencia y los inicios de la revolución liberal, aunque con el retorno de Fernando VII, poco de ésta le alcanzó.

Su posición acomodada le permite vivir de las rentas, y si ha pasado a la historia de las formas de vida cotidiana propia y de la sociedad del tránsito, es por su notable obra a modo de dietario, *Calaix de Sastre*. [Cajón de Sastre]. Inicia su obra en 1769, cuenta veintitrés años, y la última entrada en 1819, pocos días antes de su muerte, a los setenta y dos.

“En conjunto cincuenta años de escritura continuada cuyo resultado es un vasto y prodigioso dietario. El barón anotaba en el *Calaix de sastre*, título bien expresivo de lo que habría de ser el contenido, todas sus actividades: asistencias a bailes y banquetes, tertulias y procesiones, sesiones musicales, amistades y viajes. Y también todo lo que ocurría en Barcelona: bullangas, y recepciones reales, obras públicas, inauguración de tiendas, inundaciones y nevadas, y ejecuciones capitales. Y como en las mejores obras autobiográficas, vida y ciudad resultan soldadas e indisolubles; la vida de una persona es también la de su ciudad.”<sup>1182</sup>

Por Domènech que ha estudiado ampliamente los volúmenes publicados (1987-1999), nueve desde su inicio en 1769 hasta 1812; se conoce la gran afición-pasión que el barón tenía por el chocolate. Era una obsesión. Lo tomaba mañana y tarde y a menudo más de una taza, siempre con agua. En realidad, de la leche no se generalizó su consumo hasta el primer tercio del siglo XX. El barón la aborrece, particularmente la de vaca.

En cuanto la presencia del chocolate o del titular del oficio en su diario, en el período que atañe a este estudio hasta finales del s. XVIII, cinco referencias contiene:

“Abans de tornar a l'hostal me n'entrí a la parròquia per rodonir-me i despatxar certa devocioneta que no consta en est ni altre llibre. Sí, empèro, d'haver pres xocolate ab sa torrada, more solito.”<sup>1183</sup>

“Eixit de tot escrúpol me n'aní ab lo Sr. paborde, luego de donat gràcies, son germà rector de Blanes, son pare a sa casa, servint-se'ns luego d'arribats lo xocolate, ab abundància de ditets l' assafata, sense lo pa”.<sup>1184</sup>

<sup>1182</sup>DOMÈNECH: *Chocolate todos los días*, pp. 13-14.

<sup>1183</sup>AMAT I DE CORTADA BARÓ DE MALDÀ: *Calaix*, Vol. I, p. 107.

<sup>1184</sup>Ibídem, Vol. I, p. 112.

Los músics anaven a la fresca. Alguns d'estos, lo famós xantre Figueres, ni aque fos un patró de barca: ab jupa i calces llargues de tela pintada, gorreta blanca al cap. Los demás músics ren lo Carlets, organista de la Seu; los dos capellans -tenor i contralt- mossèn Quirze i mossèn Joan Codina; lo xacolater, lo Vilanova -seculars- i un dels quatre escolanets de la Seu, natural de Blanes, rosset de cabell i pentinadet, nomenat Joaquim, que cantava com un rossinyol.<sup>1185</sup>

“Llestos de missa i donats gràcies a Déu, nos isquérem a fora, i a l'hostal, a prendre xocolate, que el prenguérem ab gust, i cop de sucra pa, pués que la fresca nos excitava summament la gana, ab bons gots d'aigua fresca.”<sup>1186</sup>

- “En la tarda, después de la “xacoltòria” a la xicra i pa (que deù nos dó), a quarts de sis hem arribat passejant a la vila de Guissona, seguint ab tots nosaltres mossèn Joseph Beneit; lo batlle de la Morana, que és l'Esteve Llanes, àlias “lo Crespí”; mos dos nois, muntats ab cavalcadures, i Tomàs Puig, l'arrendador, tenints-los compte; Jaume Fontanals, i los demás ab lo de Sant Francesc”.<sup>1187</sup>

---

<sup>1185</sup>Ibídem, Vol. II, p. 123.

<sup>1186</sup>Ibídem, Vol. II, p. 210.

<sup>1187</sup>Ibídem, Vol. II, p. 213.

## **X.12.- El chocolate en la Literatura creativa.**

Producto tan apreciado y de tan profunda proyección entre las gentes, con su autenticidad y sus falsificaciones; su dispendio y ostentación en los privilegiados frente al fraude en venta y consumo por la mayoría; la realidad es que el chocolate constituye un fenómeno que trasciende el mero hecho alimentario para convertirse en un fenómeno de masas que abarca todos los estamentos de la jerarquizada sociedad: todos lo conocen, a todos gusta, todos lo anhelan, a todos alcanza, todos lo ingieren.

Tal grado de excelencia en unos, y tal grado de popularidad en otros, habría de alentar el genio de la creatividad literaria: desde lo sublime, en pura creación barroca expresada en cultísimo lenguaje cargado de metáforas y permanentes referencias a la mitología clásica y a personajes bíblicos; hasta el ámbito de la cultura popular y muy presente particularmente en obras del teatro menor: entremeses, sainetes, jácaras y mojigangas. En tan singular alimento se canta su excelsitud -"bebida de los dioses"- pero también se denuncia su adulteración y fraude, de lo que todos se hallan al corriente. En veras o en burlas, el chocolate está en todas las bocas y en todas las voces.

Su ingesta levanta pasiones y se plantea por primera y única vez en un producto allende el Atlántico, si su uso es compatible con el ayuno. La Iglesia de la Contrarreforma hurga en los componentes de la bebida -si sacian o simplemente confortan; si fue diseñada como poción, o por el añadido de ingredientes es comida-; para desde ahí deducir la licitud de su consumo en los días preceptuados con la privación de alimentos. Tales eran las cuitas que embragaban a nuestros mayores en la fe. El aspecto religioso omnipresente en la totalidad de los ámbitos de la sociedad, dota a la singular bebida de una dimensión inusitada -meta-alimentaria- sin parangón con ningún otro alimento venido de aquellas partes. En ese contexto, no es de extrañar por tanto, que el chocolate halle en la pluma creadora su mejor y más copiosa acogida; al propio tiempo, ésta descubre en el novedoso fruto un motivo pleno de aromas, fragancias y matices que lo emparentan con la deidad y se proyecta hacia la masa social. Tales son las claves de su éxito.

### **X 12.1.- Capitán Castro de Torres. *Panegírico al chocolate.***

Se trata probablemente del más extenso y antiguo poema dedicado al valorado alimento indiano.

El autor, pseudónimo del Carmelita Fray Gerónimo de Pancorvo, escribe en octavas reales hasta totalizar cincuenta y una, y se lo dedica a Diego de Rojas y de los Ríos, Correo Mayor de la ciudad de Córdoba. Su primera edición data de 1640.<sup>1188</sup>

En cuanto a la obra en sí, tiene la característica ampulosidad del barroco, cargado de invocaciones mitológicas como un ejercicio de cultismo y culteranismo a menudo güeros; largo prólogo, extenso epílogo, desbordante elogio, cual corresponde, a su mecenas; alusiones a la geografía local, bien conocida por el autor y su destinatario: Córdoba, Lucena, Rute. Y respecto a la sustancia y bebida, loas por doquier plenos de tópicos y abundantes ripios. Como poeta, fray Gerónimo es manifiestamente mejorable.

Del conjunto, se han entresacado algunas estrofas o fragmentos de ellas, las que a criterio de este doctorando mejor cuadran con las cualidades y bondades del chocolate, particularmente para la salud. En beneficio del espacio, se ha preferido la escritura seguida marcando la separación inter-versos mediante signo oblicuo.

Es bebida, no al alcance del vulgo:

“No entra esta bebida en el palenque / De la gente que ablanda el duro esparto,  
/ Que se contenta con la vil arenque, / Y la sed satisface con un cuarto; / Ni  
donde esgrime el cómitre el rebenque / De pintar mil espaldas nunca hartó; / Ni  
en la oficina con el yunque o fragua, / Que ahoga al Dios del fuego el Dios del  
agua”.

(Estrofa XIII)

La placentera poción elimina o distiende los enfrentamientos en la cotidiana convivencia de ambos sexos. El autor remata con un sonoro ripio en el preceptivo pareado:

Tomaran *chocolate*; que yo fío / Que él soltara la espada, ella la cesta, / Por  
volverlo a beber caliente o frío, / Aquél por la mañana, éste en la siesta. / A la  
muerte y el tiempo desafío, / Y con ambos a dos hago una apuesta: Que no hay  
hombre en el mundo que se mate, / si una vez ha bebido *chocolate*

(Estrofa XVII)

Lisonjea a D. Diego en la persona de su hijo y de su hija:

Si tomaren Joseph y Mariana, / El dulce *chocolate* siempre agosto, / Ella el  
rostro tendrá de nieve y grana; / Él un mancebo se hará robusto, / Ella ha de ser  
envidia de Diana, / Él otro Apolo de famoso gusto; / Y vos tendréis sin que  
haya falta alguna, / Sustitutos del sol y de la luna.

(Estrofa XXI)

---

<sup>1188</sup>Merced al Marqués de Jerez de los Caballeros, D. Manuel Pérez de Guzmán se hizo una segunda edición. Sevilla 1887. Es la utilizada en el presente trabajo.

Salutífero: Ante un amigo enfermo muchos años, el autor figuradamente le prodiga todo tipo de atenciones y mejunjes para su sanación hasta que encuentra el remedio en el chocolate:

Vengo, tomo, y ¿qué hago? en un instante / De *chocolate* un poco le prevengo,  
/ Alentóse teniéndolo delante, / Bebiólo y dijo: “Nueva vida tengo; / Dénme el  
vestido, porque me levante, / Que al mal le dimos ya con la de Rengo, / ¡Oh,  
jícara, dulcísimo milagro! / Mi vida te dedico y te consagro.

(Estrofa XXIII)

Con el mimo valor para la salud, ahora escogiendo los cuatro últimos versos, el autor en su exaltación dice nada menos, que con el *chocolate* se cura la sífilis (“mal francés”) y el paludismo (fiebres tercianas)

“Como el agua sujeta al fuego ardiente, / Y como a todo el mundo nuestra España, / Así sujeta el *chocolate* noble / Al mal francés, a la terciana doble”.

(Estrofa XXIV)

El monopolio de la producción del cacao en Europa lo expresa en los dos últimos versos de la estrofa:

“*Chocolate* el francés o el italiano, / Que se lo ha de comprar al sevillano”.

(Estrofa XXXI)

Como si de médico se tratara, especifica a qué parte del organismo beneficia:

Alegra el corazón y vuelve clara / La voz que ha mucho días que era yema; / El  
hígado refresca y lo repara; / El mal humor del bazo abrasa y quema / Del  
estómago débil cara a cara, / Saca a trompa tañida toda flema: / Y queda un  
hombre (¡singular grandeza!) Como si lo sacaran de la pieza.

(Estrofa XXXIII)

Alimento comparable en capacidad nutritiva y exquisitez al jamón y a la perdiz, amén de que sirve para improvisar las atenciones a un huésped con el consiguiente ahorro:

“La hacienda se aumenta, porque ahorra / Muchos ducados quien le tiene en casa; / Que  
halla quien al punto le socorra / Si huésped repentino allá se pasa /... / Ni jamón cuece, ni  
perdices asa, / Porque con *chocolate* y pan tostado, / Con él airosamente ha negociado.”

(Estrofa XXXIV)

Conforta:

“Y al hombre más hambriento lo sustenta / De tal suerte, que a un trago que recibe, /  
Con nuevo aliento y nuevas fuerza vive.”

(Estrofa XXXV)

La belleza de la flor del jacinto (morada, fusia, lila) y de la piedra fina de color rojo rubí (piropo) versus cualidad saporífera y muy agradable al paladar de la bebida:

“*Chocolate* al Jacinto y al Piropo, / Su virtud no es contigo semejante; / Porque haces en términos sucinto, / Lo que nunca el Piropo y el Jacinto”.

(Estrofa XXXVI)

Más valioso que los metales preciosos:

“De plata y oro; solo el *chocolate* / De conservarle todo el mundo trata / Perezca el oro, húndase la plata.”

(Estrofa XXXIX)

Tomarlo con la primera luz del día:

“Cuando los labradores de las granjas / Salen alegres con la luz febea / (Esto es, cuando amanece), no dilate / Quien pudiere beber el *chocolate*”

(Estrofa XLI)

Valor universal:

Grana de Tiro viste, olores gasta, / Es persona real, es rica tienda / Y tiene de pimienta lo que basta / Para picar sin que a ninguno ofenda. / Su fama vuela desde el Ganges, hasta / El sacro Tíber, porque el mudo entienda, / Cómo ya el *chocolate* solicita / El indio adusto, el erizado Escita.”<sup>1189</sup>

(Estrofa XLIV)

---

<sup>1189</sup>DRAE, 22ª Edic.: “Natural de Escitia, región de la antigua Europa entre el Danubio, el mar Negro, el Cáucaso y el Volga.” Viene a significar en el texto, sinónimo de *bárbaro*.



Y ya para terminar este florilegio la estrofa completa que en buena medida vendría a ser muestra del estilo de este mediocre bardo: inicio brioso, antigüedad y mitología en medio y final en deleznable ripio:

“Con esta cordial, celeste joya, / Alegre arranco desde el Mundo Nuevo, / Que de su reluciente claraboya / Otra más rica no descubre Febo. / Reinos del Occidente, aquí fue Troya; / Del Ilion la gloria a España llevo; / Otro de embarcar plata y oro trate / que yo no embarco más que *chocolate*.”

(Estrofa XLVI)

### X.12.2.- Brancaccio. *Oda al chocolate*.

La famosa *De chocolatis potu diatribe*, (1664) ya analizada, significa nada menos que la intervención de un Príncipe de la Iglesia en tan arduo asunto. El prolijo estudio y la superior autoridad jerárquica del autor, lleva a que el jesuita Luigi Ferroni -por la admiración hacia la materia en sí (chocolate), por el mérito y dedicación al análisis de las fuentes médicas y de moralistas y, al fin, por el ánimo laudatorio hacia el Cardenal- concluya con una exaltada Oda, obviamente en latín, como todo el texto de Brancaccio.

Barroco de pura estirpe, inflamado elogio hacia el árbol causa del chocolate, y hacia el autor del opúsculo; pleno, como corresponde al estilo, de específicas referencias a la mitología clásica y a la Biblia. En todo caso, la calidad del poema supera con creces al *Panegírico*. Probablemente sea esta pieza poética la más depurada expresión de loa hacia el fruto del Nuevo Mundo. Por títulos tan señeros de tamaña consideración, en apéndice al final de este capítulo de la Tesis, se incluye el texto bilingüe: original y en romance.<sup>1190</sup>

De la traducción, se entresacan algunas expresiones que mejor ponen de relieve la entidad e identidad del poema:

“Oh árbol, nacido en las últimas tierras / y gloria de la costa mejicana, / fecundo en un jugo del que se ensoberbece / el *Chocolate*, néctar celestial: / Ceda ante ti todo árbol y toda clase / de plantas; el laurel que entreteje las glorias / de los triunfos; la encina, el álamo / y el precioso cedro del Líbano. / Dicen que Adán, origen de las gentes, / al ser expulsado de sus dichosas sedes, / llevó a las Indias un árbol, donde, hallando / un suelo favorable hizo salir de su tronco / generosas semillas de edad vital.” /

<sup>1190</sup>Oda de Luigi Ferroni, (S.I.) al Eminentísimo y Reverendísimo Príncipe, Cardenal Francisco María Brancaccio, que escribe sobre la diatriba en torno a la bebida del chocolate. Traducción y notas, Dr. Jesús Morata Pérez, Catedrático de Lengua Española.

A continuación el poeta hace alabanza de los vinos de la antigüedad: Opimio, Creta, Másico preferidas libaciones de Baco; y todos ellos ceden en calidad al nuevo licor, al que emparenta con los dioses:

“¡Oh sudor venido de las estrellas, e ínclita / bebida de los dioses! Quedaos lejos, / rocíos de Castalia, y fluya para los poetas / este líquido en perpetuo río. /”

A continuación se dirige al Cardenal en elogio de su esclarecedora obra:

“¡Oh, gloria de la púrpura fulgurante / y estrella del esplendor vaticano, / Francisco: ¡cuánto debe ese jugo / a tu empeño y a tu pluma! / Corría el rumor de que su bebida quebrantaba/ el precepto del ayuno: tú has relajado / los frenos de esa tiranía; tú, antorcha / rutilante de la verdad y defensor del Cielo.”

La expresión subrayada hizo fortuna, y sin duda es en la que se inspira Linneo para denominar científicamente el fruto: *theobroma-cacao* [“alimento de los dioses”].

### **X.12.3.- Literatura del Siglo de Oro.**

La literatura, como se ha indicado en algún otro lugar de esta Tesis, constituye una valiosísima e insustituible fuente para el estudio de la cultura alimentaria, la cocina y la gastronomía. En el caso que nos ocupa del cacao/chocolate, los trabajos de la profesora-investigadora Amado Doblás <sup>1191</sup> vienen a constituir la base documental, tras ardua búsqueda de textos, de la selección que de ellos se ha hecho para su inclusión en la Tesis. En efecto, de los numerosísimos testimonios e invocaciones al chocolate en la centuria áurea, particularmente en el teatro menor, se han escogido aquellos que hacen directa referencia a su valoración popular, anhelo de consumo y sobre todo a las falsificaciones en los ingredientes o descompensación de las cantidades y en los precios, según “postura”. En definitiva, la literatura popular hecha escena, erigida en la viveza teatral, - desparpajada e irónica- viene a ratificar y demostrar la toma de conciencia por las gentes de que el chocolate era objeto de falsificación, adulteración y fraude; lo mismo que a las autoridades se denuncia pero que éstas en práctica de connivencia toleran y consienten

---

<sup>1191</sup>AMADO DOBLAS, M. I.: “En el V Centenario del descubrimiento del cacao: el chocolate en la literatura del siglo de Oro (I)”, *Isla de Arriarán* 20, 2002, pp. 265-282, AMADO DOBLAS, M. I.: “En el V Centenario del descubrimiento del cacao: el chocolate en la literatura del siglo de Oro (II)”, *Isla de Arriarán* 20, 2003, pp. 337-360. Aunque figura un solo autor, la investigación en su aspecto sociológico, histórico y culinario ha sido aportación de este doctorando en un ejercicio de cooperación interdisciplinar e integración de saberes.

En tal sentido, se ha procurado agrupar los textos en función del aspecto concreto que se quiere resaltar: composición, fraude, deseo compulsivo de su ingesta,...; es preciso decir que en algunos de los fragmentos antológicos varias actitudes se hacen concurrentes, pues de teatro se trata que es lo mismo que decir llevar a escena la multifacética realidad representada del alma humana.

Por último, aunque al margen propiamente de los límites del Siglo de Oro, ya en las postrimerías del siglo. XVIII, cabe citar por representativa del abundante uso del chocolate en nivel doméstico la obra de **Leandro Fernández de Moratín** (1760-1828), *El viejo y la Niña*.<sup>1192</sup>

El primer autor que utiliza la apreciada almendra y con el mismo valor de uso mercantil que los indios, es Cervantes.

### **Cervantes.**

“... El toque está en no acabar acoceando el aire en la flor de nuestra juventud y a los primeros delitos; que el mosqueo de las espaldas ni el apalear el agua en las galeras no lo estimamos en un *cacao*.”<sup>1193</sup>

### **Quevedo.**

Allí llegaron el diablo del tabaco y el diablo del chocolate, que aunque yo lo sospechaba, nunca tuve por diablos del todo. Estos dijeron que ellos habían vengado a las Indias de España, pues habían hecho más mal en meter acá los polvos y el humo y las jícaras y molinillos, que el Rey Católico a Colón y a Cortés y a Almagro y a Pizarro; cuando era mejor y más limpio y más glorioso ser muertos de mosquetazos y a lanzadas, que mosquitas y estornudos... siendo los chocolateros idólatras del sorbo, que se elevan y le adoran y se arroban,...<sup>1194</sup>

---

<sup>1192</sup>El protagonista, D. Roque con manifiesta fama de tacaño, muestra su enojo por el uso y abuso que de la sustancia se hace en su casa. Custodia celosamente la llave de la alacena donde se depositaba las pastillas de chocolate que un maestro del oficio debía de suministrarle. De la despensa pasaban al arca y desde ésta, las mujeres lo tomaban para prepararlo en bebida. Sin duda, el uso frecuente y reiterativo que de él hacían las féminas -"perdidas por el negro chocolate" (Cobo)- debía de enfadar al mezquino "viejo".

<sup>1193</sup>"La gitanilla"; CERVANTES SAAVEDRA: *Novelas ejemplares*, Vol. I, p. 123. Contexto de novela picaresca, en un diálogo entre Andrés y el viejo gitano, éste en su propia jerga viene a dar a entender al bisoño Andrés es que los riesgos y penalidades del ladrón deben ser debidamente apreciados, más incluso que un *cacao*, con ser éste valioso. "Acocear el aire" es igual que "dar palos de ciego"; "el mosqueo de las espaldas" vale por "flagelo"; y "apalear el agua" es forma equivalente a "ejercicio forzado del remo".

<sup>1194</sup>"El entrometido y la dueña y el soplón"; QUEVEDO Y VILLEGAS, F.: *El Buscón, El entrometido y la dueña y el soplón, La hora de todos y la fortuna con seso*, Madrid, Emiliano Escolar, 1975.

Acerba crítica contra los dos productos, tabaco y chocolate. A los efectos que interesan a esta Tesis, lo más relevante es la conjunción de la materia prima, chocolate con el utensilio para su elaboración, molinillo y para el servicio, jícara. Amén de esto estacar, dicho al estilo quevedesco, la pasión que su ingesta despierta: idolatría hasta el arrobamiento.

**Sebastián de Villaviciosa.** (1618-1663) y **Francisco de Avellaneda.** (1625-1680)

De la Escuela de Calderón, ambos autores, de consuno, incluyen en su obra la comedia de enredo: Cuantas veo, tantas quiero (1661 el sustancioso diálogo entre dos de sus personajes, y es aquí donde sale a relucir en cumplido texto la bebida indiana, la materia prima de más reputada calidad [Guajaca], que a menudo aparecerá en los textos, y el acompañante sólido ideal: bizcocho. También llama la atención el aditamento del fruto de la gallina, sin duda para dotar de más densidad al licor que generalizadamente se hacía con agua y no con leche. Así lo describe Madame D'Aulnoy y que contiene ambos ingredientes. Todos los elementos expresamente tratados en páginas precedentes.

Dña. Elena... que *chocolate* les traigan  
aquestos dos caballeros.

Coletto. Señora, si es de Guajaca  
con una yema de huevo  
lo traigan por Santa Clara;  
y si hay bizcochos, mejor  
será que tenga en sus cajas;  
que yo en tomar *chocolate*  
soy hombre de linda pasta.

Prosigue la reiterada calidad del de la ciudad de Nueva España:

Negro: Siola, aquellas seis cajas  
de *chocolate* me mande  
pagar, pues que las di hasta  
a siete reales, tiniendo  
tanta parte de Guajaca.<sup>1195</sup>

**Agustín Moreto** (1618-1669) también se suma a la preciada mercancía ahora trasportada en cajas para su posterior transformación en bebida, así como el acompañamiento de recipientes para el servicio [jícaras] de Michoacán] y mantel o servilletas [“paños que dan con ellas”. Todo del mejor gusto y muestra de elevado estatus del remitente.<sup>1196</sup>

<sup>1195</sup> CALDERÓN DE LA BARCA, P.: *El alcalde de Zalamea y dos entremeses: El dragoncillo y La rabia*. Ed. DURÁN CERDA, J. Santiago de Chile, Edit. Universitaria, 1956.

<sup>1196</sup> MORETO: *No se puede guardar una mujer*.

Tarugo: Pues mirad que tenga cuenta  
quien reciba aquestas cajas,  
porque lo que dentro encierran  
no se maltrate al tomarlas

D. Pedro: Pues ¿qué es lo que viene en ellas?

Tarugo: *Chocolatede Guajaca,*  
y filigranas diversas,  
jícaras de Michoacán  
y paños que dar con ellas .

D. Pedro: Chucherías son de gusto  
y dogmas de la grandeza  
del señor que las envía.

Del mismo autor, en una pieza breve, *Dª Esquina* (ca. 1670), en escena de tres mujeres agradeciendo a la protagonista los regalos:

Mujer 1ª.- La perdiz que me enviste era famosa.  
Mujer 2ª.- Y el *chocolate* es bello y regalado.  
Mujer 3ª.- Y el lomo que me diste era extremado.

Esta simple cita insiste en los valores reconocidos del producto indiano en paridad con la anhelada y exquisita ave de caza y la, quizás, más reputada pieza del cerdo.

En continuación con el Teatro Menor como género más apropiado donde el chocolate se expresa, se incluye una antología de textos:

Fin de fiesta: *Los remedios de los matachines*.<sup>1197</sup>

El elenco de personajes que intervienen en el Fin de fiesta, ya por sí solo mueve a risa: la Malcontenta, la Bienhallada, el Marqués de Chilindrina, así como los matachines, danzarines y músicos, muy apropiados para este género.

Sale la Malcontenta profiriendo toda clase de insultos a las criadas, ellas se le enfrentan y hacen juegos de palabras con su nombre. En esta situación, y al dar orden a cada una de lo que deben hacer, cita la bebida:

Malcon. Oyes, Antonia, adereza aquesta casa,  
Y en la limpieza no me seas escasa.  
Oyes tu, Mariquita, el chocolate  
Haz con yema de huevo porque se ate.  
Tomas, adereza presto, y de tu mano  
La cena, que cenar quiero temprano.

<sup>1197</sup> AGUADO, S.: *Los remedios de los matachines* (1685).

De nuevo el huevo. A menos en tres referencias se halla lo que hace suponer, aunque así no figure expresamente en las recetas, que su uso era ciertamente frecuente. La propia protagonista determina el objetivo del aderezo en la bebida: “porque se ate”. Evidencia de que era un recurso muy usado para dar consistencia y densidad al brebaje, -a menudo aguachirle-, y habida cuenta de las frecuentes adulteraciones para abaratarlo y la menguada proporción de cacao, el fruto de la gallina aportaba nutrientes, consistencia y ligazón.

Mojiganga: *Las beatas*<sup>1198</sup>

Una de las beatas dice a su interlocutora que tiene “mil cosas curiosas” y entre ellas está el chocolate:

Mujer 2.- Lindo *chicolate* tengo  
Que un criado de un Marqués  
Me le vendió

Mujer 1.- Y era bueno?

Mujer 2 A seis reales me costó,  
que de regalo lo han hecho  
con muchas cosas cordiales,  
y siempre que yo le bebo  
con los terrones tan gordos  
de piedra bezal encuentro.

Cata. Este es *chocolate*, que  
Se come, y se bebe a un tiempo.

Como pieza teatral para divertimento y de carácter popular los vulgarismos y distorsiones del lenguaje [chicolate, “piedra bezal” por bezoar<sup>1199</sup>] son manifiestos. El espectador se ve identificado en los personajes y su habla y con ello motivada la jocosidad.

En cuanto a la calidad del chocolate, muestra sus deficiencias. La adulteración, fácil de deducir y labrado con nulo esmero. El precio, según se ha visto en las “posturas” de la Villa; -aunque la dueña se ufane de las “muchas cosas cordiales”, “de regalo” [exquisito] y haberlo adquirido a coste irrisorio-, delata la falsificación. Refuerza el sentido del humor rayano en negro al invocar la “piedra bezal” [bezoar] por su carácter terroso e indisoluble y por otra parte, porque tal sustancia entre el vulgo tenía fama de ser anti-venéfica y curativa, por tanto con la sospecha de que los ingredientes podían ser insalubres y hasta letales.

<sup>1198</sup>BARRIENTOS, A.: *Las Beatas*. a. q. 1664.

<sup>1199</sup>DRAE: Concreción calculosa que suele encontrarse en las vías digestivas y en las urinarias de ciertos mamíferos y a las que se atribuían propiedades curativas”. Popularmente se la consideraba anti-venéfica.

Contrasta este tipo de chocolate con el otro al que se refiere el travestido Castro, al dirigirse a sus dos acompañantes que visten semejante indumentaria. Tras una salutación religiosa y espiritual, acorde con la primera acepción del término beata, cambia de registro y empieza a utilizar el segundo significado del vocablo, y con ello expresa una relación de pleno contenido mundano en el regalo de los placeres de la mesa. Desfilan el vino, la olla podrida, el carnero, las perdices, y... remata con un ripio: el “muy fino chocolate”:

(Cantando) Castro:- No más burlas, tate, tate,  
Dar limosna, y sin bambolla  
Dar la garganta a la olla  
De muy fino *chocolate*.

En definitiva, la mojiganga muestra las dos formas bien distinta de consumir el producto indiano: una, la muy popular, adulterada, poco labrada, con escaso cacao y de textura muy compacta, más comestible que potable; y otra, el suave y fino brebaje, en parangón con los más reputados manjares de la época.

Entremés. *El Figurón*<sup>1200</sup>

Los tópicos: calidad, [Guajaca], falsificación y purgante [jirapliega] vienen a confirmar la conciencia colectiva de que la práctica del fraude en el chocolate es consustancial al que consume el vulgo.

El Figurón manda a sus pajes para que expulsen a unos músicos por el ripioso contenido de sus canciones:

Paje 1. Vayan fuera  
Mus. ¡ Ay de mí!  
Paje 2.- Tomáis *chocolate*?  
Fig. ¿Qué he? Sí, daca  
Decid, me le avrán [sic] hecho con Guaxaca?  
Paje 2.- Con Guaxaca está hecho, quién lo niega?  
Fig. Mas parece que está [hecho] con girapliega, [sic]  
Porque por Chiristo que la espuma sabe  
A purga con su punta de jarave [sic]:  
Fuego de Dios. Sacad.

<sup>1200</sup>En CASTRO, F.: *Primera, Segunda y Tercera parte de Alegria Comica, explicada en diferentes assoptos jocosos*, 2 vols., Zaragoza, S.n., 1702, 3ª parte, pp. 4-14.



La jirapliega [antes geripiega, 1605] era un eficazísimo electuario purgante, entre cuyos componentes estaba el acíbar. A tal sabía el chocolate.

Baile: *El chocolatero* (anónimo, s. XVII)<sup>1201</sup>

Es en esta obra donde se muestra la plenitud de satisfacción por la bebida indiana, dedicándole una monografía a quien lo labra: el chocolatero. Aquí no se trata de una simple alusión, sino que la esencia temática es el chocolate mismo en sus diversas formas: pastillas o bebida, los componentes que lo integran: maíz, azúcar, canela y vainilla. El estribillo es bien expresivo: “¡Ay dale, dale que dale, que dale! / que no ai [sic] más lindo gustillo / que el del chocolate.”

Sale el chocolatero moliendo el grano de cacao, y con ingeniosa expresión que encierra una aparente contradicción se dirige al público diciendo: “que cuando trabajo más, estoy mano sobre mano”, para indicar la posición de éstas en la molturación, significado equívoco respecto a lo que al común de las gentes entiende con esta frase (ocioso), con el fin de provocar la risa en el espectador.

A continuación se refiere a su universal aceptación: “en la sala [espacio común de plebeyos] tiene asiento y también en los estrados [lugar relevante donde preside la autoridad]”. En su lisonjera presentación atribuye al chocolate la condición de “mequetrefe”[entrometido], y se vale de la cualidad esencial de este vocablo para por traslación, aludir a la disposición de las tabletas en las cajas: “se mira tan encajado”.

Entran en escena otros molenderos para hacer lo propio con tres ingredientes claves: el maíz, el azúcar y la canela, a la vez que van bailando y cantando el estribillo.

El encarecimiento del chocolate se muestra en el diálogo entre el chocolatero y una mujer: “que no hai cosa más tomada, mas no en postura recta sino enbebida”. El juego de palabras continúa, y así ‘tomar’ para la clienta significa ‘consumir’ y para el chocolatero ‘sisar’; “en postura recta”; también con doble sentido: viene a significar lo estipulado legalmente tanto en ingredientes, cantidades tasadas y precio, todo ello determinado por la autoridad. Por último, “enbebida”; mediante un calambur juega con el vocablo “en bebida” - ingesta del líquido- y “embebida”, merma o disminución de la cantidad pagada. Y ambas circunstancias concurren en el chocolate: “en bebida” es su forma habitual y más sabrosa de consumo; y “embebida”, el chocolatero sisa, detrayendo una cantidad y manteniendo el mismo precio.

---

<sup>1201</sup>En MERINO QUIJANO, G.: *Los bailes dramáticos del siglo XVII*, 2 vols., Madrid, Universidad Complutense, 1981, Vol. II, pp. 294-296.

En el diálogo con el galán deja entrever que siempre hay adulteración: o te engañan en el peso o en la proporción del cacao que es el componente esencial y el más caro, sustituido por harina de maíz; no obstante, ante la sospecha del demandante, el chocolatero se ratifica en que el suyo mantiene la calidad, con esta sutil matización: “porque aunque común parece, no es hordinario [sic]”.

Aspecto significativo en este baile es la notoria aceptación y preferencia de las damas por el chocolate: “las damas siempre saben el chocolate que se le beben”. El vocablo ‘saben’ es utilizado en su doble acepción de saber y saborear, con lo que distinguen la calidad de la bebida que se les ofrece y sus posibles adulteraciones.

La merma o sustitución de los ingredientes sigue siendo una constante en la obra. Los siguientes clientes se quejan de la falta de azúcar, o de la falsificación reemplazando la vainilla por cáscaras de naranja, lo que da pie en boca de una modista que detecta el fraude a otro juego de palabras: “... siendo yo costurera / cosa es precisa / conozer [sic] el buen gusto / de las baynillas”. Esta aromática sustancia se escatima por ser un producto indiano, caro y al igual que el cacao, de imposible aclimatación en la Península.

No podía quedar ajeno en esta monografía teatral del chocolate, su uso para burlar los ayunos establecidos en la norma eclesiástica. El autor se hace eco del debate acerca de si el chocolate rompe o no el ayuno, por su condición de líquido; y así ante la pregunta de uno de los personajes acerca de para qué es bueno, responde: “sepa que el chocolate le toman muchos por burla, que dispensa de los ayunos”.

El baile finaliza con un obsequio de pastillas de chocolate a los asistentes, para que todos queden contentos.

En resumen, en el texto de este baile, se cita hasta quince veces el chocolate y una el cacao, así como sus ingredientes y composición, a la vez que se recogen las conductas o actitudes, tanto del proveedor como del consumidor, y las valoraciones que del producto se tienen: sisa, adulteración, preferencia femenina por su consumo, y subterfugio para evitar el ayuno. Probablemente por todo ello: denuncia de falsificación generalizada y connivencia de las autoridades; fraude consentido del ayuno eclesiástico con la consiguiente responsabilidad de censores y moralistas,... el autor para evitar ficciones con la Justicia o la Inquisición, se refugia en el anonimato.

Sea como fuere, el texto constituye todo un tratado de sociología en torno a esta preciadísima sustancia, que se manifiesta en esta pieza como en ninguna otra; a la vez que el autor juega con los términos para regocijo y divertimento del público.

### **Calderón (1600-1681)**

No es materia de este trabajo de investigación valorar la ingente figura de la literatura barroca universal que es Pedro Calderón, pero sí dejar constancia de la versatilidad del genio que igual alcanza sublime profundidad en *La vida es Sueño* o *El Alcalde de Zalamea*, -conocedor como pocos de los resortes, valores de dignidad, libertad y honor del hombre-, al tiempo que en piezas de teatro menor contempla aspectos del ser humano en su discurrir de la vida cotidiana, sin más pretensiones de trascendencia pero en las que nos ofrece un cuadro sociológico de extraordinario valor, imprescindible como herramienta para los historiadores, y ello con base en denuncia de pequeñas maldades, la hipocresía social, censura de los convencionalismos, ... Por ello se ha preferido dejar para el final de este florilegio dos de sus obras menores pero trascendentales por el perfecto conocimiento que tiene de los ingredientes del chocolate y sobre todo de su falsificación. En el primero, -*Las lenguas*- según noticia que debió de ser muy comentada y correr de boca en boca en el Madrid de la segunda mitad del seiscientos; y la otra, -*El pésame de la viuda*- porque para denunciar la actitud hipócrita de la dama -el luto le impide tomar chocolate porque es regalo-; probablemente sin pretenderlo, Calderón resuelve el enigma de lo que son “duelos y quebrantos”, que tantas páginas y ríos de tinta han hecho discurrir entre quienes se han afanado en descifrar la despensa del Hidalgo. Calderón, al hilo del chocolate, tiene la clave.

Entremés: *Las lenguas*<sup>1202</sup>

La alusión a la bebida indiana se pone en boca de un negro, cuya intervención en la obra viene precedida inmediatamente por la del valenciano, lengua que al no reconocer el gracioso, le parece que le “hablan en negro”:<sup>1203</sup>

---

<sup>1202</sup>En CALDERÓN DE LA BARCA, P.: *Entremeses varios*, Zaragoza, s.n., ca. 1670, pp. 70-79.

<sup>1203</sup>‘Hablar en negro’: peculiar forma de expresión referida a estos personajes, muy frecuentes en este género, caracterizada por su escasísimo conocimiento de la lengua castellana y por la dificultad fonética, lo que hace gracia al común de las gentes, reafirmando éstas así su superioridad social mediante su superioridad lingüística.

Negr. Neglo dixo boçance,  
Si viene buscando neglo,  
Que molamo *chocolate*,  
Aquí za turo aderezo,  
Harina de maíz, billota,  
Almendra, almilon tenemo,  
Y pala que haga glaza,  
Le echamo tierra de muelto;  
Espelate, que ya salgo.

En este texto al chocolate le atribuye el color negro, “si viene buscando neglo”. Con este epíteto designa un habla, un individuo de esa raza y el color de la bebida. En tan breves versos da los componentes de una receta de chocolate bien falseado: el cacao ni se menciona, tampoco claro está, ni el azúcar, la canela o la vainilla. Adulteración absoluta. Ni un solo ingrediente de la preceptiva más elemental. Llama la atención la macabra naturaleza del aditamento último.<sup>1204</sup>

Mojiganga: *El pésame de la viuda*<sup>1205</sup>

Trátase de varias mujeres que acuden a mostrar su condolencia a una viuda. Escenifica los convencionalismos sociales en relación con la conducta que debería seguir: recluirse en el domicilio, vivir a oscuras, aparentar que come con disgusto sólo para sustentarse aunque el manjar le apetezca, recibir visitas, mostrar el llanto y el desconsuelo,...

Ante los alimentos que rechaza debido al luto, está la bebida que tanto desea:

María Prado.- Tú Isabelilla, aunque yo  
Mil veces te mande me hagas  
*Chocolate*, por si vienen  
Las visitas que me cansan  
No me cojan en ayunas,  
De ninguna suerte osada  
Seas a hacerle.

La criada adivinando su deseo se lo prepara, pero ella lo desdeña por puro formulismo social:

---

<sup>1204</sup> Coincide esta referencia, ya consignada en esta Tesis, con la noticia reflejada en BARRIONUEVO: *Avisos*, T. II, p. 64: “Predicó en San Gil al Consejo Real un fraile descalzo y dijo había llegado a sus pies un penitente que *mezclaba el chocolate con tierra de difuntos, que lo engrasaba mucho y hacía muy bueno*, y que con esto lo vendía a subido precio”. (Madrid y febrero 28 de 1657). En la tan común adulteración del producto se llegó a estos extremos; lo que Calderón seguro conocedor de esta curiosa noticia, aprovecha para incluirla en su obra; eso sí, en clave de humor por boca de un negro balbuciente. Entre el fraude de los ingredientes e inesperado aditamento, relatado por tal personaje, cabe imaginar la hilarante respuesta de los espectadores.

<sup>1205</sup> CALDERÓN, P.: *El pésame de la viuda* (1662). En *Entremeses*. Zaragoza, 1640, pp. 354-368.

¡Jesús mil veces!  
 ¿chocolate? ¿Una vianda  
 tan primorosa, viudas  
 habían de tomar?...  
 Porque  
 bebida tan regalada  
 que no quebranta el ayuno,  
 a la viudedad quebranta.  
 Jerónima Pues no te has de estar así  
 todo el día.  
 María Prado ¡Qué porfiada  
 Estás! Anda, Isabelilla,  
*Chocolate* no me traigas  
 Ni por pienso, que es regalo,  
 Y a mí no me hacen falta.  
 Unos huevos con torreznos  
 Haz que para una cuitada,  
 Triste, mísera viuda,  
 Huevos y torreznos bastan,  
 Que son duelos y quebrantos.

Sustituye el chocolate como alimento, pese a que le apetece, por “duelos y quebrantos”,<sup>1206</sup> que semánticamente sugieren dolor y llanto, lo que cuadra plenamente con su condición de viuda, y no por ser frugal comida.

La criada irónicamente le responde:

Isabel: A falta del de Guajaca,  
 No es malo ése, que al fin es  
*Chocolate* de la Mancha.

Cuatro veces de modo expreso aparece en estas páginas el chocolate y siempre como objeto de deseo, por eso le está vetado a la viuda. Se reconoce su cualidad de reconfortante y reconstituyente, pues sirve para mitigar el cansancio y la fatiga que le proporcionan las visitas. Una vez más, se valora su condición de bebida satisfactoria, tan exquisita y agradable al paladar. Donde el convencionalismo social y la crítica quedan más al descubierto es en la expresión que “quebranta la viudedad, no quebrantando el ayuno”. De otra parte, la popular vianda de “los duelos y quebrantos” queda elevada de categoría al equipararla al mejor chocolate.<sup>1207</sup>

<sup>1206</sup>“Duelos y quebrantos”: comida típica manchega compuesta de huevos y torreznos. La primera referencia literaria se da en *El Quijote*, cap.I

<sup>1207</sup>Cfr. MORENO GÓMEZ, J.: “Los duelos y quebrantos en la solidaridad popular”, *Isla de Arriarán* 25, 2005, pp. 279-292. Es interesante resaltar que a veces por las bazas que juega el azar, este opúsculo del insigne dramaturgo ha adquirido mayor relevancia por ser prueba documental concluyente para cervantistas e historiadores de la

Los villancicos también constituyen una fuente muy abundante de citas del chocolate. En la publicación de la Profesora Amado <sup>1208</sup>

Al fin, como término de este apartado de valoración del chocolate en la literatura, cabe incluir el anónimo y popular villancico andaluz, probablemente del s. XVIII, que recoge cumplidamente los utensilios necesarios para la elaboración de un buen chocolate, a saber: el producto mismo, el recipiente de elaboración, el agitador giratorio, causante de la espuma y la cocina portátil de tradición andalusí:

Hacia Belén va una burra  
Cargada de *chocolate*  
Lleva su chocolatera  
Su molinillo y su anafre.

#### **X.12.4.- A modo de recapitulación.**

1.- Es sin duda, el chocolate el producto de Indias más citado en la literatura del Siglo de Oro: sobrepasa los 70 registros en una treintena de obras y en cuatro villancicos, y 2 como cacao, frente a pavo, -20- la *batata*, -11-; pimiento, -10-; y tomate, -7. Más aún, es el único alimento en toda la literatura al que se le dedica una pieza teatral: “El chocolatero” (anónimo del s. XVII). Tal es su preeminencia, fama y deseo de consumo.

2.- Aunque existen alusiones en autores y obras principales -Cervantes [cacao], Quevedo, Lope- la mayor cantidad se constata en teatro breve: entremeses, bailes, mojigangas, fin de fiesta, villancicos, que recrean ambientes populares.

3.- Los personajes son estereotipos sociales, que se repiten con frecuencia: ama, criada, mozo de cuadra, negros, gallegos, mujeres populares, el mago, Juan Rana, el moro, la Malcontenta, la Bienhallada, ... en algunos casos vestidos ridículamente, lo que junto al propio nombre y a su peculiar forma de hablar, provoca la risa.

---

gastronomía que por sus referencias al chocolate. La originalidad de Calderón consiste en haber sabido ligar en la ficción teatral los dos productos alimenticios, ponerlos en relación y cantar las excelencias de ambos. Aquí no hay denuncia de fraude. Aquí se denuncia la hipocresía y se exalta el sabatino plato de la cocina del Quijote en paridad con la poción indiana.

<sup>1208</sup>AMADO DOBLAS, M<sup>a</sup> I.: *En el V Centenario del descubrimiento del cacao: el chocolate en la literatura del siglo de Oro*. “Isla de Arriarán” (I), n<sup>o</sup> XX, dicb. 2002; (II), n<sup>o</sup> XXI, Junio, 2003. Aunque figura un solo autor, la investigación en su aspecto sociológico, histórico y culinario ha sido aportación de este doctorando en un ejercicio de cooperación interdisciplinar e integración de saberes.

4.- La trama es sencilla, con escenas de la vida cotidiana en las que el espectador se reconoce, resueltas en humor de situaciones y un lenguaje con frases ingeniosas y juegos de palabras. Todo ello encaminado al divertimento colectivo.

5.- Se comprueba que salvo alguna excepción, en todas las referencias el chocolate obtiene una óptima valoración, gran aprecio y estima por todos los estamentos, llegando a ser un factor de jerarquía social, según la cantidad y calidad de su consumo. Particularmente reputado el de Guaxaca.

6.- Las obras de este tipo de teatro son de una extraordinaria riqueza sociológica. En ellas tienen cabida los celos infundados, la avaricia, la tacañería, a la vez que expresa el pueblo sus deseos, sus críticas a la presunción, a la hipocresía social, a la norma eclesiástica en relación con el ayuno,... y todo ello siempre en clave de humor.

7.- También en la literatura queda de relieve la preferencia femenina por la ingesta de esta bebida. Numerosas alusiones de cronistas y naturalistas analizados en esta Tesis vienen a confirmar tal afición de las féminas por el tan apetecible brebaje.

8.- Al concurrir en el cacao la doble condición de gran aprecio e imposible aclimatación, se hace caro y de ahí su adulteración, sisa o desequilibrada proporción de ingredientes para abaratarlo. Todo esto queda reflejado en las diferentes obras. La conciencia popular de fraude es unánime y la literatura, y sobre todo el teatro breve, llevan a la escena con vivacidad, ironía y donosura acerba crítica hacia quienes lo labran y venden.

9.- Por último, junto a la valoración de la bebida se incluye con frecuencia en los textos el uso del molinillo, la muy valorada espuma, signo de calidad, y la jícara como recipiente de servicio.



## X.12.5.- ANTOLOGÍA

### Oda<sup>1</sup>

**de Luigi Ferroni, de la Compañía de Jesús, al Eminentísimo y Reverendísimo Príncipe, Cardenal Francesco María Brancaccio, que escribe sobre la diatriba en torno a la bebida de chocolate.**

- |  |  |
|--|--|
| <p><i>O nata terris Arbor in ultimis,<br/>et Mexicani gloria littoris,<br/>fecunda succo, quo superbit<br/>aethereum Chocolata nectar.</i></p> <p>5 <i>Tibi omne lignum cedat, et omnium<br/>propago florum; Laurus adorea<br/>nectens triumphis, Quercus, Alnus<br/>et Libani pretiosa Cedrus.<br/>Ferunt Adamum gentis originem<br/>10 pulsum beatis sedibus arborem<br/>vexisse ad Indos, quae hospitale [ei]<br/>nacta solum, generosa trunco<br/>vitalis aevi semina protulit,<br/>Opimiani munera Liberi<br/>15 notata multis vina lustris,<br/>queis titulum, patriamque cana<br/>delevit aetas, Cretica, Massica<br/>Baccho resigno, dum mihi vividus<br/>irroret imber pectus, almi<br/>20 fons animi, ingeniique vena.<br/>O missus astris sudor, et inclytus<br/>potus Deorum! Castalii procul<br/>valete rores, haec Poëtis<br/>perpetuo fluat unda rivo.</i></p> <p>25 <i>O fulgurantis gloria purpurae<br/>et Vaticanae sidus adorea,<br/>FRANCISCE, quantum succus ausis<br/>iste tuis calamoque debet!<br/>Rumor ferebat laedere morsibus<br/>30 ieiuniorum iura: tyrannidis<br/>tu frena laxas, veritatis<br/>fax rutilans Superumque vindex.</i></p> | <p>Oh árbol, nacido en la últimas tierras<br/>y gloria de la costa mejicana,<br/>fecundo en un jugo del que se ensoberbece<br/>el chocolate, néctar celestial:</p> <p>5 Ceda ante ti todo árbol y toda clase<br/>de plantas; el laurel que entreteje las glorias<br/>de los triunfos; la encina, el álamo<br/>y el precioso cedro del Líbano.<br/>Dicen que Adán, origen de las gentes,<br/>10 al ser expulsado de sus dichosas sedes,<br/>llevó a la India un árbol, donde, hallando<br/>un suelo favorable hizo salir de su tronco<br/>generosas semillas de edad vital,<br/>dones de vino de Opimio,<br/>15 vinos famosos durante mucho tiempo,<br/>cuyo prestigio y lugar de origen la canosa<br/>edad los ha destruido; los vinos de Creta y del Másico<br/>se los dejo a Baco, mientras una vivificante lluvia<br/>llegue como rocío a mi pecho: fuente de sagrado<br/>20 espíritu y vena de ingenio:<br/>¡Oh sudor venido de las estrellas, e ínclita<br/>bebida de los dioses! Quedaos lejos,<br/>rocíos de Castalia, y fluya para los poetas<br/>este liquido en perpetuo río.<br/>25 ¡Oh gloria de la púrpura fulgurante<br/>y estrella del esplendor vaticano,<br/>Francisco: ¡cuánto debe ese jugo<br/>a tu empeño y a tu pluma!<br/>Corría el rumor de que su bebida quebrantaba<br/>30 el precepto del ayuno: tú has relajado<br/>los frenos de esa tiranía; tú, antorcha<br/>rutilante de la verdad y defensor del Cielo.</p> |
|--|--|

---

<sup>1</sup>Esta oda está compuesta por trece estrofas alcaicas. La estrofa alcaica fue creación del poeta griego Alceo. Se adaptó pronto al latín (su mejor cultivador fue Horacio) e incluso, *mutatis mutandis*, a la métrica castellana. Consta de cuatro versos: dos endecasílabos, un eneasílabo y un decasílabo. El texto latino presenta algunos errores, vg.: en el verso 11 aparece con solo ocho sílabas (ha de ser eneasílabo). Una mano experta añade *ei* al final, que soluciona el problema.





# **AUTORES, OBRAS Y OBSERVACIONES**



Sin duda, es el *delicatessen* del Nuevo Mundo. El capítulo más voluminoso de la presente Tesis lo ocupa este producto de Indias. Es el más valorado; de imposible aclimatación al Viejo Mundo, por lo que constituye fuente de encarecimiento y fraude; es el de mayor número de citas en la literatura áurea; venero de admiración y anhelo entre las féminas, y para colmo, provoca toda una diatriba acerca de la licitud de su ingestión en los tiempos marcados por el ayuno eclesiástico. Tales son las peculiaridades de este producto desde la perspectiva sociológica. Su consumo trasciende la necesidad, es más que un alimento. Es deseo colectivo que sólo la inmensa minoría podía satisfacer: la Corte. Es signo distintivo de *status regio* o nobiliario; es el obsequio más deseado que eleva la categoría de quien lo dona y de infinito agradecimiento de quien lo recibe. A lo largo del siglo XVIII se unirá al consumo de tan frutiva poción la burguesía en los *Salones* donde se prepara la caída del Antiguo Régimen.

En su proceso de evolución del *cacàhuatl* a *chocolate* ya se ha tratado en el capítulo correspondiente. De fuerte sabor amargo y obtención de espuma -lo mejor de la bebida azteca- por trasvase desde un recipiente a otro a considerable altura. La transformación para su aceptación por la sociedad colonial hubo de experimentar cambios que abarcan desde la elaboración de la bebida, al menaje de cocina y el elegante juego de porcelana para el servicio.

A modo de recordatorio, el paso de *cacàhuatl* a *chocolate* necesitó de la agregación de sustancias que lo hicieran agradable al paladar, de enseres para su elaboración y de vajilla adecuada para su deleite por los instalados en expresión de sociabilidad.

El primer y trascendental paso fue la *edulcoración*. Sin azúcar la bebida de cacao, aun valorando su esencia, se hacía difícil de degustar. Vinculado a la mejora del paladar estuvo de inmediato, la incorporación de *especias* del Viejo Mundo -canela, pimienta, anís...- manteniendo como principal por muy aromática la de la propia tierra: la *vainilla*...

La producción de espuma, frente al método de decantación para obtenerla, los colonizadores idearon un utensilio consistente en una varilla de madera terminada en un ensanchamiento a modo de porra dentada: es el *molinillo* -de raíz *nàhuatl* “molinia”,- agitador giratorio que se hacía rodar entre las palmas de las manos en tanto que en el otro extremo la madera abultada y denticulada sumergida en la masa líquida con el cacao, producía la espuma.

Para el servicio, fabricaron la *jícara* -taza- hecha de barro, que ya en Europa evolucionó en finura y elegancia a porcelana; los nativos lo consumían en un recipiente hecho de madera de güira por vaciamiento de la médula.

Por último, en la trayectoria hacia el refinamiento, en la Corte colonial, en tiempos del Virrey Mancera del Perú, para dotar de estabilidad a la taza y evitar que se deslizase y cayera con el indeseado efecto macular en la indumentaria del comensal, se ideó la *mancerina*, que consistía en un “plato con abrazadera circular en el centro donde se coloca y sujeta la jícara en que se sirve el chocolate”. [DRAE]

En síntesis, los españoles aportaron al chocolate: edulcoración, aromatización, molinillo, jícara y mancerina. Y más aún, el cambio de temperatura de consumo, de ambiente a cálido, y al fin, hasta el propio nombre, cambia de raíz, *xocoatl*. [agua amarga o agua caliente, según las respectivas lenguas náhuatl o la de los mayas]; y ello para evitar la cacofonía y la sugerencia escatológica que del vocablo *cacàhuatl* se interpreta en castellano.

Si se incluye en esta a modo de introducción, el menaje y vajilla es porque se van a ver reflejados en los bodegones. Pero quisiéramos avisar desde esta inicial reflexión en la diferente trayectoria que van a seguir los pintores aquende y allende los Pirineos.

Mientras los artistas de aquí se recrean en los utensilios y a veces en la propia materia prima: pastillas de chocolate, jarra de cobre donde se elabora en el fogón, molinillo, jícara y pasta o dulces de acompañamiento, con generalizada ausencia, salvo excepción, de la figura humana; los franceses e italianos pintores del género, fijan su atención en quiénes lo consumen destacando el contexto sociológico de los potentados y la fruición que les produce su ingesta. La delicada porcelana de vajilla y mancerina, serán los únicos utensilios visibles e identificables. Su interés se centra en la sociedad aristocrática y burguesa del rococó, reflejando la vida frívola y disipada de los privilegiados. La infraestructura que incluye la cocina, el menaje, tareas de preparación y su personal de servicio hasta que llega a la taza, nada interesan. Precisamente a la inversa que en España.



## CÓDICE POSTCOLOMBINO

Localización: Madrid, Museo de América.



Ilustración de cómo elaboraban el *cacáhuatl* los aborígenes

Se trata de una recreación de autor desconocido del modo de cómo los aztecas obtenían la espuma que era lo más valorado del *cacáhuatl*. Consistía en precipitar el líquido obtenido con el cacao disuelto en agua a otro recipiente, - de *xicalli* a *xicalli*- ambos fabricados con madera de güira.

La presente imagen es bien expresiva del *modus operandi* de las culturas mesoamericanas precolombinas -mayas, aztecas, ...- en su elaboración del *cacáhuatl*, bebida de máxima estima, tanto como para valorarla como propia de los dioses, y de ahí que Linneo (1753) en su clasificación del fruto lo denomine en pura etimología griega *Theobroma* y su alcaloide la *theobromina*.



### X.13.Catálogo Cacao /Chocolate

**Nº Catálogo: 81**

BODEGÓN CON SERVICIO DE CHOCOLATE

Autor: Juan de ZURBARÁN (1620-1649)

Fecha de realización: 1640

Dimensiones: 48 x 75 cm.

Materiales: Óleo sobre lienzo

Localización: Kiev, Museo de Arte Occidental y Oriental.



#### **Observaciones:**

Es una obra cuyo principal valor es el testimonio de su presencia de cada uno de los utensilios de servicio. Juan, hijo de Francisco, cuando ejecuta el bodegón solo cuenta veinte años y ni por edad ni por talento se asemeja a la gran figura paterna. Aunque *apunta maneras*, -la composición, perfil de los objetos, modelado de las figuras pueden aprobarse dentro de su bisoñez-, en cambio la luz resulta artificiosa y sin sombra al presentar el fondo absolutamente oscuro.

Los objetos que representa incluyen elementos, amén de los propios, de Oriente y Occidente: tazas de procedencia china, un cuenco de origen mexicano, jarra de plata y caja de confites, y al fin, lo que evidencia que de chocolate se trata es el *molinillo*, sin duda, la gran aportación instrumental que revolucionó la factura de tan exquisita poción. En todo caso, cabe resaltar la voluntad de integración y deseo de que a través de los tan contrapuestos puntos de origen de los utensilios, crear en el cuadro un micro-universo en el que todos conviven, a la vez que representa la recién inaugurada etapa que abarca todo el Orbe y que se inicia con el Descubrimiento. La taza la pone China, el cacao lo suministra América y el chocolate lo elabora España. Tal es el cuadro.

**Nº Catálogo: 82**

SERVICIO DE CHOCOLATE

Autor: Francisco de ZURBARÁN (1598-1664)

Fecha de realización: (ca. 1640)

Dimensiones: No se dispone

Materiales: Óleo sobre lienzo

Localización: Besançon. Museo de Bellas Artes y de Arqueología.



**Observaciones:**

De composición similar a la anterior de su hijo Juan, pero muy marcada diferencia en cuanto a diseño, pulcritud de imagen en los objetos, diafanidad, dominio de la luz; en suma, de insuperable técnica.

En el aspecto formal de objetos representados, en el de su vástago se observa la ausencia del recipiente de cobre donde se elabora la bebida al fuego. En el de la imagen, *molinillo* y *jarra de cobre* se sitúan juntos, ambos imprescindibles para preparar el chocolate en óptimas condiciones. De otra parte, la grácil presencia de una flor [¿clavel blanco?] y confite en forma de canuto parcialmente abierto, [suplicación o barquillo] ponen un toque de delicadeza femenina, indicadora de la preferencia que las damas tienen por la exquisita bebida.

**Nº Catálogo: 83**

MELOCOTONES, PESCADO, CASTAÑAS, CAJA DE DULCES, MOLINILLO DE CHOCOLATE Y JÍCARA LACADA.

Autor: Antonio PONCE (1608-1677)

Fecha de realización: (ca. 1635)

Dimensiones: 38,5 x 83 cm

Materiales: Óleo sobre lienzo

Localización: Barcelona. Colección particular



**Observaciones:**

De modesta procedencia, hijo de un criado de la casa del Duque de Peñaranda, al quedar huérfano de padre, con dieciséis años entra de aprendiz en el taller de Van der Hamen y entronca familiarmente con este al contraer matrimonio con una sobrina del Maestro. Tras su temprana muerte, apenas con treinta y cinco, debió Ponce quedar a cargo del taller repitiendo modelos de su tío y maestro, pero evidencia, la gran distancia de éste en calidad y ejecución.

Ya se comentó al tratar a Van der Hamen, que innovó el bodegón introduciendo una distribución expositiva de los objetos mediante la creación de tres niveles, a modo de repisas, donde éstos se muestran. Tres planos, a diferente altura, es el resultado.

El bodegón que nos ocupa es más un muestrario en el que se mezclan elementos de la naturaleza -pescados, limones, melocotones, castañas- con otros de creación humana relacionados con la ingesta del chocolate -la bebida de moda- bizcochos, molinillo y jícaras lacadas. Al conjunto le falta coherencia y hasta buen gusto. ¿Cómo se pueden yuxtaponer tres pescados -por cierto, lejos de mostrar frescor, con sugerido desagradable olor y no mejor sabor,- con el *delicatessen* que significa el *chocolate*? La saporífera y satisfactoria poción, así reputada unánimemente en la época, se sitúa en las antípodas de los deleznables peces representados para la ocasión.

En cuanto al utillaje destinado a la elaboración y consumo de nuestra bebida, es preciso resaltar el llamativo *molinillo* y las *jícaras* lacadas, muy probablemente de procedencia Oriental. El rebozo de la tela, de inequívoca factura mejicana.

En resumen, una obra concebida como exhibición de heterogéneos elementos que coexisten, pero no conviven, de dudosa calidad compositiva y de mejorable ejecución.



**Nº Catálogo: 84**

**BODEGÓN CON DULCES, VASIJA Y ESCRITORIO DE ÉBANO**

Autor: Antonio PEREDA (1611-1678)

Fecha de realización: (ca. 1652)

Dimensiones: 80 x 94 cm

Localización: San Petersburgo. Museo del Ermitage



**Observaciones:**

En la historia del bodegonismo en el Madrid cortesano del siglo XVII una figura capital emerge como patrono de pintores y particular de este género: Giovanni Battista Crescenzi. Éste fue el responsable de estimular y lanzar al más dotado de los artistas de su generación. Fue quien logró los primeros encargos para el pintor vallisoletano: cuadro de altar

y otro de batallas para el Salón del Reino del Buen Retiro suprometedora carrera artística en la Corte se vio truncada por el pronto fallecimiento de su protector.<sup>1209</sup>

Es entonces cuando emprende decididamente su propio camino con las *vanitas* -dos títulos con este nombre, S. Guillermo de Aquitania, El sueño del Caballero- de fuerte personalidad y gran calidad, y el *bodegón* o *escenas de cocina*, de las que dos creaciones se incluyen en el presente trabajo por contener alguna referencia o utensilios alusivos al *chocolate*.

En cuanto a la valoración de este excepcional artista las palabras de Jordan-Chery son bien elocuentes:

“El papel que desempeñó Pereda en la evolución del bodegón a mediados del siglo XVII es en buena medida comparable al de Van der Hamen veinte o treinta años antes. Aunque el bodegón no fue el género que más frecuentó, los que pintó fueron extraordinarios: como Van der Hamen, al asimilar las novedades que ofrecía el bodegón europeo, abrió muchos caminos para los artistas españoles que le sucedieron en la Corte. También como Van der Hamen, ejerció probablemente esa especie de liderazgo desde los inicios de su carrera.”<sup>1210</sup>

En la imagen *supra* un muy bien dispuesto y elegante bodegón se nos presenta. Sobre un fondo relativamente claro, en la mesa cubierta con un llamativo paño rojo se disponen varios objetos: una bandeja con avainillados bizcochos, cajas de dulces y confite sobre papel envolvente. El escritorio de ébano, con incrustaciones en el centro, sirve de soporte a una serie de vasijas; la central, una redoma trasparente con agua y otros recipientes de inequívoca procedencia mexicana. La tela que cuelga del escritorio, amén de impecable factura en el entrelazado de los hilos y brillo táctil, sirve para dar entrada al *rincón exótico del chocolate*.

Sobre una bandeja de plata reposan tres tazas, dos de porcelana china y la otra a modo de jícara. En el extremo, el cazo de cobre mate, tapadera con orificio destinado al mango del *molinillo*, que en esta ocasión queda ocioso, en tanto el agitador giratorio en su íntegra fisonomía reposa horizontal.

De nuevo, el *chocolate* como bebida distinguida y elegante. Las jícaras de porcelana china -en principio a imitación azteca, sin asas- ponen un toque de exotismo y de lujo. Su frecuente presencia en los bodegones como los de Juan de Zurbarán, Francisco Zurbarán y este de Pereda, viene a demostrar que un activo comercio de finas piezas y lujo con el lejano

<sup>1209</sup>Cfr. JORDAN y CHERRY: *Bodegón español*, p. 78.

<sup>1210</sup>Ibidem, p. 89.

Oriente se practicaba. Para su llegada a la capital del reino, había de recorrer miles de leguas, cuyo trayecto se iniciaba con el Galeón de Manila, y tras su llegada a Acapulco en la Nueva España era transportado a la Península. La otra posible vía, siempre con permiso lusitano, sería a través del océano Índico hasta Lisboa. En todo caso, lujo y ostentación sólo al alcance de la Corte...

**Nº Catálogo: 85**

ESCENA DE COCINA. (ALEGORÍA DE LA VIRTUD PERDIDA)

Autor: Antonio de PEREDA (1616-1678)

Fecha de realización: ca. 1650-1655

Dimensiones: 279, 2 x 226 cm

Localización: Penrhny Castle, The Douglas-Pennat collection (The National Trust)



**Observaciones:**

Se trata de un tema de cocina con profunda carga alegórica. Desordenada composición adrede. Tras un opíparo banquete con restos de viandas en la mesa y en segundo plano a ras de suelo, un innumerable conjunto de útiles de cocina que han servido para preparar el convite. Dos figuras: la masculina, al parecer un soldado, y la criada, de rodillas que deja de fregar el cuantioso utillaje para, suplicante, dirigirse al joven. El modo de concebir el cuadro, particularmente el sin fin de objetos desordenados, da pie al artista para desplegar sus inmensas dotes de virtuosismo con el pincel: dominio de todas las perspectivas, de todos los perfiles y volúmenes imaginables. En los enseres, minuciosidad en el detalle, refulgencia en el

metal,... Pero tanta anarquía encierra un simbolismo que se contiene en el candelero con la vela apagada, la cerámica rota y sobre ella, volcado, el cacillo de cobre donde se hace el chocolate; tapadera y molinillo como testigos de excepción y de excelencia de la virtud arruinada. Hasta para expresar la quiebra de la honra, el autor se sirve, desde el envés, del desordenado menaje del chocolate.

**Nº Catálogo: 86**

**BODEGÓN DE MERIENDA CON CHOCOLATERA, JÍCARA, CAJA DE DULCES, NUECES, FRUTAS Y DOS GATOS.**

Autor: Juan Pedro PERALTA (ca. 1686-1756)

Fecha de realización: 1745

Dimensiones: 40 x 59 cm

Materiales: Óleo sobre lienzo

Localización: Madrid. Museo de la Academia de S. Fernando



**Observaciones:**

Pintor de Cámara de Felipe V. Se especializó en decoraciones teatrales al temple y se especializó en bodegones, aunque no sobresalió especialmente. La obra que nos ocupa quiere dar una imagen hogareña sin figura humana, mediante los dos felinos, compartiendo espacio y composición con un atestado bodegón de merienda. Delante, en primer plano, cítricos y nueces y algunas castañas. Voluminosa hogaza de pan dulce a modo de bizcocho muy agrietado. En el plano medio, a la derecha, sobre madera en círculo que bien pudiera ser la tapadera de una caja de dulces, una jícara sin asa, -siguiendo el modelo azteca-, de porcelana,

con bizcocho ablandándose en el chocolate. Sobre un vaso metálico un fragmento de turrón y al fondo, casi en penumbra, el recipiente metálico con tapadera agujereada por donde asoma el mango del *molinillo*.

Al fin, composición abigarrada, con muchos elementos, exhibitoria y los felinos sedentes compartiendo espacio y tangencia con los alimentos. Más allá de la perfección técnica del dibujo de la figuras y acaso el estudio de la luz, esta pieza pictórica no encandila, precisamente, al espectador.



Nº Catálogo: 87

BODEGÓN CON SERVICIO DE CHOCOLATE Y BOLLOS

Autor: Luis MELÉNDEZ (1716-1780)

Fecha de realización: 1770

Dimensiones: 50 x 37 cm

Materiales: Óleo sobre lienzo

Localización: Madrid. Museo del Prado



## Observaciones:

A cita tan relevante como el chocolate, no podía faltar el mejor y más popular bodegonista del siglo XVIII. Ciertamente, se ha venido afirmando, que una de las claves de su éxito es la recreación de objetos y particularmente alimentos de gran raigambre popular: hortalizas, verduras, frutas,... El *chocolate* lo es más en el conocimiento y en el deseo de las gentes que en su efectivo consumo. Aunque seguía siendo patrimonio de las elites, hay que reconocer que cada vez se hacían más amplias extendiéndose hacia las clases burguesas.

La obra que nos presenta Meléndez es el conciso pero fidelísimo reflejo de los elementos que intervienen en la bebida; desde la materia prima, -es el único artista que muestra las oscuras pastillas- hasta el utillaje de su elaboración y consumo.

Sobre una mesa, una bandeja con jícara de porcelana -sigue sin asa-, de probable fabricación en la Real Fábrica; y unos bizcochos. Otro de éstos queda fuera sobre el filo de la mesa. Al fondo, sobre oscuro, resalta el recipiente de cobre con el molinillo dentro, éste averiguado por la larga varilla, hasta cierto punto desmesurada, pero que contribuye a proporcionar altura y esbeltez a la pieza.

En definitiva, el cuadro que se pone ante la vista es escuetamente narrativo. Sobran aditamentos de artificio, desde malolientes peces a inoportunos felinos. Aquí se relata sin presencia de ser animado alguno, personas incluidas; sólo a través del menaje y sus complementos alimentarios, el proceso íntegro desde los medallones a la ingesta. Eso y solo eso. Sobriedad y sencillez es lo que transmite. Desde la simplicidad, he aquí su novedad.

**Nº Catálogo: 88**

**BODEGÓN CON PANES, SERVICIO DE CHOCOLATE, CESTA DE UVAS Y MELÓN**

Autor: Luis MELÉNDEZ (1716-1780)

Fecha de realización:(ca. 1755)

Dimensiones: 63,5 x 83,5 cm

Materiales: Óleo sobre lienzo

Localización: Colección particular



**Observaciones:**

Este otro bodegón de más compleja composición, frente a la sobriedad del anterior. Aquí Meléndez quiere recrearse con el virtuosismo de su pincel en cada uno de los objetos, particularmente en los pliegues de los bollos de pan dulce y en el papel arrugado de los envoltorios.

Los medallones de pasta de chocolate, de nuevo presentes. Los paquetillos con especias, probablemente vainilla y otros ingredientes para enriquecer el sabor de la bebida; un juego de tazas y platos con jícara sin asa de cerámica de Talavera <sup>1211</sup> como testimonio colonial que rinde culto a su procedencia de la Nueva España, un cuenco de cerámica de Tonalá, Guadalajara (México), “que alude al origen exótico de la bebida y a la larga tradición de beber el chocolate en cacharos de cerámica de fabricación extranjera” <sup>1212</sup>

La chocolatera, como en el anterior, con la tapadera semi-levantada, sujeta por el mango del molinillo. Por lo demás, la nota refrescante de las frutas, -uvas y melón- que no desentonan en el conjunto, y de las que se sirve el artista para seguir demostrando su destreza, una vez más; sobre todo, manifiesta en los mimbres del canasto y en las globulares y brillantes bayas de la vida.

---

<sup>1211</sup>MELÉNDEZ, L.: *Bodegones. Exposición [17 de febrero-16 de mayo, 2004]*, Madrid, Museo del Prado, 2004, p. 198.

<sup>1212</sup>Ibidem., p. 198

**Nº Catálogo: 89**

**BODEGÓN CON FRUTAS Y CHOCOLATE**

Autor: Juan Bautista ROMERO (1756-después de 1802)

Fecha de realización: 1775

Dimensiones: 43,2 x 58,4 cm

Materiales: Óleo sobre tabla

Localización: Raleigh, North Carolina Museum of Art



### **Observaciones**

Nacido en Ruzafa, fue uno de los mejores alumnos de la Escuela de Flores de Valencia. Se traslada a Madrid donde prosigue su formación en la Academia de S. Fernando. Entre 1800 y 1802 trabajó para la Real Fábrica de Porcelanas del Buen Retiro. Su vocación bodegonista es anterior a su ingreso en la Academia de S. Carlos y su versatilidad, procediendo de la Escuela de Flores, es muy considerable y que se materializa en composiciones estrictamente de bodegón de gran calidad.

El cuadro que nos ocupa es uno de los integrantes de una pareja en la que “pintó los distintos platos de una merienda veraniega al aire libre, presentados como si estuvieran

destinados a una sola persona: el espectador. En el presente, se trata de un postre de fresas, azúcar, *chocolate*, bizcochos y pan sobre un limpísimo mantel blanco con encajes,... [su finura y calidad] hacen evocar la elegancia y distinción de las clases altas españolas de finales del siglo XVIII”<sup>1213</sup>

Preciso es destacar la *jícara con mancerina*, ambas de porcelana que bien pudieran ser de la Real Fábrica del Buen Retiro que fundara en 1760 Carlos III. Como se ha reiterado, el artilugio ideado durante el mandato del Virrey Mancera en Perú, servía para dar estabilidad a la taza, y desde la perspectiva estética dio pábulo a los artistas de la porcelana para llevarla a sus creaciones; y en todo caso, al aumentar la verticalidad ganó en esbeltez.

---

<sup>1213</sup>JORDAN y CHERRY: *Bodegón español*, pp. 170-171.



**N Catálogo: 90**

**MUJER SIRVIENDO CHOCOLATE EN UNA MANCERINA**

Autor: Félix LORENTE (1712-1787)

Fecha de realización: (ca. 1753)

Dimensiones: 26,2 x 35 cm

Materiales: Óleo sobre lienzo

Localización: Colección privada



**Observaciones:**

Se ha aludido ya a este autor en otros dos bodegones en los que se presentan tomates y pimientos, y en los que al hilo de los respectivos comentarios, se ha dado una pincelada biográfica y estilística. Cumple ahora fijar nuestra atención en la obra presente.

Sobre una mesa de cocina, bien poblada de objetos, no necesariamente relacionados con el chocolate -damajuana revestida de corcho para proteger el vidrio, una bandeja con dos vasos de cristal usados, dos llaves de diferente tamaño, probablemente de cocina y despensa,



y un jarrón de cerámica decorado al fondo para lo que proceda- una cocinera vierte cuidadosamente *chocolate* sobre una *mancerina*, sujetando con la mano izquierda el mango del *molinillo*. Lo demás, bollos y pan dulce como acompañamiento sólido a la exquisita y densa poción.

La singularidad de esa obra de discreta composición y ejecución, radica en que es el **único bodegón referido al chocolate en el que aparece la figura humana**, no para deleitarse con su ingesta, sino para prepararlo. Todas las obras pictóricas relacionadas con el asunto, reflejan sólo los objetos en cocina u otros espacios que expresan la elaboración y/o el consumo. Así en los Zurbarán, Pereda, Peralta, Meléndez, Romero y el siguiente de Enguídanos... Aquí, se fija la atención en el humilde sujeto elaborador del que todos se han olvidado. Lo que Lorente pone de manifiesto es algo evidente pero que él quiere realzar y es que si la frutiva poción llega a sus degustadores y con ello confirman su estatus social, es porque alguien, desde su modestia, la ha preparado: la humilde cocinera, que pese a su irrelevancia social, se convierte así y por obra del pincel en la protagonista del cuadro. Es el homenaje que el artista rinde, no a quien lo consume, sino a quien lo prepara.

**Nº Catálogo: 91**

**BODEGÓN DE MERIENDA CON MELERO, JARRO DE CHOCOLATE Y DOS JÍCARAS.**

Autor: José López ENGUÍDANOS (751-1812)

Fecha de realización: 1807

Dimensiones: 50,3 x 68, 6 cm

Localización: Colección privada



**Observaciones:**

Al igual que Lorente, ya tratado en el tomate, vuelve ahora con la bebida indiana por excelencia. Desde la perspectiva histórico-sociológica es difícil aportar alguna novedad. Los mismos elementos en relación con su elaboración culinaria; mismo utillaje, mismo acompañamiento sólido... En todo caso, es preciso hacer notar que la vajilla constituida por las tazas y el vaso de agua -parece haberse impuesto la costumbre de beber el líquido elemento tras la degustación del chocolate, dada su densidad y pastosidad- es cerámica, lejos de la lujosa porcelana. El jarro propio de Talavera, y en fin, el melero en lugar de azúcar; lo que viene a demostrar la desorbitada preferencia por la edulcoración, chocolate incluido, de nuestros ancestros. La sobriedad material de los objetos delata que el consumo del chocolate ha descendido un escalón en la jerarquía social, y por tanto, se ha hecho asequible a más amplias capas de la población.

**Nº Catálogo: 92**

**XOCOLATADA. PANEL DE AZULEJOS CATALANES**

**“FONT DE LA SALUT”**

**Autor: Desconocido**

**Fecha de realización: 1720**

**Localización: Barcelona. Museo de Cerámica.**



Xocolatada. (Detalle)

### Observaciones:

Concluida la serie de bodegones con las características ya descritas y la excepcionalidad de Lorente con la presencia de la figura humana, hemos creído conveniente incluir este testimonio en formato de mosaico recreador de una escena de la sociedad aristocrática y alto-burguesa catalana en la segunda década del siglo XVIII.

Damas y caballeros en pareja o trío, pasean dirigiéndose a una fuente central con abundantes surtidores de agua. Es *La fuente de la salud*; y en el tercio inferior de la representación damas, solo damas sedentes conversan en tanto toman jícaras de chocolate. A la derecha en el ángulo inferior, lacayos dignamente ataviados preparan el chocolate en una improvisada cocina al aire libre. Mientras uno de ellos hace girar el mango del *molinillo* para integrar elementos y producir la espuma, otro vierte sobre *jícaras* la bebida desde otra chocolatera; y por último, taza en plato -no se divisa bien si *mancerinas*- se encaminan hacia las damas para ofrecérselo.

La denominación del mosaico *-Font de la Salut-* está cargada de intención por su ambivalencia. El agua de la fontana y el chocolate cada uno de por sí y ambos de consuno, son salutíferos; vienen a ser sinónimos, de ahí el título de la cerámica: *Fuente de la salud*.

## Chocolate en el siglo XVIII francés.

Sabido es que la introducción del chocolate en el país vecino llegó a través de las Infantas Ana de Austria (1601-1660), hija de Felipe III, esposa de Luis XIII, y la normalización de su consumo en la corte a través de María Teresa de Austria, hija de Felipe IV y esposa de Luis XIV.

Pero de lo que se trata ahora en el ámbito iconográfico pictórico es observar cómo plasman los artistas en sus lienzos el consumo de chocolate. El simple examen de las obras de pintores españoles expuestas en los bodegones precedentes dejan una impronta en el analista bien clara: naturaleza muerta, objetos, cacharos, utensilios para elaborar el chocolate y menaje de servicio; en ciertos casos acompañados de otros elementos propios o impropios como los peces de Ponce o los gatos de Peralta. En todo caso, ausencia de figura humana, excepto en el de Lorente, ya suficientemente ponderado. Tal es la plástica en nuestros siglos XVII y XVIII referida al chocolate. Si era un fenómeno social, y lo era, no queda testimonio en los pinceles. El chocolate todos lo anhelan, todos lo desean, pero solo una minoría tiene acceso a él con garantías de calidad. Las capas sociales inferiores lo ingieren cuando pueden y desde luego adulterado como se ha expuesto en el capítulo correspondiente y atestiguan el teatro menor del siglo de Oro. Parece como si los instalados tuvieran un cierto pudor en exhibir y exhibirse delante de una jícara en celebraciones o reuniones como expresión de su propia sociabilidad.

1214

En contraste, en la Francia del siglo de las Luces, que también lo es de la aristocracia decadente, de la burguesía ascendiente, de la Corte ociosa y derrochadora, de los Salones ilustrados y del Rococó; es aquí donde el chocolate encuentra su lugar en los lienzos.

A los pintores galos no les interesa el menaje, ni la cocina; carecen de atención por la vajilla expositiva, por los medallones de materia prima, por el *molinillo*, omnipresente en nuestros bodegones. Su centro de atención y de interés se sitúa en expresar la sociabilidad de los pudientes en torno a la más cara [en su doble sentido de deseada y de elevado precio] bebida que pudiera ingerirse, y ello como pretexto para el lucimiento y ostentación de su rango social.

---

<sup>1214</sup>La única obra de la Corte donde, muy en penumbra y abocetada, aparece una doncella casi desapercibida, portando un servicio de chocolate, es el retrato de Familia de Felipe V [Jean Ranc].

Por ello veremos desfilar en las obras a la familia aristocrática que se retrata, [Chapentier] posando, taza en mano, en fruitiva expresión y el necesario comedimiento acorde con el código que ella misma se ha dado.

En un escenario íntegramente del estilo dominante, también Boucher expresa la privacidad familiar en el desayuno valiéndose del chocolate compartido y querido por todos: adultos e infantes. A todos gusta, a todos satisface sin distinción de edad ni sexo.

Pero hay más, la sociedad instalada, particularmente la ociosa aristocracia que no es consciente del riesgo que corre y de que la revolución está en puertas, se solaza en ámbitos más íntimos aún. A ello responden las tres obras que se incluyen de Longhi, Lancret y Moreau. Es difícil superar la imagen de molicie de las elites que nos trasladan los artistas. En los ámbitos más recónditos, desde una cama al tocador o a la antesala del aseo, se halla el *chocolate*. Es expresión cotidiana de deleite en cualquier lugar y momento, particularmente el desayuno, con la que se regala la rentista y dispendiosa clase privilegiada.

En este orden, cabe incluir el siguiente texto, bien expresivo de lo que se viene reflexionando:

“La aristocracia del Antiguo Régimen no degustaba el chocolate matutino en la mesa de desayuno, sino preferentemente en la cama, o por lo menos en salto de cama. El desayuno no tenía aquí la función de inaugurar la jornada laboral, sino de escenificar la inauguración de un día de elegante ocio.

El famoso cuadro de Longhi reúne a los asistentes al desayuno, entre ellos el obligado abad, en torno a la cama de la anfitriona. En el lienzo de Nicholas Lancret, la cama ha quedado relegada al fondo, pero la escena del tocador es tan desenvuelta e informal como la anterior. El cuadro de Jean Michel Moreau muestra el momento del aseo con chocolate en la alcoba del amo”<sup>1215</sup>

---

<sup>1215</sup>SCHIVELBUSCH, W.: *Historia de los estimulantes: el paraíso, el sentido del gusto y la razón*, Barcelona, Anagrama, 1995, p. 115.





Jean Baptiste Charpentier (1728- 1806). *La taza de chocolate* (1768). Óleo sobre lienzo. Versailles. Palacio



François Boucher (1703-1770). *Le déjeuner* (1739) Óleo sobre lienzo. 81 x 65 cm. París. Museo del Louvre





Pietro Longhi (1702-1785) *El chocolate de la mañana*. Óleo sobre lienzo. Venecia. Palacio Rezzonico



Nicholas Lancret (1690-1743) *Desayuno aristocrático con chocolate*



Jean Michel Moreau (1741-1814) *Chocolate en la alcoba*  
Grabado SCHVELBUSCH, W.: Historia de los estimulantes. Anagrama, 1995

**Nº Catálogo: 93**

LA BELLA CHOCOLATERA

Autor: Jean Étienne LIOTART (1702-1789)

Fecha de realización: 1745

Dimensiones: 82,5 x 52,5 cm

Materiales: Pastel sobre pergamino

Localización: Dresde. Staatliche Museum



**Observaciones:**

Bella y delicada estampa en la que la joven protagonista aparece con la bandeja del servicio en sus manos sobre la que descansa la taza de chocolate con mancerina y el ya habitual vaso de agua. Expresión de pulcritud, dignidad y elegancia que Liotart consigue con su consumado dominio del pastel.

**Nº Catálogo: 94**

**BEBEDORA DE CHOCOLATE**

Autor: François DE TROY (1645-1730)

Dimensiones: No se dispone

Materiales: Óleo sobre lienzo

Localización: Desconocida



Grabado sobre el cuadro homónimo de François de Troy<sup>1216</sup>

### **Observaciones:**

Imagen insólita en la pintura. Una elegante joven en solitario degusta una taza de chocolate. No es común que la dama deguste a solas la preciada poción. Tanta exquisitez y estima requiere compartir y departir. He aquí la extrañeza. Por lo demás, común es que sea una fémina la representada y no un varón. Ya ha quedado suficientemente explicitado, y las palabras del naturalista Acosta, son bien expresivas: “Las mujeres mueren por el negro chocolate”.



## XI.- CONCLUSIONES.

El conocimiento por la cultura alimentaria, la cocina y la gastronomía constituye eje de interés de nuestro tiempo, y en el caso de Málaga muy directamente vinculado al turismo. Por paradójico que resulte, la investigación desde la perspectiva histórica en su más amplio acepción en esta área del saber sigue prácticamente ausente en su Universidad.

Ante tal vacío, la presente Tesis - amén de un estudio concienzudo, abordado desde la interdisciplinariedad de los productos alimenticios americanos que nutrieron a nuestros antepasados a partir del inicio mismo del Descubrimiento hasta cumplido el siglo XVIII- quiere contribuir a generar una “célula de reflexión” con proyección de futuro que permita una toma de conciencia de la trascendental relevancia de la cultura alimentaria y del patrimonio culinario y gastronómico de nuestra ciudad y provincia, dentro, obvio es, del ámbito andaluz y desde la perspectiva de la dieta mediterránea.

Por ende, el actual trabajo, no solo rinde tributo de gratitud a las generaciones precedentes por su legado para la procura de mejora de la dieta y con ella su modo y prolongación de vida con el advenimiento de los frutos de Indias; sino que pretende abrir, nuevos horizontes a la investigación e indagación de cómo nuestros antepasados consiguieron resolver la más perentoria de las necesidades con la incorporación de los recientes productos. Al mismo tiempo, qué elaboraciones culinarias llegadas hasta nuestros días perviven y forman ya parte irrenunciable de nuestro patrimonio coquinaro, sublimado y devenido en gastronomía.

Desde la perspectiva intra-tesis, *sensu stricto*, sorprendentes aportaciones se desprenden con la incorporación metodológica de la Historia del Arte, particularmente de la pintura, no solo como expresión para la contemplación estética, sino como fuente para la investigación de incalculable valor histórico y sociológico, a través del nuevo género surgido y coincidente con la era de los descubrimientos: el bodegón y la “naturaleza muerta”, pues al fin, es la Naturaleza única e indivisible asumida íntegramente por el Humanismo quien impulsa y da sentido a ambas manifestaciones: la aventura por ampliar horizontes, descubrir y colonizar nuevas tierras - *plus ultra*- y la de verse a sí misma reflejada en el lienzo, *exultante* o *vanitas*, Naturaleza es.

Tras el estudio de cada uno de los ocho productos alimenticios, cuyos requisitos para formar parte de este *corpus* han quedado expuestos en la Introducción, un centenar de obras de pintores españoles de primerísimo orden -Velázquez, Murillo, Zurbarán, Van der Hamen,



MeléndeZ, Goya, y europeos también de alto rango, particularmente italianos y flamencos, Arcimboldo, Campi, Bassano, Aertsen, Beuckelaer, los Bruehel, Van Rijnch, escuela rubeniana, ... se aplicaron a mostrar los nuevos alimentos venidos de aquellas partes.

El número de recreaciones puede contribuir a dar idea del éxito, grado de conocimiento, costumbres alimentarias de los diferentes lugares donde el producto ha sido objeto de atención por los autores, que en lógica responden a los gustos de sus respectivas clientelas. Así, de mayor a menor: con su presencia en 40 obras, el pavo de Indias se constituye en protagonista incuestionable; 20 el chocolate; con 14 cada uno, pimiento y tomate, 7 el maíz y 1 solo para cada una de las hortalizas: *batata*, patata y judía.

Si la cantidad importa, el ámbito espacio-temporal de su exhibición y consumo, tanto más. La abrumadora cifra del ave, tiene sus primeras representaciones espetado en las cocinas flamencas atestadas de todo tipo de carnes, frente a las modestas y vegetarianas españolas, a menudo ayunas de carne. Los pimientos y tomates son propios de cocinas andaluzas o bodegones fuera de esta área, y no de exhibición en el mercado; excepto Arcimboldo que con el primero y el maíz se sirve para construir la figura humana.

El cereal americano tiene su expresión dominante, como dicho queda, en el pintor milanés, en tanto en España no encuentra quien lo lleve a su pincel. En Flandes tiene su otra área de presencia con un alto valor simbólico de carácter religioso

El chocolate halla su espacio en bodegones españoles con su utillaje y sin figura humana de consumo. Por contra, en Francia e Italia lo que se muestra es el disfrute compartido por los instalados en la intimidad del hogar, alcoba incluida, o retratados en familia.

Consideración aparte, merece el capítulo *batata/patata*; papa/patata. Dicho con la prudencia y necesaria modestia, estimamos que constituye una de las aportaciones más relevantes de este trabajo: Fija con gran aproximación el muy temprano uso del vocablo patata, apenas a dos décadas del Descubrimiento; se explica la ambivalencia del término por el juego de las consonantes bilabiales; se determina el uso de la palabra patata en exclusiva para el dulce tubérculo, y por último se puntualiza (Altamiras, 1745) el cambio de significado para referirse a la insulsa raíz andina papa. Desde entonces sabemos que designa a lo que hoy entendemos por patata. Por el presente estudio se enmienda a la RAE y su Diccionario. [*Patata*: “cruce de papa y *batata*”]. Asimismo, deja en entredicho la cronología admitida hasta ahora de que la solanácea peruana ya era objeto de tráfico comercial con Flandes desde

Canarias y de consumo en el archipiélago y la Península en la sexta década del siglo XVI. Es un malagueño -Mariano Cárcer Disdier- quien aporta las pruebas documentales para dilucidar tan arduo asunto. Asimismo, la *batata* o patata de Málaga, es el fruto de Indias del que más datos disponemos en cuanto a su pronto cultivo en la capital, extensión a la Axarquía y precio tasado. No existe parangón acreditado documentalmente con ningún otro de los siete productos analizados.

Con esta apretadísima síntesis y con el propósito de que la cultura alimentaria pronto sea acogida en nuestra Universidad, concluye la presente investigación.



## XII.- BIBLIOGRAFÍA

- ABŪ MARWĀN: *Kitāb al-agḍiya = Tratado de los alimentos*. Ed. GARCÍA SÁNCHEZ, E. Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Instituto de Cooperación con el Mundo Árabe, 1992.
- ACOSTA, J.: *Historia natural y moral de las Indias*. Ed. ALCINA FRANCH, J. Madrid, Historia 16, 1987.
- “Agricultura del maíz”, *Semanario de agricultura y artes dirigido a los párrocos* 54, 1798, pp. 17-22.
- AGUILAR, F.: *Relación breve de la conquista de la Nueva España* (7ª ed.). Ed. GURRÍA LACROIX, J. México, UNAM, 1977.
- ALDINUS, T.: *Exactissima descriptio rariorum quarundam plantarum qu[ae] continentur Rom[ae] in horto Farnesiano*, Romæ, s.n., 1625.
- ALTAMIRAS, J.: *Nuevo arte de cocina*. Ed. PISA, J. M. Huesca, La Val de Onsera, 1994.
- ÁLVAREZ LÓPEZ, E.: “Las plantas de América en la botánica europea del siglo XVI”, *Revista de Indias* 6.20, 1945, pp. 221-288.
- ÁLVAREZ RIXO, J. A.: “Las papas: memoria sobre su introducción, cultivo, importancia notable de su producto en estas islas”, *Boletín de la Real Sociedad Económica de Amigos del País de Las Palmas de Gran Canaria* 67, 68, 73, 1868.
- ALZIEU, P., R. JAMMES, y Y. LISSORGUES: *Poesía erótica del Siglo de Oro*, Barcelona, Crítica, 2000.
- AMADO DOBLAS, M. I.: “Dos solanáceas indianas en la Literatura del Siglo de Oro”, *Isla de Arriarán* XIX, 2002, pp. 351-363.
- : “En el V Centenario del descubrimiento del cacao: el chocolate en la literatura del siglo de Oro (I)”, *Isla de Arriarán* 20, 2002, pp. 265-282.
- : “En el V Centenario del descubrimiento del cacao: el chocolate en la literatura del siglo de Oro (II)”, *Isla de Arriarán* 20, 2003, pp. 337-360.
- : “El pavo en el imaginario de la opulencia indiana, desde la Literatura del Siglo de Oro”. *Actas XI Congreso Internacional de la Asociación Española de Americanistas*, Murcia, Asociación Española de Americanistas, 2005, pp. 745-763.
- : “La *batata* de Málaga, fruto de Indias preferido por la Literatura del Siglo de Oro”. En: GUTIÉRREZ ESCUDERO, A. (ed.). *Estudios sobre América, siglos XVI-XX*, Sevilla, Asociación Española de Americanistas, 2005, pp. 929-944.
- AMATI DE CORTADA BARÓ DE MALDÀ, R.: *Calaix de sastre*. Ed. BOIXAREU, R. 7 vols. Barcelona, Edicions catalanes, 1987-1994.
- ANGLERÍA, P. M.: *Décadas del Nuevo Mundo*. Ed. ALBA, R. Madrid, Ediciones Polifemo, 1989.
- ANGULO IÑIGUEZ, D: *Bartolomé Esteban Murillo*, Madrid, Espasa Calpe, 1981.
- ANGULO IÑIGUEZ, D.: “Fray Francisco y la cocina de los ángeles” del Museo del Louvre y los “Dos franciscanos” del Museo de Ottawa”, *Archivo español de arte* 49.194, 1976, pp. 175-176.
- APICIO, M. G.: *De re coquinaria*. Ed. IBÁÑEZ ARTICA, M. Madrid, R&B, 1995.
- ARGONNE, B.: *Mélanges d'histoire et de littérature* (2ª ed.), 4 vols., Paris, Claude Prudhomme, 1713.
- BAEZA, A.: *Los cuatro libros del arte de confitería*. Ed. GARCÍA RUIPÉREZ, M. y M. P. OLIVARES SÁNCHEZ. Toledo, Antonio Pareja, 2014.
- BANDINI, J. B.: *Lecciones Elementales de Agricultura*, La Laguna, Bazzanti, 1816.
- BARRIONUEVO, J.: *Avisos*. Ed. PAZ Y MELIÁ, A. 2 vols. Madrid, BAE, 1968-1969.
- BAUHIN, C.: *Prodromos theatri botanici: in quo plantæ supra sexcentæ ab ipso primum descriptæ cum plurimis figuris proponuntur* (2ª ed.), Basileæ, impensis Ioannis Regis, 1671.
- BENZONI, G.: *Historia del Nuevo Mundo*, Venecia, 1572.

- BERNÁLDEZ, A.: *Memorias del reinado de los Reyes Católicos*. Ed. GÓMEZ-MORENO, M. y J. M. VARRIAZO. Madrid, Real Academia de la Historia, 1962.
- BOUTELOU, C.: *Tratado de la huerta* (2ª ed.), Madrid, Imprenta de Dávila, 1813.
- BOUTELOU, C., y E. BOUTELOU: *Tratado de la Huerta ó Método de cultivar toda clase de hortalizas*, Madrid, Imprenta de Villalpando, 1801.
- BOUTELOU, E.: “Memoria sobre las patatas”, *Semanario de agricultura y artes dirigido a los párrocos* 479, 1806, pp. 145-151.
- BOWLES, W.: *Introducción a la historia natural: y a la geografía física de España*, Madrid, F. Manual de Mena, 1775.
- BRANCACCIO, F. M.: *De chocolatis potu diatribe*, Roma, per Zachariam Dominicum Acsamitek à Kronenfeld, Vetro Pragensem, 1664.
- BRILLAT-SAVARIN, J. A.: *Fisiología del paladar o Meditaciones de gastronomía trascendental*. Ed. OÑAZ DE URSUA, J. San Sebastián, R&B, 1995.
- BROWN, J.: *Velázquez, pintor y cortesano*, Madrid, Alianza, 1986.
- CABRERA, R.: *Diccionario de etimologías de la lengua castellana*, Madrid, s.n., 1837.
- CABRILLANA, N.: *Marbella en el Siglo de Oro*, Granada, Universidad, 1989.
- CALANCHA, A.: *Coronica moralizada del Orden de san Augustin en el Peru*, 2 vols., Barcelona, 1638-1639.
- CALDERÓN DE LA BARCA, P.: *Entremeses*, Zaragoza, 1640.
- : *El alcalde de Zalamea y dos entremeses: El dragoncillo y La rabia*. Ed. DURÁN CERDA, J. Santiago de Chile, Edit. Universitaria, 1956.
- : *Entremeses varios*, Zaragoza, s.n., ca. 1670.
- CALVILLO DE TERUEL, M. R.: *Libro de apuntaciones de guisos y dulces*. Ed. DI PINTO, E. Madrid, Visor, 2013.
- CAPEL, J. C.: *La gula en el Siglo de Oro*, Donostia-San Sebastian, R & B Ediciones, 1996.
- CÁRCER Y DISDIER, M.: *Apuntes para la historia de la transculturación indoespañola*, México, UNAM, 1953.
- : “¿Se llamó alguna vez patata a la papa en el siglo XVI?”, *Archivo Hispalense* 20.63, 1954, pp. 73-77.
- : *Disertaciones sobre la papa (patata) y la batata (patata), rectificación histórica*, México, UNAM, 1955.
- CARDANO, G.: *Hieronymi Cardani Mediolanensis medici De rerum varietate libri XVII*, Avinione, Per Matthaem Vicentium, 1558.
- CÁRDENAS, J. D.: *Problemas y secretos maravillosos de las Indias*. Ed. DURÁN, A. Madrid, Alianza Editorial, 1988.
- CARLETTI, F.: *Razonamientos de mi viaje alrededor del mundo (1594-1606)*. Ed. PERUJO, F. México, Instituto de Investigaciones Bibliográficas, Universidad Nacional Autónoma de México, 1983.
- CASTELLANOS, J. D.: *Historia del nuevo reino de Granada*. Ed. PAZ Y MELIÁ, A. Madrid, BAE, 1886.
- CASTILLO RUIZ DE VERGARA, P. A.: *Descripcion histórica y geográfica de las Islas Canarias*, Santa Cruz de Tenerife, s.n., 1748.
- CASTILLO SOLÓRZANO, A. D.: “Sala de recreación”. En: GLENN, R. F. y F. G. VERY (ed.). *Estudios de Hispanófila*, Chapel Hill, N.C - Madrid, Castalia, 1977
- CASTRO, F.: *Primera, Segunda y Tercera parte de Alegria Comica, explicada en diferentes asoptos jocosos*, 2 vols., Zaragoza, S.n., 1702.
- Cédula Real en que Su Magestad manda se observe, y guarde la moderación de alquileres de casas, y precios de todos géneros comerciables, etc.*, Madrid, Julián Paredes, 1680.
- CERVANTES DE SALAZAR, F.: *Crónica de la Nueva España*. Ed. MAGALLÓN Y CABRERA, M. y A. MILLARES CARLO. 2 vols. Madrid, BAE, 1971.
- CERVANTES SAAVEDRA, M.: *Novelas ejemplares*. Ed. AVALLE-ARCE, J. B. 3 vols. Madrid, Castalia, 1982.

- CERVIO, V.: *Il trinciante, ampliato et ridotto a perfettione dal cauallier R. Fusoritto*, Venezia, 1581.
- CIENFUEGOS, B.: Historia de las plantas, ed. ESPAÑA, B. N.E. Mss. 3357-3363, ca. 1627-1631.
- CIEZA DE LEÓN, P. D.: *La crónica del Perú*. Ed. BALLESTEROS GAIBROIS, M. Madrid, Historia 16, 1984.
- CIORANESCU, A.: *Thomas Nichols, mercader de azúcar, hispanista y hereje. Con la edición y traducción de su Descripción de las Islas Afortunadas*, La Laguna, CSIC - Instituto de Estudios Canarios, 1963.
- CIORANESCU, A.: *Historia de Santa Cruz de Tenerife 1494-1803*, 3 vols., Madrid, Confederación Española de Cajas de Ahorro, 1977.
- CLUSIUS, C.: *Rariorum plantarum historia*, Antuerpiae, Ex officina Plantiniana, apud Ioannem Moretum, 1601.
- CLUSIUS, C.: *Rariorum stirpium per Hispanias observatorum historiae*. Antuerpiae, 1576
- CLUSIUS, C.: *Descripción de algunas plantas raras encontradas en España y Portugal*. Amberes, 1576 Ed. Laca y Ramón Morales, Junta de Castilla y León, [2005]
- COBO, B.: *Historia del Nuevo Mundo*. Ed. PARDO, L. A. Madrid, BAE, 1956.
- COE, S. D., y M. D. COE: *La verdadera historia del chocolate*, México, Fondo de Cultura Económica, 1999.
- COLMENERO DE LEDESMA, A.: *Curioso tratado de la naturaleza y calidad del chocolate*, Madrid, Francisco Martínez, 1631.
- COLÓN, C.: *Textos y documentos completos: relaciones de viajes, cartas y memoriales*. Ed. VARELA, C. Madrid, Alianza, 1989.
- COLÓN, F.: *Historia del Almirante*. Ed. ARRANZ MÁRQUEZ, L. Barcelona, Instituto Gallach, 1988.
- “Concluye el artículo del maíz”, *Semanario de agricultura y artes dirigido a los párrocos* 55, 1798, pp. 33-41.
- CONDE DE FERNÁN-NÚÑEZ, C. J.: *Vida de Carlos III*. Ed. MOREL-FATIO, A. y A. PAZ Y MELIÁ. 2 vols. Madrid, F. Fé, 1898.
- “Conquistador anónimo”. En: GARCÍA ICAZBALCETA, J. (ed.). *Colección de documentos para la historia de México*, México, 1858, pp. 568-598.
- CORTÉS, H.: *Cartas de relación*. Ed. HERNÁNDEZ SÁNCHEZ-BARBA, M. Madrid, Instituto Gallach, 1985.
- COTARELO Y MORI, E.: *Colección de entremeses, loas, bailes, jácaras y mojigangas: desde fines del siglo XVI a mediados del XVIII*. Ed. SUÁREZ GARCÍA, J. L. y A. MADROÑAL DURÁN. 2 vols. Granada, Universidad de Granada, 2000.
- CRUZ CRUZ, J.: *Dietética medieval*, Huesca, Val de Onsera, 1997.
- : *La cocina mediterránea en el inicio del Renacimiento*, Val de Onsera, Huesca, 1997.
- CULLEN, W.: *Tratado de materia medica*, 4 vols., Madrid, Imprenta de Don Benito Cano, 1794.
- CHAMBERLAYNE, J.: *The natural history of coffee, thee, chocolate, tobacco, in four several sections : with a tract of elder and juniper-berries, shewing how useful they may be in our coffee-houses : and also the way of making mum, with some remarks on that liquor*, London, Printed for Christopher Wilkinson, 1682.
- CHAUNU, H., P. CHAUNU, y G. ARBELLOT: *Séville et l'Atlantique, 1504-1650*, 8 vols., Paris, Institut des hautes études de l'Amérique latine, 1955.
- CHERRY, P: “Las escenas de género de Murillo y su contexto”. *Los niños y Murillo*, Madrid, Museo del Prado-Fundación Winterthur, 2001
- CHERRY, P. y LUNA, J.J.: *Luis Meléndez Bodegones*. Catálogo Exposición, Museo del Prado, Madrid, 2004
- DÁVILA GARIBI, J. I. P.: *Nuevo y mas amplio estudio etimológico del vocablo chocolate y de otros que con él se relacionan, con un apéndice*, México, E. Pardo, 1939.



- DÁVILA PADILLA, A. N.: *Historia de la fundación y discurso de la provincia de Santiago de México, de la Orden de Predicadores* (3. ed.), México, Editorial Academia Literaria, 1955.
- DE LOS RÍOS, G.: *Agricultura de jardines*. Ed. GONZÁLEZ TASCÓN, I. y J. FERNÁNDEZ PÉREZ. Madrid, CSIC, 1991.
- DÍAZ DEL CASTILLO, B.: *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*. Ed. SÁENZ DE SANTA MARÍA, C. y L. SÁINZ DE MEDRANO. Barcelona, Planeta, 1992.
- DILLON, J. T.: *Travels through Spain*, Dublin, printed for S. Price, W. and H. Whitestone, T. Walker, W. Gilbert, C. Jenkin, 1781.
- DOMÈNECH, J. D.: *Chocolate todos los días. A la mesa con el barón de Maldà. Un estilo de vida del s. XVIII*, Barcelona, RBA, 2004.
- DOMÍNGUEZ FERRO, A.: “Análisis del viaje de Cosme III de Toscana en el Diario de Giovan Battista Gornia”. En: *El viaje de Cosme III de Medicis*, Santiago de Compostela, Servizo de Publicacións do Xacobeo, 2004.
- : “El viaje de Cosimo de’ Medici por España a través de la crónica inédita de Giovan Battista Gornia”, *Studi secenteschi* 49, 2005, pp. 219-230.
- : “La ciudad de Córdoba en el diario inédito de Giovan Battista Gornia”, *Alfinge* 17, 2005, pp. 53-63.
- DOMÍNGUEZ ORTIZ, A.: *Sociedad y estado en el siglo XVIII español*, Barcelona, Ariel, 1976.
- DOYLE, E.: *Tratado sobre el cultivo, uso y utilidades de las patatas ó papas* (4ª ed.), Con licencia en Madrid, en la imprenta de D. Josef Collado, 1804.
- DUHAMEL DU MONCEAU: *Traité de la culture des terres, suivant les principes de M. Tull, anglois*, Paris, H.-L. Guerin, 1761.
- DUMAS, A.: *Diccionario de cocina*. Ed. FALOMIR ARCHAMBAULT, E. Madrid, Gadir, 2011.
- DURÁN, A.: *Romancero general, ó, Colección de romances castellanos anteriores al siglo XVIII*, 2 vols., Madrid, BAE, 1945.
- DURÁN, D.: *Historia de las Indias de Nueva España e islas de la Tierra Firme*. Ed. GARIBAY K, A. M. 2 vols. México, Porrúa, 1967.
- DURANTE, C.: *Herbario nuouo*, Roma, Appresso Bartholomeo Bonfadino, & Tito Diani
- ESPINEL, V.: *Relaciones de la vida del escudero Marcos de Obregón*, Madrid, Juan de la Cuesta, 1618.
- ESTEVE BARBA, F.: *Historiografía indiana* (2ª ed.), Madrid, Gredos, 1992.
- ESTRADA, J. A.: *Málaga y su provincia en los siglos XVII y XVIII*. Ed. SALAFRANCA, J. F. Málaga, Algazara, 1991.
- ESTRADA MONROY, A.: *El Mundo k'ekchi' de la Vera-Paz*, Guatemala, Imprenta del Ejército, 1979.
- FARFÁN, A.: *Tractado brebe de medicina y de todas las enfermedades*, Mexico, Pedro Ocharte, 1592.
- FERNÁNDEZ DE ENCISO, M.: *Suma de geographia que trata de todas las partidas & prouincias del mundo: en especial delas Indias*, Sevilla, 1519.
- FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS, G.: *Historia general y natural de las Indias*. Ed. PÉREZ DE TUDELA BUESO, J. 5 vols. Madrid, Biblioteca de Autores Españoles, 1992.
- : *Sumario de la natural historia de las Indias*. Ed. MIRANDA, J. México, Fondo de Cultura Económica, 1996.
- FERNÁNDEZ DE PINEDO, E.: “La revolución del maíz”. *Crecimiento económico y transformaciones sociales del País Vasco (1100-1850)*, Madrid, Siglo XXI, 1974, pp. 24-28.
- FEUILLÉE, L.: *El viaje del astrónomo y naturalista Louis Feuillée a las Islas Canarias, 1724*. Ed. PUIG-SAMPER, M. Á. La Laguna, Ayuntamiento de La Laguna : Centro de la Cultura Popular Canaria, 1997.
- FINALDI, G.: “Murillo y Justino de Neve: el arte de la amistad”, Madrid-Sevilla-Londres, Museo del Prado-Fundación Focus-Abengoa, 2012.



- FRA FRANCESC ROGER: *Art de la cuina. Llibre de cuina menorquina del segle XVIII*, Menorca, Institut menorquí d'Estudis, 1993.
- FRAGOSO, J.: "Discurso de las cosas aromáticas (1572)". En: LÓPEZ PIÑERO, J. (ed.). *Medicinas, drogas y alimentos vegetales del Nuevo Mundo*, Madrid, Ministerio de sanidad y consumo, 1992
- FRAY LEANDRO DE MURCIA: *Questiones selectas regulares y exposicion de la regla de los frailes menores*, Madrid, Gregorio Rodriguez, 1645.
- FRUTUOSO, G.: *Descripción de las Islas Canarias: capítulos IX al XX del libro I de Saudades da Terra*, La Laguna, Centro de la Cultura Popular Canaria, 1964.
- GAGE, T.: *Nueva relacion que contiene los viages de Tomas Gage en la Nueva España*, 2 vols., Paris, Rosa, 1838.
- : *Nueva relación que contiene los viajes de Tomás Gage a la Nueva España, sus diversas aventuras y su vuelta por la Provincia de Nicaragua hasta la Habana, con la descripción de la Ciudad de México*. Ed. VALLE-ARIZPE, A. D. México, Ediciones Xochitl, 1947.
- GARCÍA BLANCO, M. M.: "Voces americanas en el teatro de Tirso de Molina", *Thesaurus: Boletín del instituto Caro y Cuervo* 48.1, 1993, pp. 566-585.
- GARCÍA DE LA LEÑA, C.: *Conversaciones históricas malagueñas*, 4 vols., Málaga, Sta. Iglesia Catedral, 1789-1793.
- GARCÍA MERCADAL, J.: *Viajes de extranjeros por España y Portugal*, 3 vols., Madrid, Aguilar, 1952-1962.
- GARCÍA PARIS, J.: *Intercambio y difusión de plantas de consumo entre el nuevo y el viejo mundo*, Madrid, Ministerio de Agricultura, 1991.
- GARCÍA PAYÓN, J.: *Amoxocoatl, o Libro del chocolate*, Toluca, Escuela de artes, 1936.
- GARRIDO ARANDA, A.: "La revolución alimentaria del s. XVI en América y Europa". En: GARRIDO ARANDA, A. (ed.). *Los sabores de España y América*, Huesca, La Val de Onsera, 1999, pp. 197-212.
- GERARD, J.: *The herball, or generall historie of plantes*, London, E. Bollifant, 1597.
- GIL, J., y C. VARELA: *Cartas de particulares a Colón y relaciones coetáneas*, Madrid, Alianza, 1984.
- GÓNGORA Y ARGOTE, L.: *Manuscrito Chacón*, Málaga, Caja de Ahorros de Ronda, 1991.
- GÓNGORA Y ARGOTE, L.: *Las firmezas de Isabela*. Ed. JAMMES, R. Madrid, Castalia, 1984.
- : *Soledades*. Ed. JAMMES, R. Madrid, Editorial Castalia, 1994.
- GRACIÁN, B.: *El Criticón*. Ed. SAURA, A. Barcelona, Planeta, 2010.
- GRANADO, D.: *Libro del arte de cozina*, Lérida, Pàges Editors, 1991.
- GRAS I CASANOVA, M.: "Una polèmica dins l'alimentació mediterrània dels segles XVI-XVIII. La xocolata, una addicció perillosa o un plaer autoritzat?". *La Mediterrània, àrea de convergència de sistemes alimentaris (segles V-XVIII). XIV Jornades d'Estudis Històrics Locals*, Palma de Mallorca, Institut d'Estudis Baleàrics, 1996, pp. 741-752.
- GRAS I CASANOVA, M., y M. Á. PÉREZ SAMPER: "Els receptaris de cuina a l'època moderna". En: RIERA I MELIS, A. (ed.). *Actes del 1r Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó. Edat Mitjana, Vol. 2: Comunicacions*, Lleida, Institut d'Estudis Ilerdencs, 1995, pp. 813-835.
- GUAMÁN POMA DE AYALA, F.: *Nueva crónica y buen gobierno*. Ed. MURRA, J. V., R. ADORNO y J. URIOSTE. 3 vols. Madrid, Historia 16, 1987.
- GUARDIOLA ORTIZ, J.: *Conduchos de Navidad y Gastronomía alicantina*, Alicante, Agatàngelo Soler Llorca, 1972.
- GUERRA Y PEÑA, L. A.: *Memorias: Tenerife en la segunda mitad del siglo XVIII*, Las Palmas, El museo canario, 1955-1959.
- HAMILTON, E. J.: *American treasure and the price revolution in Spain, 1501-1650*, Cambridge, Mass, Harvard University Press, 1934.

- : “What the New World Gave the Economy of the Old”. En: CHIAPPELLI, F. (ed.). *First Images of America: The Impact of the New World on the Old*, 1976, pp. 853-884.
- HAWKES, J. G.: *The potato: evolution, biodiversity and genetic resources*, London, Belhaven, 1990.
- HENRÍQUEZ DE JORQUERA, F.: *Anales de Granada: Descripción del reino y ciudad de Granada. Crónica de la reconquista (1482-1492). Sucesos de los años 1588 a 1646*. Ed. MARÍN OCETE, A. 2 vols. Granada, Publicaciones de la Facultad de letras, 1987.
- HERNÁNDEZ, F.: *Historia de las plantas de Nueva España*. Ed. OCHOTERENA, I. México, Universidad Nacional Autónoma de México. Instituto de Biología, 1942-1946.
- : *De materia medica Novae Hispaniae libri quatuor*. Ed. RECCHI, N. A., F. FERNÁNDEZ GONZÁLEZ y R. ÁLVAREZ PELÁEZ. 2 vols. Madrid, Doce calles, 1999.
- HERNÁNDEZ TRIVIÑO, A.: “Chocolate: historia de un nahuatlismo”, *Estudios de cultura Náhuatl* 46, 2013, pp. 37-87.
- HERRERA, G. A.: *Agricultura general adicionada*, 4 vols., Madrid, Imprenta Real, 1818-1819.
- : *Agricultura general*. Ed. TERRÓN, E. Madrid, Servicio de Publicaciones del Ministerio de Agricultura y Pesca, 1996.
- HOYO, J.: *Memorias del Arzobispado de Santiago: transcripción del manuscrito original del año 1607 que se guarda en el Archivo de la Mitra Compostelana*. Ed. RODRÍGUEZ GONZÁLEZ, Á. y B. VARELA JÁCOME. Santiago de Compostela, Porto y Cie. Editores, 1949.
- HURTADO, T.: *Chocolate y tabaco, ayuno eclesiástico y natural : si este le quebranta el chocolate y el tabaco al natural, para la sagrada comunión*, Madrid, por Francisco Garcia, 1645.
- IGLÈSIES, J., ed.: *El Llibre de cuina de Scala-Dei*, Barcelona, Fundació Francesc Blasi Vallespinosa, 1963.
- INCA GARCILASO DE LA VEGA: *Comentarios reales de los Incas* (2ª ed.). Ed. SÁENZ DE SANTA MARÍA, C. 2 vols. Madrid, BAE, 1960.
- IRIBARREN RODRÍGUEZ, J. M.: “El comer, el vestir y la vida de los navarros de 1817, a través de un “memorial de ratonera””, *Príncipe de Viana* 65, 1956, pp. 473-486.
- ITURRIZA Y ZABALA, J. R. D.: *Historia general de Vizcaya*, Barcelona, Subirana, 1885.
- IZQUIERDO HERNÁNDEZ, M.: “El régimen alimentario de una reina de España en 1696”, *Boletín de la Real Academia de la Historia* 122, 1948, pp. 351-359.
- JARAVA, J. D.: *Historia de las yervas y plantas*. Ed. MANCHO DUQUE, M. J. Salamanca, Ediciones Universidad de Salamanca, 2005.
- JIMÉNEZ DE LA ESPADA, M., ed.: *Relaciones geográficas de Indias. Perú*, 4 vols., Madrid, BAE, 1881.
- JORDAN, W. B., y P. CHERRY: *El bodegón español: de Velázquez a Goya*, Londres-Madrid, National Gallery-El Viso, 1995.
- JORDAN, W.B.: *Juan Van der Hamen y León y la Corte de Madrid*. Patrimonio Nacional. Catálogo Exposición. Palacio Real. Madrid, 2006
- JOVER, M.: *Cristo en el Arte*. Barcelona, Editorial Regina, 1995
- KAHN, E. J.: *Granos y raíces: fuentes de vida de la humanidad*, Barcelona, Bellaterra, 1987.
- La cocina de los Jesuitas. Común modo de guisar que observaban en las Casas de los Regulares de la Compañía de Jesús*, Sevilla, Imprenta de D. Bartolomé M. Caro, 1818.
- LA VARENNE, F. P.: *Le cuisinier françois* (2ª ed.), Paris, Pierre David, 1653.
- La vida y hechos de Estebanillo González, hombre de buen humor*. Ed. SPADACCINI, N. y A. N. ZAHAREAS. 2 vols. Madrid, Castalia, 1990.
- LANDA, D. D.: *Relación de las cosas de Yucatán*. Ed. RIVERA DORADO, M. Madrid, Historia 16, 1985.

- LANDÁZURI ROMARATE, J. J.: *Historia del ilustre País Bascongado: comprendido en sus tres M. NN. y M. LL. provincias, el Señorío de Bizcaya, Guipúzcoa y Alaba*, 7 vols., Bilbao, s.n., 1901.
- LARRAMENDI, M. D.: *Corografía de la muy noble y muy leal provincia de Guipúzcoa*, Buenos Aires, Editorial Vasca Ekin, 1950.
- LAS CASAS, B. D.: *Apologética historia de las Indias*. Ed. SERRANO Y SANZ, M. Madrid 1958.  
 ———: *Historia de las Indias*. Ed. SAINT-LU, A. 3 vols. Caracas, Biblioteca Ayacucho, 1986.
- LATINI, A.: *Lo scalco alla moderna*, 2 vols., Milano, Biblioteca culinaria, 1993.
- LAUFER, B., y C. M. WILBUR: *The American plant migration*, Chicago, Field Museum of Natural History, 1938.
- LAVEDAN, A.: *Tratado de los usos, abusos, propiedades y virtudes del tabaco, café, té y chocolate : extractado de los mejores autores que han tratado de esta materia*, Madrid, en la Imprenta Real, 1796.
- LEGRAND D'AUSSY, P. J.-B.: *Histoire de la vie privée des Français depuis l'origine de la nation jusqu'à nos jours*, Paris, Simonet, 1815.
- LEÓN-PORTILLA, M.: "Otro testimonio de aculturación hispano-indígena: Los nahuatlismos en el castellano de España", *Revista Española de Antropología Americana*, 1981, pp. 220-243.
- LEÓN PINELO, A. D.: *Question moral si el chocolate quebranta el ayuno eclesiastico trata de otras bebidas j confecciones que se vsan en varias provincias*, Madrid, Por la viuda de Iuan Gonçalez, 1636.
- LEÓN PORTOCARRERO, P.: *Descripción del Virreinato del Perú*. Ed. HUARAG ÁLVAREZ, E. Lima, Universidad Ricardo Palma, 2009.
- LISSON CHAVES, E., ed.: *La iglesia de España en el Perú - Documentos para la Historia de la iglesia en el Perú*, 5 vols., Sevilla, AGI, 1943-1947.
- LISTER, M.: *A journey to Paris in the year 1698*, London., Jacob Tonson, 1699.
- LOBO CABRERA, M.: *El comercio canario europeo bajo Felipe II*, Santa Cruz de Tenerife, Idea, 2008.
- LONG-SOLÍS, J.: *Capsicum y cultura: la historia del chilli*, México D.F., Fondo de cultura económica, 1986.  
 ———: "El tomate: de hierba silvestre de las Américas a denominador común de las cocinas mediterráneas". En: GARRIDO ARANDA, A. (ed.). *Cultura alimentaria de España y América*, Huesca, La Val de Onsera, 1995, pp. 215-235.
- LOPE DE VEGA: *Romancero espiritual*. Ed. GUARNER, L. Valencia, Jesús Bernés, 1941.  
 ———: *El perro del hortelano y El Arenal de Sevilla*, Madrid, Espasa-Calpe, 1943.  
 ———: *Arauco domado*. Ed. LEZAMA, A. Santiago de Chile, Zig-Zag, 1954.  
 ———: *Lope de Vega's "Los españoles en Flandes" a critical edition*. Ed. SAUTER, V. M. New York, Peter Lang, 1997.  
 ———: *Las bazarrias de Belisa*. Ed. GARCÍA SANTO-TOMÁS, E. Madrid, Cátedra, 2004.  
 ———: *La esclava de su galan*, Barcelona, Pedro Escudèr, ca. 1605.
- LÓPEZ DE GÓMARA, F.: *Historia de la conquista de México*. Ed. GURRÍA LACROIX, J. Caracas, Biblioteca Ayacucho, 1979.  
 ———: *Historia general de las Indias y Vida de Hernán Cortés*. Ed. GURRÍA LACROIX, J. Caracas, Biblioteca Ayacucho, 1979.
- LÓPEZ DE ÚBEDA, F.: *La pícaro Justina*. Ed. REY HAZAS, A. 2 vols. Madrid, Editora Nacional, 1977.
- LÓPEZ LINAGE, J.: *La patata en España: historia y agroecología del tubérculo andino*, Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, Centro de Publicaciones, 2008.
- LÓPEZ PIÑERO, J. M.: *Medicinas, drogas y alimentos vegetales del Nuevo Mundo textos e imágenes españolas que los introdujeron en Europa*, Madrid, Ministerio de Sanidad y Consumo, 1992.

- LÓPEZ -REY, J.: *Velázquez. La obra completa*. Benedikt Taschen, 1978
- LUCENA SALMORAL, M.: “El maíz entre las grandes culturas americanas”. En: LÓPEZ LINAGE, J. (ed.). *El Maíz. De grano celeste a híbrido industrial. La difusión española del cereal mesoamericano*, Madrid, MAPA, 1996, pp. 11-53.
- LUJÁN, N.: *Historia de la gastronomía*, Barcelona, Folio, 1997.
- LUNA, J. J.: “América en los bodegones de Luis Meléndez”. *Actas del Congreso Nacional “Madrid en el contexto de los Hispánicos”*, Madrid, 1994, pp. 535-540.
- LUNA, J. J.: “Bodegones de Luis Meléndez”, en *Los alimentos de España en la pintura*. Mercasa, Madrid, 1995
- LLORDÉN, A.: *Historia de Málaga: anales del cabildo eclesiástico malagueño*, Málaga, Colegio “Los Olivos”, D.L., 1988.
- MACÍAS HERNÁNDEZ, A. M.: “La papa en la economía canaria. Aproximación histórica”, *Cuadernos Phytoma* 3, 1990, pp. 4-6.
- MAGALOTTI, L.: *Viaje de Cosme de Médicis por España y Portugal (1668-1669)*. Ed. SÁNCHEZ RIVERO, Á. y Á. MARUTTI DE SÁNCHEZ RIVERO. 2 vols. Madrid, Junta para ampliación de Estudios e Investigaciones científicas, Centro de Estudios Históricos, 1933.
- MAGALOTTI, L.: *Relazioni di viaggio in Inghilterra, Francia e Svezia*. Ed. MORETTI, W. Bari, G. Laterza, 1968.
- MAJADA NEILA, J.: *Viajeros románticos en Málaga*, Salamanca, Librería Cervantes, 1986.
- MAPELLI, E.: “Comentarios a recetas conventuales”. En: PELÁEZ DEL ROSAL, M. (ed.). *IV Curso de Verano “El Franciscanismo en Andalucía”*, 1998, pp. 657-670.
- MARCHISIO, C.: “Il Príncipe Assaggiatore Cosimo de Medici in Spagna e Portogallo (1668-1669)”, *Giornale Storico della letteratura italiana* 184.607, 2007, pp. 368-388.
- MARRADON, B.: “Du Chocolate, Dialogue entre un Medecin, un Indien, & un bourgeois. Voisine de la Ville de Marchena, Imprimé à Seville l'an 1618”. En: SPON, J. (ed.). *De l'usage du café, du thé et du chocolat*, Lyon, chez Jean Girin & Barthelemy Riviere, 1671, pp. 167-188.
- MARTÍ GARCÍA, M. J.: “Productos americanos en la mesa conventual”. *La Mediterrània, àrea de convergència de sistemes alimentaris (segles V-XVIII). XIV Jornades d'Estudis Històrics Locals*, Palma de Mallorca, Institut d'Estudis Baleàrics, 1996, pp. 429-440.
- MARTÍ I OLIVER, J., F. CANTALLOPS, y J. MIRALLES I MONSERRAT: *Receptari de cuina del segle XVIII*, Montserrat, Departament de Filologia Catalana i Lingüística General Universitat de les Illes Balears-Publicacions de l'Abadia, 1989.
- MARTÍNEZ LLOPIS, M.: *Historia de la gastronomía española*, Madrid, Edit. Nacional, 1974.
- MARTÍNEZ LLOPIS, M.: *Historia de la gastronomía española*, Huesca, Val de Onsera, 1995.
- MARTÍNEZ MONTIÑO, F.: *Arte de cocina, pastelería, vizcochería [sic], y conservería*, Barcelona, Tusquets, 1982.
- MATA, J.: *Arte de la repostería*. Burgos, La Olmeda, 1992.
- MATEO ALEMÁN: *Guzmán de Alfarache* (4ª ed.). Ed. MICÓ, J. M. Madrid, Cátedra, 1997.
- MAURA GAMAZO, G., P. GIMFERRER, y J. J. LUNA: *Vida y reinado de Carlos II*, Madrid, Aguilar, 1990.
- MEIJIDE PARDO, A.: *Testimonios históricos sobre la antigüedad del cultivo de la patata en Galicia*, A Coruña, Ediciós do Castro, 1984.
- MELÉNDEZ, L.: *Bodegones. Exposición [17 de febrero-16 de mayo, 2004]*, Madrid, Museo del Prado, 2004.
- MERINO QUIJANO, G.: *Los bailes dramáticos del siglo XVII*, 2 vols., Madrid, Universidad Complutense, 1981.
- MESTAYER DE ECHAGÜE, M.: *Historia de la gastronomía*, San Sebastián, R & B, 1996.
- MOLINA, C.: *Fábulas y mitos de los Incas*. Ed. URBANO, H. y P. DUVIOLS. Madrid, Historia 16, 1989.



- MONARDES, N.: *Historia medicinal de las cosas que se traen de nuestras Indias Occidentales que sirven en Medicina*. Ed. RODRIGUEZ MARIN, F., J. LASSO DE LA VEGA Y CORTEZO y F. GUERRA. Sevilla, Padilla, 1988.
- MONREAL TEJADA, L.: *El libro del chocolate*, Barcelona, Nestlé - AEPA, 1979.
- MORENO GÓMEZ, J.: “Los productos americanos en la pintura: el pimiento en el bodegón de Velázquez”, *Isla de Arriarán* 18, 2001, pp. 289-303.
- : “Los productos americanos en los fogones de Fr. Raymundo Gómez (Juan de Altamiras)”. En: PELÁEZ DEL ROSAL, M. (ed.). *VII Curso de Verano “El Franciscanismo en Andalucía”*, 2002, pp. 799-812.
- : “El cacao en el V Centenario de su descubrimiento y su inserción [chocolate] en la dieta colonial y del Viejo Mundo”. En: GUTIÉRREZ ESCUDERO, A. y M. L. LAVIANA CUETOS (ed.). *Estudios sobre América, siglos XVI-XX*, Sevilla, Asociación Española de Americanistas, 2005, pp. 945-966.
- : “Los duelos y quebrantos en la solidaridad popular”, *Isla de Arriarán* 25, 2005, pp. 279-292.
- : “De las Indias al Mediterráneo; de las Crónicas a la cocina: pimiento”. En: SÁNCHEZ BAENA, J. J. y L. PROVENCIO GARRIGÓS (ed.). *El Mediterráneo y América: Actas de XI Congreso internacional de la Asociación Española de Americanistas (AEA)*, Murcia, Editora regional de Murcia, 2006, pp. 729-743.
- : “De las Indias al Mediterráneo: la batata/patata, fruto de Málaga por antonomasia”, *Isla de Arriarán* XXXV, 2012, pp. 231-248.
- MORENO RODRÍGUEZ, A.: *Historia de Vélez-Málaga*. Ed. MONTORO FERNÁNDEZ, F. Vélez-Málaga, Concejalía de Educación y Ciencia, 2006.
- MORETO, A.: *No puede ser el guardar una mujer*, Madrid, s.n., ca.1650.
- MORÍNIGO, M. A.: *América en el teatro de Lope de Vega*, Buenos Aires, Facultad de Filosofía y Letras de la Univ. de Buenos Aires, Instituto de Filología, 1946.
- MOTA, I. H.: *El libro del chocolate*, Madrid, Pirámide, 1992.
- MOTOLINÍA (FRAY TORIBIO DE BENAVENTE): *Motolinía's History of the Indians of New Spain*. Ed. STECK, F. B. Washington, Academy of American Franciscan History, 1951.
- : *Historia de los indios de la Nueva España* (1ª ed.). Ed. ESTEVA FÁBREGAT, C. Madrid, Historia 16, 1985.
- NIEREMBERG, J. E.: *Historia naturæ, maxime peregrinæ, libris xvi. distincta. Accedunt de miris & miraculosis naturis in Europâ libri duo: item de iisdem in terrâ Hebræis promissâ liber vnus*, Antuerpiæ, Ex officina Plantiniana Balthasaris Moreti, 1635.
- NÚÑEZ CABEZA DE VACA, Á.: *Naufragios*, Madrid, BAE, 1852.
- OLMO, J. V. D.: *Relacion historica del auto general de fe : que se celebró en Madrid en el año de 1680 con asistencia del Rey don Carlos II*, Madrid, Imprenta de Cano, 1820.
- ORRI, F. J.: *Avisos y Instrucciones per lo Principiant Cuyner*. Ed. JUNCOSA I GINESTÀ, I. Barcelona, Akribos, 1988.
- PARMALEE, P.: *El Hambre en la Historia*, Buenos Aires, Espasa-Calpe, 1946.
- PAZ SÁNCHEZ, M. : “El trigo de los pobres. La recepción del maíz en el Viejo Mundo”. Batey: Revista Cubana de Antropología Sociocultural. Vol. V, N° 5, 2013 pp. 142-174
- PEPYS, S.: *The diary of Samuel Pepys: a new and complete transcription*. Ed. LATHAM, R., W. MATTHEWS y W. A. ARMSTRONG. 11 vols. London, HarperCollins, 2000.
- PÉREZ DE VALDÉS Y CRUZ, B.: “Explicación de la voz *batatas* para incluir en un diccionario de la lengua”, *Memorial literario* 21, 1790, pp. 358-366.
- PÉREZ SAMPER, M. A., ed.: *La alimentación en la España del Siglo de Oro*, Huesca, La Val de Onsera, 1998.
- PÉREZ SAMPER, M. Á.: “Los recetarios de cocina (siglos XV-XVIII)”. En: PROFETI, M. G. (ed.). *Codici del gusto*, Milan, Francoangeli, 1992, pp. 152-184.
- : “La integración de los productos americanos en los sistemas alimentarios mediterráneos”. *La Mediterrània, àrea de convergència de sistemes alimentaris*

- (*siglos V-XVIII*). *XIV Jornades d'Estudis Històrics Locals*, Palma de Mallorca, Institut d'Estudis Baleàrics, 1996, pp. 89-148.
- : “Recetarios manuscritos de la España Moderna”, *Cincinnati Romance Review* 33, 2012, pp. 27-58.
- PÉREZ SAMPER, M. Á.: *Mesas y cocinas en la España del siglo XVIII*, Somonte-Cenero, Trea, 2011.
- PÉREZ SÁNCHEZ, A.F. y NAVARRETE PRIETO, B.: *De Herrera a Velázquez*. Catálogo Exposición, Sevilla, 2006.
- PEZZI CRISTÓBAL, P.: *Pasa y limón para los países del Norte: economía y fiscalidad en Vélez-Málaga en el siglo XVIII*, Málaga, Universidad de Málaga, Servicio de Publicaciones e Intercambio Científico, 2002.
- PINHEIRO DA VEIGA, B.: *Fastiginia: vida cotidiana en la corte de Valladolid*. Ed. ALONSO CORTES, N. Valladolid, Ayuntamiento, 1989.
- PIZARRO, P.: *Crónicas del Perú*. Ed. PÉREZ DE TUDELA Y BUESO, J. 5 vols. Madrid, BAE, 1965.
- PLUCHE, N. A.: *Espectáculo de la naturaleza o Conversaciones acerca de las particularidades de la Historia natural* (3ª ed.), Madrid, Imprenta Andrés de Sotos, 1785.
- QUER Y MARTÍNEZ, J.: *Flora española, o Historia de las plantas, que se crían en España*, 6 vols., Madrid, 1764.
- QUERO TORIBIO, S.: *Litoral. Poesía a la carta. La gastronomía en el arte y la literatura*, Málaga, Revista Litoral, 2006.
- QUEVEDO Y VILLEGAS, F.: *Poema heroico de las necesidades y locuras D. Orlando el Enamorado*. Ed. MALFATTI, M. E. Barcelona, Sociedades Alianza de Artes Gráficas, 1964.
- : *El Buscón, El entrometido y la dueña y el soplón, La hora de todos y la fortuna con seso*, Madrid, Emiliano Escolar, 1975.
- : *Obras completas* (6ª ed.). Ed. BUENDÍA, F. 2 vols. Madrid, Aguilar, 1988.
- QUÍÑONES DE BENAVENTE, L.: *Entremeses*. Ed. ANDRÈS, C. Madrid, Cátedra, 1991.
- RAMÍREZ, B.: “Descripción del Reyno del Pirú”. En: MAURTÚA, V. M. (ed.). *Juicios de límites entre Perú y Bolivia. Prueba peruana, Vol. I*, Barcelona, Henrich, 1906, pp. 281-361.
- REDI, F.: *Opere di Francesco Redi gentiluomo aretino e accademico della Crusca*. Ed. SALVINI, S. y A. M. SALVINI. 9 vols. Milano, Dalla Società tipografica de' Classici italiani, 1809.
- RICK, C. M.: “El tomate”, *Investigación y Ciencia* 25, 1978, pp. 45-55.
- RÍOS MESA, D.: “Las papas antiguas de Canarias: origen y diversidad”. En: AFONSO-CARRILLO, J. (ed.). *Agricultura en Canarias. Conciliando tradición y ciencia*, Santa Cruz de Tenerife, Instituto de Estudios Hispánicos de Canarias, 2012, pp. 11-41.
- RÍPODAS ARANAZ, D.: *Lo indiano en el teatro menor español de los s. XVI-XVII*. Madrid, BAE, 1991.
- RODRÍGUEZ GALDO, M. X.: “Introducción y difusión del cultivo de la patata en España (siglos XVI-XVIII)”. En: LÓPEZ LINAGE, J. (ed.). *La patata en España: historia y agroecología del tubérculo andino*, Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, Centro de Publicaciones, 2008, pp. 101-123.
- SAAVEDRA, P.: *La vida cotidiana en la Galicia del Antiguo Régimen*, Barcelona, Crítica, 1994.
- SAHAGÚN, B.: *Historia general de las cosas de Nueva España*. Ed. TEMPRANO, J. C. 2 vols. Madrid, Historia 16, 1990.
- SALAMAN, R. N.: *Historia e influencia social de la patata*, Madrid, Ministerio de Trabajo y Seguridad Social, 1991.
- SALSETE, A.: *El cocinero religioso* (2ª ed.). Ed. SAROBE PUEYO, V. M. 2 vols. Navarra, Gobierno de Navarra, 1995.

- SÁNCHEZ LÓPEZ, A.: *La pintura de Bodegones y floreros en España en el siglo XVIII*. Tesis Doctoral UCM. Madrid, 2006.
- SÁNCHEZ LÓPEZ, J.A.: "Iconografía franciscana en Andalucía: Los temas y su proyección artística". En: PELÁEZ DEL ROSAL, M. (coord.). *El franciscanismo en Andalucía. Historia, Arte, Literatura y religiosidad popular*, Córdoba, AHEF, 1997, pp. 241-280
- SAVONAROLA, M.: *Libreto de tutte le cosse che se magnano: un'opera di dietetica del sec. XV*. Ed. NYSTEDT, J. Stockholm, Almqvist & Wiksell International, 1988.
- SCAPPI, B.: *Del arte de cocinar*. Ed. DAL COL, R. y J. L. SUÁREZ GRANDA. Gijón, Trea, 2004.
- SCHIVELBUSCH, W.: *Historia de los estimulantes: el paraíso, el sentido del gusto y la razón*, Barcelona, Anagrama, 1995.
- SCHNEIDER, N.: *Naturaleza muerta: apariencia real y sentido alegórico de las cosas, la naturaleza muerta en la edad moderna temprana*, Köln, Taschen, 1992.
- Semanario de agricultura y artes dirigido a los párrocos* 60, 1798, "Extracto de una carta sobre las batatas de Málaga" pp. 113-119.
- Semanario de agricultura y artes dirigido a los párrocos* 241, 1801. "Carta del Cura de Linares en el Obispado de Salamanca. Instrucción sobre los medios de conservar las patatas por muchos años sin que se deterioren, y de emplearlas con utilidad en hacer pan", pp. 97-103
- Semanario de agricultura y artes dirigido a los párrocos* 41, 1797, "Carta del cura de Linares sobre el cultivo y aprovechamiento de las patatas", pp. 222-237.
- Semanario de agricultura y artes dirigido a los párrocos* 85, 1798, "Carta sobre el pan de patatas", pp. 111-112
- Semanario de agricultura y artes dirigido a los párrocos* 54, 1798, "Agricultura del maíz", pp. 17-22
- Semanario de agricultura y artes dirigido a los párrocos* 55, 1798, "Concluye el artículo del maíz", pp. 33-41
- Semanario de agricultura y artes dirigido a los párrocos* 59, 1798, "Economía doméstica", pp. 111-112
- SHAKESPEARE, W.: *Las alegres comadres de Windsor*, Barcelona, Planeta, 1981.
- SIMÓN PALMER, M. C.: *La alimentación y sus circunstancias en el Real Alcázar de Madrid*, Madrid, Instituto de Estudios Madrileños, 1982.
- : "Evolución del gusto en la Mesa Real". En: *En torno a la Mesa. Tres siglos de formas y objetos en los Palacios y Monasterios Reales*, Madrid, Catálogo Exposición Patrimonio Nacional y Fundación Caixa, 2000.
- SIMÓN PALMER, M. C.: *La cocina de Palacio: 1561-1931*, Madrid, Castalia, 1997.
- SOLÓRZANO PEREIRA, J. D.: *Política indiana*. Ed. OCHOA BRUN, M. A. 5 vols. Madrid, BAE, 1972.
- SOTO DE ROJAS, P.: *Obras*. Ed. GALLEGO MORELL, A. Madrid, CSIC, Instituto Miguel de Cervantes, 1950.
- SUÁREZ GRANDA, J. L. *El cielo de la boca*. Trea 2006.
- SUÁREZ DE PERALTA, J.: *Tratado del descubrimiento de las Yndias y su conquista*. Ed. PERISSINOTTO, G. S. A. Madrid, Alianza Editorial, 1990.
- TERESA DE JESÚS: *Obras completas* (8ª ed.). Ed. MADRE DE DIOS, E. y O. STEGGINK. Madrid, Editorial Católica, 1986.
- TERRÓN, E.: *España, encrucijada de culturas alimentarias: su papel en la difusión de los cultivos americanos*, Madrid, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Secretaria General Técnica. Centro de Publicaciones, 1992.
- TIÓ, A.: *Doctor Diego Álvarez Chanca. (Estudio biográfico)*, Barcelona, Universidad Internacional de Puerto Rico, 1966.
- VÁZQUEZ DE ESPINOSA, A.: *Compendio y descripción de las Indias Occidentales*. Ed. VELASCO BAYÓN, B. 2 vols. Madrid, Historia 16, 1992.
- VÁZQUEZ, L.: "Tirso de Molina y América", *AISO. Actas* 3, 1993, pp. 405-411.



- VÁZQUEZ RENGIFO, J.: *Grandeza de la ciudad de Vélez-Málaga y hechos notables de sus naturales*, Vélez-Málaga, Ayuntamiento, 1998.
- VILLA, E.: *Libro de simples incognitos en la medicina*, Burgos, Pedro Gomez de Valdiuieso, 1643.
- VILLENA, E. D. A.: *Arte cisoria*. Ed. BROWN, R. V. Barcelona, Humanitas, 1984.
- VIREY, J. J.: “Sur l'origine et l'époque de l'introduction des pommes-terre en Europe”, *Journal de Pharmacie et des Sciences Accessoires* 4, 1818, pp. 157-165.
- VV.AA.: *Curiosidades bibliográficas: coleccion escogida de obras raras de amenidad y erudicion, con apuntes biográficos de los diferentes autores*. Ed. CASTRO Y ROSSI, A. Madrid, M. Rivadeneyra, 1855.
- VV.AA. :*Tesoros del Arte Español*. Electa, Expo-92, Sevilla, 1992
- ZABALA LÓPEZ, A.: “Un banquete a Felipe II en 1586”, *Hispania* 6, 1942, pp. 286-297.
- ZÁRATE, A. D.: *Historia del descubrimiento y conquista de la provincia del Perú*. Ed. VEDIA, E. Madrid, BAE, 1853.
- ZUFFI, S., M. BATTISTINI, y L. IMPELLUSO: *La naturaleza muerta: la historia, de los artistas internacionales, las obras maestras*, Madrid, Electa España, 1999.