



LOS
ALIMENTOS
* QUE LLEGARON DE *
AMÉRICA



II Simposio de la Academia Aragonesa de Gastronomía

LOS ALIMENTOS QUE LLEGARON DE AMÉRICA



Academia Aragonesa de Gastronomía

La diosa Ceres con los símbolos de la fertilidad

Oleo/lienzo, 217 x 151 cm

Atribuido a Abraham Janssens (Amberes, 1575-1632), en colaboración con Franz Snyder y Jan Wildens

h. 1630

Colec. Gerstenmaier, Madrid

Entre los abundantes productos de la agricultura europea que rodean a Ceres, diosa de la agricultura, se representaron como novedades al menos tres frutos por excelencia de América y dos animales traídos de las nuevas tierras.

La diosa eleva en su mano izquierda, entre otras hortalizas, dos grandes mazorcas de maíz, sobre las que se inclina desde la rama del árbol para picotearlas un papagayo o guacamayo, mientras que por debajo cuelgan unas cuantas vainas verdes de frijoles o alubias. Desde el ángulo inferior izquierdo, un mono tití señala con el brazo en diagonal este manojo de frutos, que, a modo de cuerno de la abundancia, exhibe la diosa Ceres, a cuyos pies se ve un gran pimiento verde (chile o ají). Como paisaje de fondo, un campo de mies, al modo como solía representarse en la pintura barroca flamenca y española, con las figuras de un segador y una gavilladora.

En otra publicación anterior se atribuye, sin embargo, la autoría a Juan van der Hamen, pintor de padre flamenco, nacido en Madrid en 1596, donde falleció en 1631, y el cuadro aparece con el título *Alegoría del otoño*.

Del catálogo *Erlesene Malerei. Obras escogidas. Colección Gerstenmaier*. Caja de Burgos, 2011.

M.G.G.



LOS ALIMENTOS QUE LLEGARON DE AMÉRICA

ACTAS DEL SIMPOSIO ORGANIZADO
POR LA ACADEMIA ARAGONESA DE GASTRONOMÍA,
QUE TUVO LUGAR EN EL
PALACIO DE VILLAHERMOSA DE HUESCA,
DURANTE LOS DÍAS 28 Y 29 DE MARZO DE 2014.

COORDINACIÓN: MANUEL GARCÍA GUATAS
Y JUAN BARBACIL, SECRETARIO DE LA ACADEMIA

EDITA: Academia Aragonesa de Gastronomía

PATROCINA: Gobierno de Aragón. Departamento de Economía y Empleo

DEPÓSITO LEGAL: Z 647-2015

IMPRESIÓN: Litocian, S.L.

IMPRESO EN ESPAÑA. UNIÓN EUROPEA

Presentación. Francisco Bono. <i>Consejero de Economía y Empleo del Gobierno de Aragón</i>	11
Cervantes no fue. Víctor Guelbenzu. <i>Presidente de la Academia Aragonesa de Gastronomía</i>	13

Ponencias

1. De los nombres de las cosas de comer traídas de América hasta su independencia, por JUAN ANTONIO FRAGO GRACIA.....	17
2. Los alimentos de América, una difícil adaptación, por ELENA PIEDRAFITA.....	41
3. El maíz, de grano sagrado a pan común, por JOSÉ ANTONIO ARMILLAS VICENTE	65
4. Comidas y bebidas cubanas en los libros de viajeros, por ISMAEL SARMIENTO RAMÍREZ	83
5. “Es rocío celestial”: el chocolate en las artes y la literatura de la España moderna, por CARMEN ABAD ZARDOYA	113

PRESENTACIÓN

Entre las responsabilidades competenciales de la Consejería de Economía y Empleo se encuentra el fomento de ese conjunto de iniciativas y actividades que hemos convenido todos en llamar Turismo. Sin duda, uno de los sectores estratégicos definidos por el Gobierno de Aragón en su *Estrategia Aragonesa de Competitividad y Crecimiento*, y que además sirve como imagen y escaparate de esta Comunidad Autónoma para los visitantes que en invierno o en verano recorren esta tierra o tienen residencia en algún lugar de Aragón.

Son muchos los sectores sociales, asociaciones, entidades y particulares que contribuyen a este conocimiento y estima de Aragón y que colaboran también en esta empresa común con su Gobierno.

Uno de ellos es la Academia Aragonesa de Gastronomía, constituida hace más de veinte años, con estatutos y reglamento propios, inscrita en 2001 en el Registro General de Asociaciones de la Comunidad Autónoma.

Desde entonces su actividad viene siendo permanente y metódica; por ejemplo, otorgando los premios anuales en diversas modalidades de la gastronomía, de sus productos y de la difusión de la labor profesional de la restauración y de la elaboración de materias primas. Pero también, como es propio de una academia cultural, su dedicación a la labor de investigación en la historia y en el presente de Aragón.

Un buen ejemplo ha sido su II Simposio, celebrado en Huesca el año pasado, dedicado a *Los alimentos que llegaron de América*, cuyas actas me honro ahora en presentar a los lectores y estudiosos interesados en esta materia tan sustancial de nuestras vidas como son la gastronomía y los alimentos que contribuyen al bien comer.

Entre ellos, productos que fueron cambiando los hábitos de comer a lo largo de muchas generaciones y que ahora son insustituibles en las cocinas española y europeas, estudiados algunos de ellos monográficamente en este simposio por especialistas universitarios, como el tomate, el pimiento, el maíz, el cacao, etc. y las nuevas palabras para denominarlos, integradas en nuestra lengua y paladar desde hace varios cientos de años.

Felicitó a la Academia Aragonesa de Gastronomía por esta iniciativa científica y de divulgación especializada que supone para el lector, además, un entretenido recorrido por la historia de estos alimentos que fueron también una parte bien tangible de lo que se ha llamado el Descubrimiento de América, al alcance paulatinamente de españoles y europeos.

FRANCISCO BONO
Consejero de Economía y Empleo del Gobierno de Aragón

CERVANTES NO FUE

El continuo que supone la cultura nos permite relacionar personas y situaciones, sin nexo aparente, con los hechos de nuestro interés y estudio.

Muchos y fundamentales alimentos vinieron de América y se difundieron por Europa, diseminados por manos españolas, asumidos por la cúspide social como novedad o moda, y consumidos luego por las personas desfavorecidas como paliativo de las recurrentes hambrunas. Al punto de que aquellos exóticos productos se fundieron con las gastronomías vivas y formaron parte de ese patrimonio culinario que el Parlamento Europeo, hace ahora un año, consideró digno de estudio y conservación al aprobar el informe de iniciativa sobre los aspectos culturales y educativos de la gastronomía europea. Así que lo llegado de América, vía España recién nacida, encontró en Europa su destino natural y forma parte indubitada de nuestra cultura comunitaria.

Y las gestiones que Miguel de Cervantes reiteró para marchar a las Indias con algún empleo remunerado no fructificaron pese a los méritos contraídos en Lepanto y a sus padecimientos en Argel, fracaso que, sin duda, propiciará su labor literaria y, señaladamente, la invención de ese monumento literario titulado Don Quijote de la Mancha, de cuya segunda parte hacemos ahora memoria especial.

¿Será por eso que Cervantes ignoró en su novela inmortal los alimentos llegados de América? Tal vez nunca lo sabremos.

El reconocimiento de la Academia para la Consejería de Economía del Gobierno de Aragón, que patrocinó este segundo simposio, para el Ayuntamiento y Comarca de la Hoya de Huesca, así como al centro cultural del Palacio de Villahermosa de Ibercaja y a su directora Julia Lera, que, junto con El Diario del Altoaragón nos dieron su apoyo para poder realizarlo.

Todos y todas las ponentes son dignas de mención y del reconocimiento de esta Academia, pero en especial, el coordinador del evento y de esta edición, nuestro académico, profesor D. Manuel García Guatas. Muchas gracias a todos.

VÍCTOR GUEL BENZU

Presidente de la Academia Aragonesa de Gastronomía

ACTAS DEL SIMPOSIO ORGANIZADO POR LA
ACADEMIA ARAGONESA DE GASTRONOMÍA,
QUE TUVO LUGAR EN EL
PALACIO DE VILLAHERMOSA DE HUESCA,
DURANTE LOS DÍAS 28 Y 29 DE MARZO DE 2014.

.....

PONENCIAS

DE LOS NOMBRES DE LAS COSAS DE COMER TRAÍDAS DE AMÉRICA HASTA LA INDEPENDENCIA

JUAN ANTONIO FRAGO GRACIA*

*A mi nieto Juan Antonio,
en su ingenua y curiosa infancia*

ENTRADA¹

Los productos agrícolas americanos aclimatados a su cultivo en Europa, pero también en otros continentes, han cambiado radicalmente nuestras costumbres alimentarias, que tan distintas fueron antes de que se hiciera habitual, más bien imprescindible ya, el consumo de la patata, también el de la *batata* o *boniato*, del *maíz*, del *tomate*, del aceite de *girasol*, del *ají* o *chile* (pimiento picante), de diversas clases de judías, de los derivados del *cacao*, sobre todo del empleo del mítico grano indiano para la fabricación del *chocolate*, y de tantos frutos que hoy nos resultan familiares, como el *aguacate*, la *chirimoya*, la *piña*, la *papaya*, el *cacahuete*, la *tuna*, y muchos más, unos importados de América, también de África algunos, otros cultivados en Canarias o en la zona subtropical del litoral malagueño y granadino.

Las cosas, en este caso las del comer, van y vienen entre las dos orillas del Atlántico con sus nombres, manteniendo los originarios o sustituidos estos por adaptaciones léxico-semánticas del español llevado al Nuevo Mundo por conquistadores y colonizadores que hubieron de acomodar su vocabulario a una realidad americana tan distinta a la de su procedencia. Y cada producto de la flora indiana con su denominación vernácula o con la adoptada del acervo hispánico tiene su propia historia y su momento de contacto con la sociedad antes metropolitana. Y lo cierto es que de nuestra lengua, desde la misma América española y en muchos casos, sobre todo en el periodo colonial, por intermediación directa de España, su mayor aportación al léxico de tantos idiomas de todo el mundo se ha basado en préstamos de indoamericanismos y de americanismos léxicos, es decir, aclimataciones semánticas a elementos del mundo indiano, entre ellos los de la alimentación². Con excepciones, como la

* Universidad de Zaragoza

1. Del Proyecto de Investigación FFI2013-45985-P, del Ministerio de Economía y Competitividad.

2. Todos son términos del español americano, los primeros pertenecen a las culturas precolombinas y los segundos fueron llevados a América, la mayoría por conquistadores y colonizadores españoles, y en el Nuevo Mundo experimentaron cambios de significado para nombrar realidades muy distintas, pero con sentido para el europeo o con algún parecido con otras de España.

del *chicle* ‘gomorresina masticatoria’, nahuatlismo documentado por Clavigero en 1780, en cuanto voz indígena presente ya en fray Bernardino de Sahagún, término restringido al español de México, aún no lo reconocía la Real Academia Española en 1899, hasta que lo internacionalizó la industria norteamericana³.

Pero la difusión de voces americanas desde el español de España comenzó inmediatamente después del Descubrimiento, empezando por *canoa*, que figura en la carta dirigida por Colón desde Lisboa el 15 de febrero de 1493 al escribano de ración Luis de Santángel, misiva impresa en Barcelona en el abril siguiente y que muy pronto tuvo varias traducciones y muchas ediciones por Europa; y no tardaría en publicar Francisco Delicado en Italia (Roma, 1526; Venecia 1529) un tratadito sobre *El modo de adoperare el legno de India occidentale*, explicativo de la aplicación del *palo santo* o *palo de Indias* (americanismos léxicos, correspondiente indoamericanismo *guayacán*) como remedio de la sífilis, contagio venéreo por entonces de efectos devastadores. La llegada al puerto hispalense de productos alimenticios del Nuevo Mundo hará que al menos su descripción y sus nombres se propaguen más allá de nuestras fronteras por comerciantes y eruditos europeos, proceso que irá extendiéndose más y más.

Paradigmático es el caso del sevillano Monardes, quien a propósito de dicho *palo santo*, que él ya llama por su nombre indígena *guayacán*, dice: “se comunicó luego por los que de allí vinieron aquí a Sevilla y de aquí se divulgó por toda España, y della por todo el mundo”, de modo que “nuestro *guayacán*, cuyo nombre es indio..., assí lo han llamado y llaman en todo el mundo”⁴. Afirma también Monardes que a la sazón era corriente en “toda Italia, Alemania y Flandes” el *mechoacán*, a lo que había ayudado no poco este gran médico, pues, añade, “yo he embiado grandes relaciones dél casi a toda Europa, assí en latín como en nuestra lengua”, agrandándose su papel difusor de voces indianas con las inmediatas traducciones que de su obra se hicieron al latín y a varios idiomas europeos.

De lo que América ha contribuido a los cambios alimentarios experimentados por los españoles en los últimos siglos me atendré preferentemente al límite temporal de los años en que triunfaron los movimientos independentistas en los dominios continentales de Ultramar, porque después mucho han cambiado las cosas, a mayor abundamiento, sea por nuevas acomodaciones agrícolas de origen americano en terrenos cálidos del sur peninsular y en el archipiélago canario, sea, en medida mucho más importante, por las crecientes facilidades que el comercio, favorecido por medios de transporte cada vez más efectivos y rápidos, hace llegar a nuestros mercados en todas las estaciones más y más productos del campo de la inmensa y diversa América.

3. Corominas y Pascual, 1980-1991: II, 350.

4. Nicolás Monardes, 1574/1988: 12v, 14r.

Hasta en las cosas del beber han ido entrando novedades como las del *tequila* y el *pulque* mexicanos, o el *pisco* peruano y chileno, y desde hace pocos años por publicidad televisiva se ha intentado hacer familiar el refrescante *guaraná*, nombre guaraní nunca antes oído a este lado del Atlántico, familiar en cambio para quienes hemos vivido en tierras antaño tupí-guaraní. Pero estas son historias recientes, pues en la época que aquí consideramos lo que a los criollos les privaba era el aguardiente “de Castilla”, los vinos bordeleses transportados en galeones españoles, y el que Fernández de Lizardi llamaba *lo fino de España*, o moscateles peninsulares, como el muy apreciado de Ainzón. Una excepción, sin embargo, hubo en los decenios finales del siglo XVIII y primeros del XIX, cuando en las Antillas españolas, también en Colombia y Venezuela, se bebió *ron*, término inglés que asimismo corrió con su grafía originaria (*rum*), que también se exportó a la Península. Y aunque el objeto de este estudio sea la difusión en España de costumbres de la cocina americana por distintos medios, en un proceso que arranca a poco de descubrirse el Nuevo Mundo y hasta principios del siglo XIX, alguna consideración se debe prestar a las décadas siguientes a fin de encuadrar debidamente esta cuestión histórica.

IMPORTACIÓN Y TRASPLANTE AGRÍCOLA. UNA HISTORIA INACABADA

Grandes son, en efecto, los cambios que la alimentación ha experimentado en el Viejo Mundo a resultas del hallazgo del Nuevo Mundo americano, y esto en una progresión ascendente, hoy visible en cualquier mercado, donde no faltará el *mango*, el *aguacate*, la *chirimoya* o la *yuca*, llamada en buena parte de América del Sur *mandioca*, ni en sus estantes el guaranítico *tapioca* o las conservas de mariscos chilenos, igual que en los últimos años el español se va familiarizando con la cocina criolla, y con sus productos y nombres, sea la rioplatense o la mexicana y la caribeña, o la del refinamiento peruano, herencia del exquisito lujo virreinal limeño. Y que los continuos avances en las comunicaciones transatlánticas han tenido mucho que ver en todo esto un par de ejemplos bastará para probarlo. En efecto, durante siglos el *aguacate* se refirió en crónicas, relaciones y diccionarios como árbol de las Indias y su fruto a España no podía llegar por su naturaleza muy perecedera, pero sí era conocido su nombre por la clase más pudiente, como término de la joyería, ‘esmeralda de hechura redonda o prolongada’⁵; en apunte notarial sevillano de 1758: “cinco pares de sarsillos de diamantes y esmeraldas y *aguacates*”⁶.

En cuanto al plátano, la importación del canario hubo de esperar a que la navegación a vapor abreviara mucho la duración del transporte, siendo durante siglos para el común de los peninsulares fruto y denominación exóticos, pero, trasplantado muy pronto a América, su nombre, hoy general en nuestra lengua, se hizo verdadero

5. En el *Diccionario de Autoridades* (1726-1739).

6. Frago, 1994: 143.

americanismo léxico de origen canario, de acuerdo con la noticia que al respecto da el jesuita Bernabé Cobo: “Hánse traído de África a estas Indias dos especies de *plátanos*, que son los comunes y los que llamamos de Guinea. Los primeros trajo a la Isla Española, el año de 1516, fray Tomás de Berlanga [...], de la isla de Gran Canaria”⁷. Es decir, *plátano*, latinismo en su origen, por mucho tiempo fue vocablo privativo de Canarias y luego de América, como fruta indiana lo tendría Lope de Vega en su *Dragontea*⁸, y americanismos continuán siendo denominaciones de sus variedades ultramarinas tales como *bocadillo*, *burro*, *de la isla*, *de seda*, *dominico*, *enano*, *gigante*, *guineo*, *hartón*, *macho*, etcétera⁹. El primer diccionario académico, o de *Autoridades*, describe con minucia el plátano, fruto y árbol “que se cría en las Indias”, sin mención a su consumo en la Península, de Canarias nada dice, salvo, quizá, en lo que toca a que “se hace dél una conserva mui regalada y gustosa”. También exclusivamente por referencia a América lo traerá más tarde Terreros¹⁰.

Si echamos la vista atrás, es de no poco interés el anónimo *Novísimo manual práctico de cocina española, francesa y americana*, con “más de dos mil fórmulas”, de ellas 247 son de especialidades criollas, en apreciable número cubanas, estas de autor conocido, negro por más señas, obra con decenas de ediciones, prueba de la gran acogida que en el público lector este libro había tenido, como en la *Advertencia del editor* se dice¹¹. Se comienza por los cultivos del campo, señalándose que en febrero se trasplantan “bajo abrigo permanente, *pimiento*, *tomate*...”, y que en abril “se plantan... las *patatas* más tardías”. Entre las especias se mencionan el *jengibre*, “raíz de una planta originaria de las Indias y de las Antillas, que nos la trasmite el comercio seca”, y la *canela*, “la de Ceylán es la mejor y la única que se debe emplear”, esta ya de importación inglesa, seguramente.

Pero no se tratará solo de productos vegetales, pues, por ser febrero y marzo escasos en caza, se recomienda recurrir a las aves de corral, entre ellas el *pavo*, especie norteamericana que recibiría denominación hispánica, de nombres indígenas *guanajo*, probablemente taíno, y *guajolote* náhuatl. En este recetario se describen hasta ocho platos de pavo, con nombre indiano solo en la mencionada *Cocina americana: Peptitoria de guanajo y gallina*. Al acervo peninsular pertenecían las variantes etimológicas *pavo* y *pavón*, que designaban al pavo real hasta la introducción del ave ultramarina, cuando se le asignó la forma *pavo*, quedando *pavón* para designar la vistosa gallinácea oriunda de Asia y domesticada en Europa, de donde *pavonada* y *pavonearse*, hasta

7. Frago, 1999: 90.

8. Corominas y Pascual, 1980-1991: II, 346.

9. Asociación de Academias de la Lengua Española, 2010: 1734.

10. Esteban de Terreros y Pando, 1786-1793/1987.

11. “Cocina americana y tratado de repostería y dulcería, compuesto exclusivamente para *El libro de las familias* por José de la Concepción Bachicha, de nación Caravalí, Jefe de cocina del Hotel Saint Nicholas, en Charlestown” (López, 1885/2003: V, 581).

que la diferenciación léxico-semántica se estableció entre *pavo* y *pavo real*. Su consumo en España no se conocería de manera rápida ni uniforme por regiones, pues lo más temprano de su aclimatación en Andalucía parece comprobarse por la polisemia de esta voz, que llega a significar ‘venado de cuerna buena’¹², y no sería dicha ave de corral la única criada en el sur de España, porque en hablas andaluzas *indiano* e *indiana* es ‘casta de pollo y gallina muy pequeños’. Frente a las mencionadas ocho recetas decimonónicas de pavo, el recetario aragonés de Altamiras únicamente ofrece dos, una muy elaborada de *pabos assados* y otra de *pabo assado con verdura*¹³.

Parece ser que fue Pedro Alonso Niño, el moguereno piloto y propietario de La Niña, quien por primera vez vio un ejemplar de esta ave en la costa venezolana el año 1499, y al que se atribuye su introducción en España, pero de todos modos con certeza se sabe que Hernán Cortés dos décadas después conoció el pavo común domesticado y saboreó su jugosa carne en la corte de Moctezuma, al que, como cuenta Bernal Díaz del Castillo, “le guisaban gallinas, gallos de papada, faisanes, perdices de la tierra... “14 En jocosos versos que contraponen las bondades de la vieja España a las de la Nueva España, el defensor de las ventajas peninsulares se refiere a la por los americanos encarecida ave indiana, en temprano americanismo léxico gallo de papada, con la comparativa mención del europeo pavón ‘pavo real’:

Caballos no los abía,
carneros, bacas, lechones,
ni azeite, ni pan, ni vino,
solo mameies y elotes.
Con un *gallo de papada*
me atruenan este cocote,
como si a España faltaran
mil faisanes y *pabones*¹⁵

12. Alvar Ezquerro, 2000: 595.

13. Juan Altamiras es el seudónimo de fray Raimundo Gómez, lego franciscano que fue cocinero del zaragozano Colegio Mayor de San Diego, nacido en La Almunia de Doña Godina; la primera edición de su obra salió en Madrid el año 1745, aquí manejo una barcelonesa algo posterior en facsímil (1758/1992: 60-63). A propósito de *pavo* el *Autoridades* dice: ‘ave doméstica..., es parecida al pavón o *pavo real*..., se diferencia en el color de las plumas... y en que la carne es sabrosa y gruesa’, y Covarrubias tiene las entradas *pavo* ‘que por otro nombre se llama *gallo de las Indias*’ y *pavón* ‘pavo real’ (1611/1984: 857). La norteamericana *Meleagris gallopavo* se difundió por América del Sur, significativo es que en portugués se llame *perú*; llegó a Europa, a Andalucía probablemente pronto, y su carne en otras partes de España se consumió mucho antes de su registro en el dieciochesco primer diccionario académico, a tenor de lo que sugiere la entrada *pavada* ‘la gallina grande y gorda’. También llegó a América la forma *pavón*, que en México, Honduras y Nicaragua es sinónimo de *pajuil* (ave) y en Puerto Rico y Venezuela designa peces de coloración vistosa (Asociación de Academia de la Lengua Española, 2010: 1634).

14. Plasencia, 2011: 114.

15. *Sátira que hizo un galán a una dama criolla que le alauaba mucho a México*, Colección de poesías, la mayor parte anónimas y algunas de Mateo Rosas de Oquendo: Biblioteca Nacional de España, ms. 19387, f. 29r. El contenido de la sátira y la misma mención del *gallo de papada* sitúan la composición en el siglo XVI, probablemente hacia su final.

De los frutos de las plantas trasplantadas de América encontramos en el anónimo *Novísimo manual* citado la *guindilla*, empleada en la *salsa indiana* y en la *salsa picante*, el *tomate* en la *salsa de tomate*, el *abadejo con tomate*, los *bofes de carnero con tomate*, los *huevos revueltos con tomate*, la *pescadilla en salsa de tomate* y el *bistek con tomates*; el *pimiento* en *ensalada de pimientos*, y el *pimentón* como condimento de la *patorra o chanfaina*, *pimentón colorado* en los *callos o mondongo a la gitana*. Se dan las recetas para la conserva de *tomates y pimientos*, que podían consumirse juntos en el plato de *pimientos y tomates*, picados y rehogados. Por cierto, en todo lo anterior se comprueba que el tomate preferentemente se tomaba como salsa, el *gazpacho (sopa fría)* se hacía sin él, sí con *pimiento*, aunque en el momento de servirlo “se pueden añadir algunas rajas de pepino, *tomate, pimiento* y cebolla”, la única ocasión en que según este corpus se comía crudo, pues tampoco en las ensaladas se ve usado, y en el *gazpacho extremeño* “el *tomate*, el *pimiento verde* y el pepino, todo picado, le hace muy bien; el tomate y pimiento se le echa casi siempre”.

La *batata*, “tan semejante a la patata..., es más buscada por su delicadeza”, se comía friéndola en rodajas con azúcar, asada entre ceniza o cocida con azúcar y canela, y la preciada *batata de Málaga* se conservaba de varias maneras. La *patata* servía para pastelería y repostería, pero también para sopa y puré, y hasta veintiocho platos se preparaban a base de patata. De la harina de *maíz*, de tiempo atrás cultivado en España, se hacían tartas y torrijas, y de importación el tropical *sagú*, en *sopa de sagú a la española*, igual que especias como la *canela* y la *vainilla*, y por supuesto el *cacao* para el *chocolate*, bebido y en tabletas, en pastelería (*soplillos de chocolate*), hecho mazapán y caramelos, lo mismo que el *café*, asimismo hecho en crema, almíbar y caramelos. Pero esta abundancia de productos alimenticios y gastronómicos de marca americana, siendo menor que la que actualmente disfrutamos, está lejos de ser la de los primeros tiempos de esta historia, de comienzos difíciles, pero apasionantes por lo que supondrían de cambio en las costumbres, en este caso alimentarias, de las gentes que habitaban a ambas orillas del Atlántico.

Sobre las cuestiones gastronómicas que ahora nos ocupan la documentación es enmarañada, y así otro recetario coetáneo del anterior describe el *helado de piña (ananás)*, con el fruto americano en sus dos variantes léxicas, la hispánica con cambio semántico indiano, y su sinónimo guaraní, *ananás*¹⁶. Otro más da como ingredientes de la *ensalada a la española* el *pimiento verde* y el *tomate rojo*, junto a la cebolla, el pepino, las puntas de espárrago, etc., crudos y cortados “en pedacitos”, y uno de sus cantares nos descubre el consumo de la *guayaba* tropical, pero en conserva, y probablemente el de la piña también¹⁷:

16. Figuer y Quentin, 1899/2011: 71.

17. Pérez Zúñiga, 1897/2013: 78, 142.

Hay dos cosas en el mundo
que me parecen muy bien:
la jalea de *guayaba*
y el jaleo de Jerez

En otros versos jocosos este autor testimonia el empleo de la *tapioca* en la cocina de su tiempo, como el del ya por entonces celebrado *pimiento de la Rioja*, y el de la variedad picante sin el determinante *de Indias*:

un cacharro con ajos, comino,
pimienta, *guindilla*, laurel y azafrán.

EN LOS COMIENZOS

Una de las primeras cosas que Colón anota en su *Diario* del viaje descubridor, 16 de octubre de 1492, se refiere a un cultivo de larga proyección en la agricultura mundial: “ella es isla muy verde y llana y fertilísima, y no pongo duda que todo el año siembran *panizo* y cogen”¹⁸, y días después: “ellos las tienen llenas de *niames* que son como çanahorias, que tienen sabor de castañas” (Las Casas glosa los *ajes* o *batatas*), y tienen *faxones* y *favas* muy diversas de las nuestras”, y volverá a mencionar “aquellos *niames* y *faxoes* y *habas* muy diversas de las nuestras, eso mismo *panizo*”. Al pisar el Almirante la isla de Cuba los nativos le darían de comer “*pan de niames*, que son unas raíces como rábanos grandes que naçen, que siembran y naçen y plantan..., y hazen d’ellas pan y cuezen y asan y tienen sabor propio de castañas”; en La Española le traían “pan que hazen de *niames*, a que ellos llaman *ajes*, qu’es muy blanco y bueno”. En otra ocasión le darían “dos o tres maneras de *ajes*” y “de su pan que llamavan *çaçabi*”; ya el 15 de enero de 1493 apunta que “también ay mucho *axí*, qu’es su pimienta, d’ella que vale más que *pimienta*, y toda la gente no come sin ella”. Finalmente, cuando en este diario del genovés se dice que los isleños ofrecían “cuanto tenían, en especial cosas de comer, *pan de ajos* y *gonça avellanada* y de cinco o seis maneras de frutas”, con el último término probablemente está aludiendo al *maní* caribeño: de hecho, en bastantes puntos de Andalucía *avellana* significa ‘cacahuete’ y *avellana americana* ‘fruto del cacahuete’¹⁹, con registro en vocabulario gaditano de mediados del XIX²⁰.

18. Las Casas, c. 1525/1989: 62. Para la correcta interpretación de los datos del *Diario* colombino debe tenerse presente que a nosotros llegó por la copia muy libre que de él hizo hacia 1525 fray Bartolomé de las Casas, con un conocimiento de las cosas americanas que no pudo tener Colón cuando por primera vez se topó con una realidad tan extraña para él, de manera que precisiones definitorias como la que aplica al *ají*, y la misma mención de este término, tal vez al menos en parte se deban al famoso dominico.

19. Alvar Ezquerro, 2000: 107.

20. Castro y Rossi, 1857/2007: IV. El procedimiento semántico que hace a Colón llamar al *maíz* con el viejo hispanismo *panizo*, de origen latino, es idéntico al que mucho después se aplicaría en el tercio oriental de la Península, cuando se generalizó el cultivo del cereal indiano (aragonés *panizo*, catalán *panís*). Además del maíz en estas citas se identifica a la *batata* americana (rubérculo del que también se hizo pan) por el africano *ñame*, y se inicia la costumbre de relacionar su gusto con el “sabor de castañas”; asimismo *ñame* y el taíno *aje* se refieren a la *yuca*, cuya

El *Diario* del tercer viaje colombino es mucho más breve, y en él ya no se detiene el redactor en la relación de cultivos y frutos antillanos, pero con su voz taína se nombra la planta anteriormente llamada *panizo*, a propósito del “vino de muchas frutas, blanco e tinto, mas no de uvas”, el aguardiente de los indígenas, y que “debe él ser de diversas maneras, uno de una fruta y otro de otra, y asimismo debe de ser d’ello de *mahiz*, que es una simiente que haze una espiga como una maçorca, de que llevé yo allá, y ay ya mucho en Castilla”. Desde luego la afirmación de que del maíz, la planta y su nombre indígena, hubiera mucho en la Península antes de este tercer viaje (1498-1500), por más que lo mencione en latín Pedro Mártir de Angleria ya en 1493²¹, requiere ciertas prevenciones (cfr. n. 18). Efectivamente, que el humanista italiano hubiera visto alguna mazorca del cereal indiano traída por quienes regresaban del Descubrimiento no es imposible, pero sí que de ellos oyera una palabra taína que no consta en el *Diario* colombino, y esto evidentemente precisa de una convincente explicación histórica.

Que *matz* figure en el *Diario* del tercer viaje, con fecha de 1500, ya es algo plausible, teniendo siempre en cuenta que el texto es copia lascasiana. Ahora bien, que de él “ay ya mucho en Castilla” todo lo más puede entenderse por referencia a muestras que habrían llegado en naos arribadas desde las Antillas al pie de la hispalense Torre del Oro: esa “maçorca... que llevé yo allá” Colón sin duda la remite a uno de sus precedentes viajes, pero desde luego su cultivo tardaría en darse en España, al principio no con fines alimentarios, y por supuesto tampoco en toda la geografía peninsular sincrónicamente. Fray Miguel Agustín, en libro publicado en catalán el año 1607 y traducido al castellano en 1625, la edición que manejo es de 1722 pero en ella no se advierten adiciones ni cambios respecto de la anterior, de cosas americanas solo refiere “la yerba tan maravillosa llamada *tabaco* o *nicociana*”, a la que dedica todo un capítulo por sus “maravillosos secretos” y “por ser venida no ha mucho tiempo a España y Francia”; pero desde luego antes de lo que el fraile catalán suponía, porque el *panizo* del que trata es el autóctono, no el que Colón vio en el Descubrimiento, según se desprende de este consejo agrícola: “el *mijo* y el *panizo* requieren mucho la tierra delgada..., quando veréis estén espigados y veréis que el grano se sacude en la mano, lo avréis de segar y tenerlo al sol, después de trillar y conservarlo”²².

A los pocos años del Descubrimiento empieza a haber testimonios precisos de la llegada de productos del campo y frutos de América, pues Andrea Navagero, embajador veneciano ante Carlos V, en 1526 relataría: “Vi yo en Sevilla muchas cosas de las Indias y tuve y comí raíces que llaman *batatas*, que tienen sabor a castañas. Vi

harina servía para hacer un pan “muy blanco y bueno... que llamavan *caçabi*” (*cazabe*); sinónimo de *ají* es *pimienta*. Respecto de la adjetivación *avellanada* en referencia al *maní*, recuérdese que en portugués se llamó *amendoim*, de *amêndoa* ‘almendra’, y, naturalmente, *faxones* y *favas*, o *faxoes* y *havas* (*faxones* y *faxoes* es adaptación del portugués *feijão*) designan las legumbres americanas que se hibridarían en la agricultura española.

21. Según Corominas y Pascual (1980-1991: III, 772).

22. 1722/2001: 89-91, 178-179.

también y comí, porque llegó fresco, un fruto que llaman [en blanco en el original], y tiene un sabor entre melón y melocotón, con mucho aroma, y en verdad es muy agradable”²³. De este pasaje se desprende que la batata ya era conocida al menos en la ciudad que Lope de Vega llamó “puerta indiana”, y que desde luego no tardaría en cultivarse en tierras andaluzas, tal vez asimismo en Canarias, pues a los capuchinos que Las Casas enviaba a su diócesis de Chiapas la condesa de La Gomera en 1544 les envió “conserva de *batatas*, que es fruta de las Indias”, según cuenta fray Tomás de la Torre, cronista de la expedición dominica, quien al llegar a Puerto Rico dice: “trajeron también *batatas*..., tienen el sabor en nada diferente a castañas asadas y cocidas”, y describe a la perfección el tubérculo americano, añadiendo que también les llevaron “frutas de la tierra, entre las cuales la más principal es la *piña*...”²⁴, con sabor y olor que concuerdan con otras referencias cronísticas, y que explica el hueco que dejó Navagero en su texto al no recordar el nombre de la exótica fruta que había probado.

EL AMERICANISMO AGRÍCOLA EN NICOLÁS MONARDES Y GREGORIO DE LOS RÍOS

A Carlos V se le hizo el singular envío de una planta de piña con su fruto, pero este fue un regalo excepcional y sin continuidad, semejante al oso hormiguero que desde Buenos Aires le llegó a Carlos III, inmortalizado en el cuadro de Mengs. El médico sevillano Nicolás Monardes en su extraordinaria obra de la *piña* no solo detalla lo que eran la planta productora y su fruta, sino que nos da con toda precisión el porqué semántico de este americanismo léxico, apunta sus virtudes para la salud y añade: “a mí me las traxeron en dos maneras, secas y en conserva, la seca no sirvió para más de ver la figura y forma dicha, la en conserva tiene buen gusto, aunque algo áspera, que se devió de conservar verde”²⁵.

Se ocupa también de la *batata*, “que es fructa común de aquellas tierras”, y se refiere a las varias conservas que se hacían de ella y a las diversas maneras de cocinarla, y testimonia la aclimatación de su cultivo en tierras malagueñas y su consumo por los sevillanos, “traen de Vélez Málaga cada año aquí a Sevilla diez o doze caravelas cargadas dellas”. No extrañará, pues, que a finales del XVI Mateo Alemán en su *Guzmán de Alfarache* ya mencionara la que hoy se conoce como *batatilla de Málaga*, en la lista de los escogidos frutos que alegraban la mesa del epicúreo cardenal romano: “Allí estaba la pera bergamota de Aranjuez, la ciruela ginovisca, el 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*”, ni pueden sorprender los ácidos versos de Quevedo, “los andaluces, de valientes feos, / cargados

23. Frago, 1994: 140.

24. Martínez, 1984: 258-259.

25. 1574/1988:101r-v. “Llámanse *piñas* por la semejanza que tiene este fructo con nuestras piñas, que, aunque liso, tiene unas señales por todo él como de piña. Su hechura es como una copa de las que llaman imperiales, ancho de abaxo y angosto de arriba y por la boca salen unos coholllos que son sus hojas, que lo hermosean mucho” (101r).

de *patatas* y *ceceos*", en los que ridiculiza la afición al consumo de este tubérculo en Andalucía: a cruce con el andino *papa*, o quizá con *pataca*, tal vez se deba el cambio temporalmente experimentado por este término, que coetáneamente también empleó el canónigo cordobés Bernardo de Aldrete, "llamando a su trigo *maíz* i a las raíces que de allí vinieron, no vistas ni conocida antes en Europa, dezimos *patatas*", y el rondeño Vicente Espinel en expresión comparativa: "las manos parecían manojos de *patatas*"²⁶.

Monardes reiteradamente pone *maíz* en su libro, con prueba de haberlo probado él: "aviendo en las Indias tanto *maíz* y tan común en todas las partes dellas, yo no comería *çaçavi*, pues el *maíz* es de tanta sustancia como nuestro trigo, y en ninguna parte tiene veneno ni ponçonia, antes es sano y haze buen estómago"; anteriormente ha nombrado el cereal indiano con su americanismo léxico: "los quales (piñones) nascen de unas maçorcas grandes, a manera del *trigo de las Indias*". Al comparar su gusto con el de las tortas de *cazabe*, que "las traen en las naos que vienen de aquellas partes", de nuevo demuestra que ha comido maíz, también el pan de harina de *yuca*, cuya hoja encargó le trajeran de Santo Domingo.

Recoge Monardes la sinonimia del vocablo taíno con el hispánico americanizado, "los *axies* o *pimientos de Indias*", y da a conocer las clases, formas y colores del producto hortícola así llamado: "unos *pimientos* son largos, otros redondos, otros de hechura de melones, otros de cerezas": a la planta que producía el ají en forma de cereza, pero roja como la guinda, se le llamaría *guindillo de Indias* y a su fruto *guindilla de Indias*, luego simplemente *guindilla*, nombre que recibirían otras variedades picantes. Estos ajíes o pimientos eran "la pimienta que traen de las Indias..., la qual es conocida en toda España, porque no ay jardín, ni huerta, ni macetón que no la tenga sembrada por la hermosura del fructo que lleva", y añade Monardes: "usan dellos en todos los guisados y potages, porque haze mejor gusto que la pimienta común. Hecho rajas y echadas en caldo, es salsa excelentissima". Así, pues, por entonces ya se cultivaba en parte de España el pimiento picante²⁷, muy solicitado por los indianos regresados, acostumbrados a la cocina de sabores indígenas, como observaba el también famoso médico sevillano Francisco Franco en 1569: "todos los que vienen de Indias comen gran cantidad de *ají*, y muchos de los cortesanos comen azeitunas con mucha cantidad de *pimienta*"²⁸. Trata también Monardes de "un género de pimienta" que "traen de Cartagena y de la costa de Tierra Firme" y "que llaman ellos

26. Frago, 1994: 140, 177; 2006: 387. Lo más probable es que *batata* en el mediodía peninsular no fuera sustituido en el común de los hablantes por *patata*, variante que seguramente sería minoritaria y con repercusión libresca, pues no es lógico que la palabra se reintrodujera, con intermedio de desuso, en las comunidades que en el siglo XVI la habían hecho suya. Es ilustrativo a este respecto el caso del académico *Autoridades*, que en la entrada *patata* (no la andina) dice "lo mismo que *batata*", con cita del andaluz Vicente Espinel, y en la de *batata*: "una raíz algo mayor de las que llaman *papas*..., es mui sabrosa y dulce..., en España se crían muchas en las cercanías de Málaga..., algunos las llaman *patata*, y así se halla también [en] escritos, pero lo común es con *b*".

27. Una mascarada estudiantil celebrada en Zaragoza el año 1614 ya menciona los *pimientos de Indias* (Frago, 2007: 458).

28. Frago, 1994: 140.

pimienta luenga”, más picante “que la pimienta que traen de la India Oriental..., y es más aromática y de mexor olor que los axíes o pimientos de Indias”, especia indiana que se le sirvió en casa de un caballero sevillano que la recibía de América y la empleaba en su cocina, “la he hecho echar --dice Monardes-- en los guisados en lugar de la oriental”.

El erudito galeno hispalense habla de la *guayaba*, “traxéronme de Tierra Firme la simiente de aquel fructo, tan celebrado de los indios, que llaman *guayavas*”, y la define con toda precisión, y fue provisto de *mechoacán* de Nicaragua y Quito, con el que se hacía conserva dulce. De las especies vegetales mencionadas unas las cultivó Monardes en su jardín, otras las recibió de sus corresponsales indianos o ya eran objeto de un tráfico mercantil regular, como la *pimienta luenga* o el *cacao*, y escribió un tratado sobre el tabaco, que también crecía en su jardín para usos medicinales, de suma originalidad para aquel entonces²⁹.

Se había trasplantado en el mediodía peninsular la *batata* con excelentes rendimientos, y la Corona desde muy pronto fomentó la importación y el cultivo en América del *jengibre* y de otras especias que alcanzaban altísimos precios en los mercados europeos, y esta se plantó igualmente en Almería, Motril y Salobreña³⁰. El jengibre se comercializó desde el Mediterráneo oriental por los venecianos, traído el producto de Asia, y luego por los portugueses. Empleado en la composición de medicamentos, su nombre latinizado (*zinziber*) reiteradamente aparece en la primera farmacopea aragonesa y cuarta de Europa³¹, pero estimadísimo también fue en la dulcería: Shakespeare pone en boca de uno de sus personajes el apetito que de esta especia había en Inglaterra, gusto que perdura muy vivo, y por herencia de la antigua metrópoli en Estados Unidos. Pero la producción de este valioso rizoma tuvo su principal asiento en América, base de un productivo flujo comercial con España: en el siglo XVII solo desde Puerto Rico se transportaron a Andalucía 42.720 quintales, junto a unas 30.000 arrobas de azúcar de caña, 1.535 arrobas de cacao y alguna cantidad de *melado*³².

El 15 de noviembre de 1589 Felipe II nombró a Gregorio de los Ríos capellán suyo y jardinero de la Casa de Campo, menester que lo llevó a escribir un tratado que se publicaría en 1592. En él se relacionan hasta 16 plantas con toda seguridad traídas de América, árboles y arbustos puestos en el jardín real con fines ornamentales, incluidas algunas de interés agrícola ya en la época o que lo tendrían andando el

29. Su capítulo “Del tabaco y de sus grandes virtudes” (41r-50v) es más extenso y completo que el que diecisiete años después incluiría el médico Juan de Cárdenas en su libro publicado en México, que termina diciendo: “de que poco acá se ha usado (como medicamento) entre gente española y nadie ha escripto dél; por esso se ignoran muchas virtudes suyas” (1591/2003: 169v). Cultivó tabaco Monardes en el huerto de su casa, y otras especies vegetales indianas, de lo que en su obra deja constancia; pero hubo otros jardines botánicos en la Sevilla del siglo XVI, como los de los también médicos Simón Tovar y Juan de Castañeda (Gil-Bermejo García 1981: 245-246).

30. Sarabia Viejo, 1984.

31. Colegio Oficial de Farmacéuticos, 1546/1980.

32. López Cantos, 1984.

tiempo. Son estas las *gigantas*, “las que llaman *flor del sol*”, el *guindillo de las Indias*, “llevan unas guindas coloradas que parecen muy bien; son buenos para tiestos”, las *habas de las Indias*, “y por otro nombre *frísoles*, ay las de muchos colores; siémbrense en tiestos”, *mastuerzo de las Indias*, “es bueno para ensalada, no tiene olor, quiere mucha agua”, los *pimientos*, “ay quatro maneras; de cuernezillo y como cereças y de pico de gorrión y de los comunes”, los *pomates* (cruce de *poma* y *tomate*), “ay dos o tres maneras; es una planta que lleva unas pomas aquarteronadas; buélvense colorados, no huelen; *dizen son buenos para salsa*”, y al describir la *caña marina* la compara con el maíz, que desde luego este autor había visto: “su hoja es más ancha que la del *trigo de las Indias*”³³.

Pues bien, aunque el texto de Monardes es anterior al del jardinero real, el del sevillano ofrece información más completa sobre esta cuestión, pues, aparte de los testimonios antes considerados, del *pimiento* no solo menciona su aplicación ornamental, sino también su utilidad culinaria y el conocimiento que de la planta se tenía “en toda España”; de la *hierba del sol* precisa que “avrá algunos años que la tenemos acá..., su simiente es como pepitas de melón, algo mayores”. Por su parte, el toledano Covarrubias, aunque no muy conocedor de lo americano, no deja de aportar datos de interés, así su definición del *pimiento* como lo que sería *pimentón rojo*: “Una mata que echa cierta fruta colorada, y esta quema como pimienta, de manera que adreçándola con tostarla al horno, suple por la pimienta”, y en la de *maíz* lo da como planta cultivada en España para alimento de la clase baja: “Una suerte de panizo que haze unas mazorcas, y en ellas unos granos amarillos o roxos, tamaños como garvanços, de los quales, molidos, haze pan la ínfima gente”³⁴.

EN EL SIGLO DE LA ILUSTRACIÓN

El siglo XVIII conoce un auge extraordinario del comercio entre América y España, adonde aportan numerosos y cuantiosos productos ultramarinos, entre ellos los medicinales, no hay más que ver la botica dieciochesca de Santo Domingo de Silos con tantos albarelos pintados de nombres indoamericanos, y con una gastronomía cada vez más refinada, exigente de especias como la vainilla mexicana, el jengibre también novohispano y caribeño, o las especias asiáticas que arribaban a Acapulco, pimienta, clavo, canela, nuez moscada³⁵, y por supuesto el cacao para un consumo del chocolate muy crecido en la metrópoli, siendo el más requerido el caracas venezolano y el guayaquil ecuatoriano.

En los navios que el año 1781 salieron de Cuba para Cádiz, La Coruña y Santander se transportaba *azúcar blanca* y *quebrada*, cantidades de *dulce*, barriles de *miel*

33. Frago, 2003: 42.

34. 1611/1979: 780, 871.

35. Ruiz Rivera, 1985: 173-174.

de caña, botijas de miel de abeja, café, barriles de aguardiente de caña y ron³⁶. De los productos americanos que interesaban a los comerciantes españoles Arteta de Monteseuro apuntaba la *malagueta* o *pimienta de Tabasco*, también llamada *pimienta malagueta*, la *nuez moscada*, el *té* de Santo Domingo, el *café*, el *cacao*, la *canela silvestre*, el *jengibre*, señala el tratadista aragonés los puertos indianos en que tan preciadas mercancías podían embarcarse, y anota los precios que en Cádiz llevaban el año 1779 el *cacao caracas*, *guayaquil* y otras variedades del mítico grano, diversas clases de *azúcar de caña*, el *achiote*, el *clavo especia*, el *jengibre* y la *vainilla*³⁷.

Si comparamos los corpus de cocina decimonónicos anteriormente considerados con otro de mediados del siglo XVIII, comprobaremos en este una menor presencia de referencias americanas, ya lo hemos visto para el caso de *pavo* en el de Altamiras, aunque más numerosas que las que en siglos anteriores pueden registrarse. Están las *batatas de Málaga* en seco, en líquido y en compota³⁸, los *chochos de canela*, con especia seguramente importada a través de América, las *cidras de Indias* confitadas en pastas, mermeladas y pastillas, el *tomate en salsa de tomate a la española* y en la *de otra manera*, pero no se usaba en distintas ensaladas ni en el gazpacho, y los *pimientos* en conserva. Se consumía el *chocolate* en el refresco general, caliente y como *vizcocho en rosca*, *vizcochos de chocolate*, *mazapán de chocolate*, *pastillas de chocolate* con “dos onzas de chocolate menudamente raspado...”, *espuma de chocolate*, y bebido “todos lo usan” se dice, especialmente el de Caracas, y el *café* a los postres, como también se tomaba el *té*, seguramente en círculos adinerados y selectos, en especial el del Japón, “el más estimado”, servido “en tazas o xícaras”, probablemente llevado a Acapulco por el galeón de Manila. Y de las especias, además de la *canela*, la *pimienta larga* y los *clavos*.

El tratado del aragonés Altamiras (cfr. n. 13) de los productos alimenticios de las Indias menciona la comida a base de *pavo* asado, y el *chocolate* en alusión comparativa de los *huevos en espuma*, “los sacarás con espuma sobre algún plato de vizcochos, escudillándolos como el chocolate” y en la receta de la *leche helada*, “tendrás un molinillo de un dedo de recio, redondo como una cobertora y le irás dando como quien hace chocolate”. En la cocina del franciscano tenía bastante presencia la *judía*, fueran *judías verdes*, en *potage de judías secas* y en *otro modo de guisar judías*, legumbre que a buen seguro no era la misma existente antes del Descubrimiento, sino alterada en nuestra agricultura con las variedades traídas de América³⁹.

36. *Papeles varios. Documentos oficiales de América*: “Estado que manifiesta el dinero y frutos procedentes de esta Ysla que durante el año 1781 salieron para varios puertos de Europa y América”: Biblioteca Nacional de España, Ms. 17616, f. 298r.

37. 1793/1996: 107-113. Y en las Noticias desplegadas del índice, las de números 4 y 6. Una muestra más de las posibilidades que América ofrecía para la producción de materias primas muy apetecidas en Europa es este testimonio sobre Santo Domingo del año 1699: “Hay también en toda esta isla mucho añil, achiote, vainillas, jengibre silvestre que no se beneficia, y cacao que se ha dejado perder por falta de gente para su cultivo” (Gutiérrez Escudero, 1981: 191).

38. Mata, 1747/2003: 48, 67.

39. Altamiras emplea la voz *judía*, usual en su región, y documentada en ella a mediados del siglo XV, a diferencia de otros territorios peninsulares que prefieren *alubia* o *habichuela*, u otros términos occidentales (*frijol*, *frijón*, etc.);

El *tomate* tiene reiterado uso en sus platos, pero siempre en salsa, así en *cabeza de ternera en guisado*, “es muy gustosa con *tomates* o ruedas de limón”, *pollos assados*, “si fuere tiempo de *tomates*, salen bien”, en *abadejo de otro modo*, *abadejo con tomate*, etcétera, de manera que, como se ve, su cultivo debía de estar ya extendido en Aragón, lo que parece asegurar su consejo *para conservar tomates*: “quando estén medio crudos, échalos en aceyte frío y los mantendrás todo el año como si se cogieran entonces de la mata; pero los has de coger antes de salir el sol”. En cambio, en su guía de cocina no aparece el *pimiento* en ninguna de sus clases y nombres, lo que puede indicar que en Aragón por aquellos años su consumo no era habitual, sino quizá, entre campesinos, pues son muchos los productos hortícolas que en sus fogones Altamiras empleaba, como ajos, berzas, calabazas, cebollas, pepinos y perejil.

Además del plato de *criadillas de tierra de otro modo*, este autor da la receta de *criadillas de tierra*, en la que incluye el guiso de *patatas* en los siguientes términos:

Esta (la criadilla de tierra) es una yerba muy regalada, críase como las *patatas*, debajo de la tierra; escáldalas, ponlas a cocer... Las *patatas* se componen del mismo modo y si comes muchas te advierto estarás de buen ayre, y tan favorable que con el ayre que soples puedes componer embarcación para ir al Papa, si no es que sea tan fuerte que por romper las velas sea necessario su reparo, que no se hace a costa de *patacas*.

En su comentario el ocurrente fraile se refiere a la *criadilla de tierra*, también se ha llamado *turma de tierra*, pero no parece que trate de la *trufa* ‘variedad muy aromática de criadilla de tierra’ en definición académica, sino de la *aguaturma*, cuyo rizoma, también según la Academia, “comúnmente se llama *pataca*”, y es efectivamente el nombre que en Aragón se da a este tubérculo antaño cultivado con fines alimenticios, vocablo que solo en 1817 tuvo recepción académica con este significado, casi tres cuartos de siglo después de que Altamiras atestiguara su uso popular en esta región. Pero como *pataca* también se emplea en vasco guipuzcoano y navarro para designar la papa de origen andino⁴⁰, también tiene este uso en Galicia, no queda claro si nuestro autor lo pone como sinónimo de *criadilla de tierra* o de *patata* ‘papa’, aunque el texto parece indicar lo segundo. Lo que sí queda claro es que su cocina, que no era la de príncipes y altos dignatarios de la Iglesia, o de mesas regaladas, la patata apenas tiene hueco, una única posible mención, y con la tacha de la flatulencia que le atribuye, porque seguramente aún era comida más propia de gentes populares y aldeanas.

Y, como fue común antes y después de Altamiras, su cocina era de platos fuertemente sazonados, con condimentos como agraz, ajo, azafrán, hierbabuena, laurel, limón, pasas, perejil, tomillo, pero también con especias de alto precio, y así, dice,

del “*frisuelo* o *judías*” trata el catalán fray Miguel Agustín por referencia al año 1625 (1722/2001: 181), dado *frisuelo* como murciano en el *Autoridades*. El occidentalismo *fresol-frisol*, y variantes, fue el hispanismo que denominaría a diversas clases de esta legumbre en buena parte de América.

40. Corominas y Pascual, 1980-1991: IV, 383.

al estofado “le irás poniendo unos *clavijos* y rajas de *canela* y *pimienta*”, y la lamprea “la sazonarás de sal, especies finas, que son *clavillos* y *canela*”, en ningún caso el *ají* o *guindilla*.

La *pimienta luenga* de la que hablaba Monardes es la *pimienta larga* que figura en el recetario de Juan de Mata de 1747 (cfr. 5.2.), no así en el coetáneo del aragonés Altamiras, en el que por otro lado recurre a la *judía* verde y seca, con toda seguridad hibridada de especies indianas, pero no al *pimiento* en ninguna de sus clases, no obstante que el picante ya se documente el año 1614 en Aragón como *pimiento de Indias* (v. n. 27). Tampoco refiere este autor el uso del maíz en su cocina, a pesar de que no mucho después Generés afirmara que la campiña de Zaragoza daba “ricas producciones... de mucho trigo, mucha cebada, mucho *maíz*...”⁴¹, y de que Goya recibiera de la capital del Ebro aceite y harina de maíz, que llama *panizo*, nombre aún vigente en su región natal⁴². Seguramente Altamiras no le concedía a este cereal rango gastronómico, como escasa era la consideración que la patata le merecía.

La llegada del maíz indiano causó mucha curiosidad en Europa, y al principio asombro, lo que explica que Arcimboldo pintara en 1590-1591 sendas mazorcas en dos retratos que hizo de Rodolfo II de Austria, en la serie de las estaciones el correspondiente al verano, donde también aparecen dos *judías verdes*, y en el que representa al emperador como Vertumno, en este con dos rojos *ajíes* sobre su pecho. Aunque la legumbre americana por entonces ya se cultivaba en España, y los indígenas también la consumían cocida en sus vainas, el *ejote* mexicano⁴³, no sabemos si las de esta pintura son de las de origen ultramarino o de la judía blanca europea: pero al tratar de esta cuestión botánica no estará de más tener presente que un notable erudito canario del XVIII se refiere a las “*judías o indianas*” isleñas, a las que “nombran los españoles *habichuelas* y *frijoles*”⁴⁴.

Monardes en 1574 da fe de haber probado el maíz y en 1611 Covarrubias asegura que con él hacía “pan la ínfima gente”. Su cultivo se atestigua desde 1609 para alimentación humana en el archipiélago Atlántico y en 1656 se dice que en Gran Canaria “en sacando la ciudad de Canaria, donde casi todos comen pan amasado, el más resto de toda la ysla se sustenta de gofio y *millo*”⁴⁵. El de la *papa* andina parece haberse introducido en las Islas el año 1622, según el ilustrado Viera y Clavijo, con numerosos registros en el siglo XVIII, quien en su diccionario asimismo dice que en Castilla llaman *patatas de la Mancha*⁴⁶. Y de su arraigo isleño da buena idea el que un navío surto en Santa Cruz de Tenerife el año

41. 1793/1996: 2-3.

42. Frago, 1996: 9.

43. Plasencia, 2011: 79.

44. Quesada y Chaves, 2007: 281.

45. Corrales y Corbella, 2013: 1277.

46. Corrales y Corbella, 2010: 791.

1744, con destino a Campeche, tuviera por nombre “*La Papa*, alias el Triunfante”⁴⁷. Por su parte, el citado Quesada y Chaves cuando se ocupa de las *papas* dirá: “es un género de *patatas*, que su fruto y cultivo es como la *patata*, y así en Madrid las nombran *patatas de la Mancha* y en el reino de Granada *patatas de Ynglaterra*”.

Influyen aquí la geografía, las relaciones humanas por asentamientos migratorios, precisamente en el uso de *millo* por *maíz*, de acuerdo con lo cual no es inverosímil que la patata, con nombre quechua en Andalucía, se cultivara en Sevilla ya en 1573 para alimentar a los enfermos del Hospital de la Sangre⁴⁸. De la misma manera, entre sus condimentos con frecuencia usa Altamiras el azafrán y desconoce el *achiote*, que ya servía a los aztecas para dar sabor y color a sus platos, y que en América se tendría como sustituto del azafrán español, mucho más caro⁴⁹, y tampoco emplea nuestro fraile el *pimentón*, mientras que un balance comercial sevillano de 1793 contaba “diez y seis arrobas y media de *pimiento molido dulce*” y “diez y nueve arrobas del dicho *picante ordinario*”, así como en inventario notarial de la misma ciudad levantado dicho año constan “dos libras y media de *achiote*”⁵⁰.

Una circunstancia como la del espíritu de la Ilustración, que animó el quehacer de minorías cultas en las últimas décadas del XVIII, explica que en contraste con los datos de Altamiras en Zaragoza el 1800 hubiera un innovador ensayo de cultivo del *cacahuete* o *maní*, y que un año antes su autor propusiera otro para el de la patata⁵¹, con datación canaria de 1816 donde se afirma que “el *cacahuete* o *maní* es una planta originaria de América que hace años se cultiva en España con bastante suceso”⁵². Como se ve, la aclimatación de cultivos americanos a este lado del Atlántico y la misma importación de productos alimenticios indianos en el período virreinal constituyen un prisma histórico de muchas caras y de ramosa documentación, que incluye diccionarios⁵³ y fuentes literarias, como se ha visto. No deja de tener interés,

47. Frago, 2000: 339.

48. *Sevilla siglo XXI. Suplemento del ABC dedicado a la Exposición Universal de 1992*, ABC, 30 de octubre de 1983, pág. 103.

49. Luard, 2009: 6.

50. Frago, 1994: 143; 2007: 459.

51. A Pedro Gregorio de Echeandía se debe la *Memoria sobre el “maní” de los americanos, “cacahuete” de los españoles y “Anachís Hypogaea” de Linn*, Zaragoza, Mariano Miedes, 1800, en 4º, 22 páginas. El título de este opúsculo de por sí indica que *cacahuete* por entonces se había hecho palabra familiar para los españoles y extraña *maní*, pero para los canarios esta voz antillana siempre ha sido la de uso común, y en el mediodía peninsular también debió de serlo anteriormente, según sugiere la pervivencia de *maní* ‘papa tostada del cacahuete’ en algunas hablas de Granada (Alcalá Venceslada, 1980: 381).

52. Corrales y Corbella, 2013: 1226. En el texto de la nota 48 se dice que este cultivo se dio por primera vez en el Jardín Botánico de Puzol a finales del XVIII y que a partir de 1793 se extendió por la región valenciana para la obtención de aceite de este fruto.

53. Con las debidas precauciones, claro está, pues por ejemplo Covarrubias al tabaco no lo consideraba planta indiana. Son equívocas, en efecto, las definiciones de la patata en el *Autoridades* y en Terreros, en cualquier caso demostrativas de que su cultivo y su consumo no eran comunes a toda la Península, recuérdese lo visto en Altamiras, y en cambio ambos diccionarios coinciden en que en el siglo XVIII era corriente el uso del pimentón, y el tomate en “salsa de la comida” y “fruta excelente para salsas”, respectivamente. La descripción de *pimienta larga* en el primer diccionario académico recuerda la que Monardes dio a la *pimienta lengua*.

en efecto, esta cita del cervantino *Rinconete y Cortadillo*: “gran cantidad de cangrejos con un llamativo de alcaparrones, ahogados en *pimientos*”, o esta de la *Gitanilla*: “que el mosqueo de las espaldas..., *no lo estimamos en un cacao*”⁵⁴, ni los refranes de Correas “para el *chocolate*, prevéngase el *tocomate*” (*tocomate*, variante del náhuatl *tecomate* ‘calabazo para beber’), “*pimiento*, sal i zebolla, cuando se pone la olla”⁵⁵.

CODA

A América fueron cultivos españoles que cambiaron las posibilidades alimentarias, la economía también, que el Nuevo Mundo ofrecía. Se llevó el plátano, la vid, el trigo, el arroz y otros cereales, el ingenio de la caña de azúcar, el olivo, el almendro, y tantos cultivos más, además del caballo, cuya carne aún se consume como *charque*, y el ganado vacuno y otros animales de corral, y el comercio ultramarino durante siglos surtió el mercado americano de productos españoles muy estimados en la mesa criolla. A veces el tornaviaje se produciría en el trasplante agrícola, lo que ocurrió con el *aji* o *chile*, que en la metrópoli se modificaría hasta obtener variedades dulces, que se replantaron en su indiano lugar de origen⁵⁶, pero con el hispánico nombre de *pimiento*, con el que los primeros colonizadores habían llamado al fruto picante americano, también en la Península.

El encuentro entre los dos mundos fue causa de criollizaciones semánticas y casi milagros léxicos; se llegó a llamar *turma* a la *papa* quechua en tierras indianas, y *vino* a la *chicha* indígena, y si *almendra* fue el fruto de nuestro almendro trasplantado a territorios templados y fríos de América, *almendra* es el nombre de la incomedible que producen altos árboles de las zonas más cálidas (*almendrillos* y *almendros*), por simple parecido formal, como nominalmente se iguala a la papaverácea *amapola* europea con la hermosa flor arbórea, roja y blanca, tropical. Y casi milagro cultural es que el meridional *alfajor* aún hoy no sea vocablo común en el norte peninsular y desde muy pronto se generalizara en todos los dominios americanos, resultado de las influyentes emigraciones andaluza, extremeña y canaria, eso sí, acomodada la fabricación del dulce a los productos de cada lugar.

De las Indias a España vinieron, y continúan llegando, cosas del comer, y cada vez más del beber, durante siglos por la navegación a vela, pero también se dio el trasplante agrícola, muy pronto el *jengibre* y la *batata* en la Andalucía mediterránea, el dulce tubérculo seguramente también en Canarias. Siguieron cultivos de mayor alcance alimentario como los del tomate y pimiento, y los de la patata y el maíz, pero el clima y la relación de cada territorio español con América ha condicionado la acli-

54. Fernández Gómez, 1962: 162, 799.

55. 1627/1967: 454, 470.

56. Luard, 2009: 6.

matación de no pocas plantas indianas, y el caso canario es sobremanera ilustrativo a este respecto. Hoy en el archipiélago atlántico pueden verse muestras para el peninsular extrañas de la flora americana, como la *tuna* colorada y el *zapote* mexicanos, y esto de antiguo viene, pues ya en 1819 un viajero francés en Las Palmas anotaba: “Los jardines están plantados con naranjos y *guayabos*. Allí se encuentran casi todos los árboles frutales de América y de nuestra Europa”; y en 1724 otro escribió que “en todas las Islas Canarias las frutas tienen un sabor delicioso y hay la misma variedad que tenemos en Europa y varias de las que se producen en América, como *plátanos*, *papayas*, *guayabas*, *batatas*”⁵⁷.

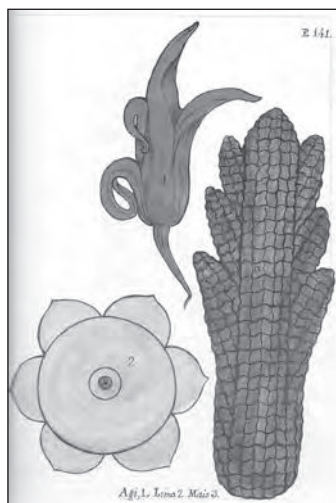


Lámina 1. Ají y maíz

La climatología y la situación hicieron que Canarias y Andalucía aventajaran a territorios norteños en la adaptación de americanismos e indoamericanismos, y que en aclimataciones agrícolas en no pocos casos también fueran por delante. Pero en toda esta cuestión asimismo no poco tuvieron que ver las corrientes migratorias, y fueron dominantes las que partieron del tercio occidental de la Península con extensión a las Afortunadas. Con quienes hicieron la Carrera de Indias iban las palabras de su terruño y con los regresados indianos venían otras de la inmensa América, a veces con las cosas que nombraban, incluidas las de la agricultura y del comer. Y las voces de las cosas también se movieron por América, al principio a impulso de los conquistadores, de los criollos después, porque las palabras *ají*, *batata* y *maíz* los españoles las derramaron desde las Antillas por amplios dominios conti-

nentales, y en la primera stampa peruana aquí reproducida se representan y nombran el *ají* y el *maíz* usuales en el medio andino; la segunda figura descubre la irradiación del nahuatlismo *camote* a territorio sudamericano rodeado por el dominio del taíno *batata*, su sinónimo diatópico; y la tercera lámina descubre el trasplante del cultivo azteca del *cacao* a tierras del Virreinato del Perú⁵⁸.

57. Pico y Corbella, 2000: 104, 290.

58. Estampas tomadas de la obra de Martínez Compañón (c. 1782-1786/1978-1994), de su t. IV: núm. 141 la de *ají* y *maíz*, además de *lima*; 124 la de *camote* (o *batata*), y 26 la de *cacao*. Aunque en esta monumental obra predominan, como es natural, los términos quechuas, también se hallan no pocas voces taínas, que los españoles, habiéndolas adquirido en las Antillas, llevaron adonde extendieron su conquista y colonización, desplazando tales vocablos en no pocos casos a los que eran propios de otros territorios. Así, el *ají* caribeño se impuso al quechua *uchu* en el mundo andino, quedando la voz autóctona reducida al medio rural, como *maíz* se hizo general en el mismo dominio, donde sí pervive *choclo* ‘maíz tierno’. De igual manera se extendió por toda América del Sur el taíno *batata* por hablantes hispánicos, pero el náhuatl *camote* en emigración desde Nueva España, motivada por conflictos sociales y por la atracción que supuso la conquista del imperio incaico, se hizo un hueco en tierras del virreinato del Perú, y el *cacao* mexicano en la segunda mitad del siglo XVIII tenía su mayor y más valiosa producción en la Nueva Granada (el *caracas* y el *guayaquil*).



Lámina 2. Camote



Lámina 3. Cacao

Aragón es de tipo climático bien distinto al del archipiélago canario, pero en el que le es propio también sus campos producirían la patata, apreciadas variedades de pimientos y un insuperable tomate, una de cuyas especies más gustosas realmente corresponde al *jitomate* mexicano (del náhuatl *xictli* ‘ombligo’ y *tomatl* ‘tomate’), y ya se ha visto que uno de los primeros ensayos de aprovechamiento agrícola del *cacahuete* o *maní* se dio en Zaragoza. Sin embargo, su situación marginal respecto del centro peninsular y su alejamiento de los puertos andaluces de los que partía la Carrera de Indias supuso, junto a algún otro factor, que el *maíz* aquí continuara llamándose *panizo* (en catalán *panís*), como en territorios occidentales *millu* (portugués *milho*), y en Canarias por portuguesismo, y que a la *batata* la llamemos *boniato*, de procedencia cubana, por una tardía implantación de su cultivo en nuestros campos, vocablo este aún no recogido ni por el *Autoridades* ni por Terreros.

Es un hecho que en la documentación aragonesa del siglo XVI son rarísimos los términos indios en general, y los relacionados con la alimentación en particular, que irán apareciendo con mucha pausa en el siglo XVII, recuérdese la atestiguación de los *pimientos de Indias* en 1614, cuando, por ejemplo, el culto boticario José Tafalla fue “autor de una *Información del chocolate*, en que probando su cualidad, se declaran sus daños y provechos”⁵⁹. Y ya sabemos de la excelencia que alcanzaron los chocolateros aragoneses, para lo que bueno es recordar que en las cartas de Goya a Zapater nuestro genial pintor participa del vicio nacional que era la ingesta del chocolate y considera “excelentísimo” el que su amigo le regala, añora el exquisito *chocolate arrosconado* y usa un derivado verbal, *chocolatear*, que no recoge la Real Academia

59. Latassa y Ortín, 1799: 130.

Española: “mi vida sería el que pudiéramos estar juntos y *chocolatear*”, “y él cazando y *chocolateando* y *embraserao*”⁶⁰.

Asimismo es cierto que fue menor el papel colonizador de Aragón en América, y escasa también su influencia cultural, no obstante lo cual hay casos de innegable impronta de esta región, uno de ellos, en verdad sobresaliente, se debe a los capuchinos aragoneses que ejercieron su misión por Cumaná y los Llanos, extendiéndose hasta la zona caribe de Colombia, entre ellos el combativo fray Lorenzo de Magallón y fray Fernando de Zaragoza, fundador de San Fernando de Apure. Pues bien, sin duda en los capuchinos de Aragón está el origen de la celebración carnavalesca de Sanare, que tiene lugar cada 28 de diciembre, día de los Santos Inocentes, conocida como *Día de los Zaragozas* o *Locos de Sanare*. Pero la cosa no queda aquí, pues en Colombia *zaragoza* es ‘farolito, planta trepadora’⁶¹, y, por cuanto hace años supe en el Instituto de Cooperación Iberoamericana de una hablante de la zona, en Barranquilla y Región Caribe se comen las *zaragozas* ‘judías rojas grandes preparadas con poco caldo y acompañadas de carne guisada y arroz’. A miles de kilómetros, en el Chile austral, en la romería a la ermita de la Virgen del Carmen de Rinconada de Silva, contrafuertes cordilleranos de Putaendo, se homenajea a la venerada Patrona “con jota y coplas chilenas”, de las que esta tanto recuerda a la famosa jota de la Virgen del Pilar⁶²:

Es la Virgen de la Ermita
la que más altares tiene,
porque no hay rinconadino
que en su pecho no la lleve

Y la tonada *El duraznero, o peritas de agua* registra el chilenismo *zaragoza* ‘especie de durazno’, asombrosa conservación austral de una joya léxica de estirpe aragonesa desconocida de la Real Academia Española y del académico *Diccionario de americanismos*:

Pelaos, priscos le tengo
y *zaragozos* pelúos,
de esos que se pelan solos
y hasta el codo corre el jugo⁶³

60. Frago, 1996: 9, 28.

61. Asociación de Academias de la Lengua Española, 2010: 2209.

62. Plath, 1996: 143-144.

63. En el cancionero de la extraordinaria folclorista chilena Margot Loyola Palacios, 2006: 250. En cuanto a *zaragocí*, la información académica continúa siendo muy susceptible de revisión en la última edición del diccionario oficial, de 2014, pues el “aplicado a persona” requiere o nota explicativa o su simple eliminación: desde hace siglos ¿quién ha llamado *zaragocí* al natural de Zaragoza, si este uso alguna vez existió?. Respecto de *zaragocí* ‘ciruela amarilla, originaria de Zaragoza’, todavía última acepción de la RAE, en absoluto es de difusión general; Manuel Alvar ya advirtió que solo perdura en Santander y en pocos puntos de Andalucía oriental, y que “la palabra no parece tener arraigo en las hablas vivas aragonesas, como tampoco debió tenerlo en lo antiguo” (1979: 13). El ilustre dialectólogo aragonés da cuenta de las peripecias documentales y lexicográficas por las que esta voz ha pasado, y su estudio es de inexcusable consulta para quienes con rigor quieran tratarla en sus diccionarios.

BIBLIOGRAFÍA

- AGUSTÍN, fray Miguel, 1722/2001: *Libro de los secretos de agricultura, casa, campo y pastoril*, edición facsímil, Valladolid: Editorial MAXTOR.
- ALCALÁ VENCESLADA, Antonio, 1980: *Vocabulario andaluz*, Madrid: Editorial Gredos.
- ALTAMIRAS, Juan, 1758/1992: *Nuevo arte de cocina*, edición facsímil, Huesca: La Val de Onsera.
- ALVAR, Manuel, 1979: “Zaragoci”, *Archivo de Filología Aragonesa*, 24-25, págs. 7-13.
- ALVAR EZQUERRA, Manuel, 2000: *Tesoro léxico de las hablas andaluzas*, Madrid: Arco Libros.
- ARTETA DE MONTESEGURO, Antonio, 1783/1985: *Discurso instructivo sobre las ventajas que puede conseguir la industria de Aragón con la nueva ampliación de puertos concedida por S. M. para el comercio de América*, Zaragoza: Diputación General de Aragón.
- Asociación de Academias de la Lengua Española, 2010: *Diccionario de americanismos*, Lima: Santillana Ediciones Generales.
- Autoridades*, v. Real Academia Española.
- CÁRDENAS, Juan de, 1591/2003: *Problemas y secretos maravillosos de las Indias*, edición facsímil, Valladolid: Editorial MAXTOR.
- CASTRO Y ROSSI, Adolfo de, 1857/2007: *Nombres antiguos de las calles y plazas de Cádiz*, edición facsímil, Mairena del Aljarafe (Sevilla): Extramuros Edición.
- Colegio Oficial de Farmacéuticos (ed.), 1546/1980: *Concordia aromatariorum civitatis Cesarauguste*, Zaragoza: Octavio y Féliz.
- COROMINAS, Joan y José A. Pascual, 1980-1991: *Diccionario crítico etimológico castellano e hispánico*, Madrid: Editorial Gredos.
- CORRALES, Cristóbal y Dolores Corbella, 2010: *Tesoro léxico canario-americano*, Las Palmas de Gran Canaria: Cabildo de Gran Canaria.
- CORRALES, Cristóbal y Dolores Corbella, 2013: *Diccionario histórico del español de Canarias*, La Laguna: Instituto de Estudios Canarios, 2ª edición.
- CORREAS, Gonzalo, 1627/1967: *Vocabulario de refranes y frases proverbiales*, edición de Louis Combet, Bordeaux: Féret et Fils Editeurs.
- COVARRUBIAS, Sebastián de, 1611/1984: *Tesoro de la lengua castellana o española*, México: Ediciones Turner.
- FERNÁNDEZ GÓMEZ, Carlos, 1962: *Vocabulario de Cervantes*, Madrid: Real Academia Española.
- FIGUIER Y QUENTIN, 1899/2011: *Manual del cafetero arreglado para el uso de las familias*, edición facsímil, Valladolid: Editorial MAXTOR.
- FRAGO GRACIA, Juan Antonio, 1994: *Andaluz y español de América. Historia de un parentesco lingüístico*, Sevilla: Junta de Andalucía.
- , 1996: *Goya en su autorretrato lingüístico*, Zaragoza: Real Academia de Nobles y Bellas Artes de San Luis.
- , 1999: *Historia del español de América. Textos y contextos*, Madrid: Editorial Gredos.
- , 2000: “Fondo lingüístico canario y afinidades americanas (siglos XVII-XVIII)”, *Revista de Filología Española*, 80/2, págs. 319-340.
- , 2003: “El americanismo léxico en la *Agricultura de jardines* (1592)”, *Boletín de la Real Academia Española*, 83/287, págs. 37-49.
- , 2006: “El indoamericanismo léxico en Monardes. Erudición y realismo lingüístico”, *El español en América. Diatopía, diacronía e historiografía. Homenaje a José G. Moreno de Alba*, México: Universidad Nacional Autónoma de México, págs. 379-394.

- , 2007: “El americanismo léxico en Monardes”, *Ex admiratione et amicitia. Homenaje a Ramón Santiago*, I, Inmaculada Delgado Cobos y Alicia Puigver Ocal (eds.), Madrid: Ediciones del Orto, págs. 455-463.
- GENERÉS, Miguel Dámaso, 1793/1996: *Reflexiones políticas y económicas. La población, agricultura, artes, fábricas y comercio del Reyno de Aragón*, Zaragoza: Gobierno de Aragón-Institución Fernando el Católico-Instituto Aragonés de Fomento.
- GIL-BERMEJO GARCÍA, Juana, 1981: “Interacción cultural”, *Primeras jornadas de Andalucía y América*, II, Huelva: Instituto de Estudios Onubenses, págs. 241-248.
- GUTIÉRREZ ESCUDERO, Antonio, 1981: “Juan Nieto de Valcárcel, minero en Huelva y en Santo Domingo”, *Primeras jornadas de Andalucía y América*, págs. 135-149.
- LAS CASAS, fray Bartolomé de, c. 1525/1989: *Diario del primer y tercer viaje de Cristóbal Colón*, edición de Consuelo Varela, Madrid: Alianza Editorial.
- LATASSA Y ORTÍN, Félix de, 1799: *Biblioteca nueva de los aragoneses que florecieron desde el año de 1641 hasta 1680*, III, Pamplona.
- LÓPEZ, Leocadio (ed.), 1885/2003: *El libro de las familias: novísimo manual práctico de cocina española, francesa y americana*, edición facsímil, Valladolid: Editorial MAXTOR.
- LÓPEZ CANTOS, Ángel, 1984: “El tráfico comercial entre Andalucía y Puerto Rico. Siglo XVII”, *Andalucía y América en el siglo XVII*, I, edición de Bibiano Torres Ramírez y José Hernández Palomo, Sevilla: Escuela de Estudios Hispanoamericanos, CSIC, págs. 341-361.
- LOYOLA PALACIOS, Margot, 2006: *La tonada. Testimonios para el futuro*, Viña del Mar: Pontificia Universidad Católica de Valparaíso.
- LUARD, Elisabeth, 2009: *Cocina latinoamericana. Sabores del mundo*, Barcelona: Equipo de Edición.
- MARTÍNEZ, José Luis, 1984: *Pasajeros de Indias*, México: Alianza Universidad.
- MARTÍNEZ COMPAÑÓN, Baltasar Jaime, c. 1782-1786/1978-1994: *La obra del obispo Martínez Compañón sobre Trujillo del Perú en el siglo XVIII*, edición facsímil, Madrid: Ediciones Cultura Hispánica, 12 vols.
- MATA, Juan de la, 1747/2003: *Arte de repostería*, edición facsímil, Valladolid: Editorial MAXTOR.
- MONARDES, Nicolás, 1574/1988: *Historia medicinal de las cosas que traen de nuestras Indias Occidentales que sirven en medicina*, edición facsímil, Sevilla: Padilla Libros.
- PÉREZ ZÚÑIGA, Juan, 1897/2013: *Cocina cómica. Recetas de guisos y postres, poesías culinarias y otros excesos*, edición facsímil, Valladolid: Editorial MAXTOR.
- PICO, Berta y Dolores Corbella (dirs.), 2000: *Viajeros franceses a las Islas Canarias*, La Laguna: Instituto de Estudios Canarios.
- PLASENCIA, Pedro, 2011: *Gastronomía precolombina*, Madrid, Miraguano Ediciones.
- PLATH, Oreste, 1996: *Folclor religioso chileno*, Santiago de Chile: Editorial Grijalbo.
- QUESADA Y CHAVES, Dámaso, 2007: *Canaria ilustrada y puente americano*, edición de Paz Fernández Palomeque, Carmen Gómez-Pablos Calvo y Rafael Padrón Fernández, La Laguna: Instituto de Estudios Canarios.
- Real Academia Española, 1726-1739/1969: *Diccionario de Autoridades*, edición facsímil, Madrid: Editorial Gredos.
- RUIZ RIVERA, Julián B., 1985: “Intento gaditano de romper el monopolio comercial novohispano-filipino”, *Andalucía y América en el siglo XVIII*, I, edición de Bibiano Torres Ramírez y José Hernández Palomo, Sevilla: Escuela de Estudios Hispanoamericanos, págs. 147-179.

SARABIA VIEJO, M^a Justina, 1984: “Posibilidades de la especiería mexicana en la economía mundial del siglo XVII”, *Andalucía y América en el siglo XVI*, I, edición de Bibiano Torres Ramírez y José Hernández Palomo, Sevilla: Escuela de Estudios Hispanoamericanos, págs. 389-411.

TERREROS Y PANDO, Esteban de, 1786-1793/1987: *Diccionario castellano de las voces de ciencias y artes*, edición facsímil, Madrid: Arco Libros.

LOS ALIMENTOS DE AMÉRICA, UNA DIFÍCIL ADAPTACIÓN

ELENA PIEDRAFITA PÉREZ*

No hay duda –y así lo refleja cualquier estudioso de estos temas– que el descubrimiento de América supuso una verdadera revolución para la Europa de la Edad Moderna. Podríamos decir, citando a Dionisio Pérez (Post-Thebussem) “Y he aquí la hora providencial del descubrimiento de América. La cocina más adelantada de Europa (la nuestra) recibe, con los primeros descubridores que regresaban de las nuevas Indias, elementos nuevos de tal importancia que toda la cocina de la civilización actual está cimentada en ellos: la patata, el tomate, el ají o el pimientón, el pimentón y el cacao o chocolate”¹.

El encuentro entre los dos mundos provocó un impacto ecológico planetario. De América a Europa han llegado patatas, maíz, frijoles, batatas, cacao, pimientos, vainilla, cocos, papayas, piñas, y el pavo; de Europa a América la ganadería ovina, vacuna, porcina, caballar, las aves de corral, el café y el azúcar, y los cereales.

Y no sólo en lo que se refiere a estos nuevos alimentos, sino al hecho de que con la apertura de nuevas rutas transoceánicas, el antiguo comercio colonial medieval vive una radical transformación: por no ser exhaustiva recordemos cómo Carson Ritchie en su obra *Comida y civilización* hace girar en torno al comercio colonial atlántico las bases del despegue capitalista de la edad moderna, resaltando la importancia que en este acontecimiento jugó la –necesidad– de las sociedades europeas de obtener café, té y sobre todo, azúcar, productos que no siendo originariamente americanos, se aclimataron en este continente contribuyendo a modificar de manera drástica las relaciones económicas entre estados.

En estas breves páginas quiero plantear la manera en la que los españoles que arribaron al Nuevo Mundo se enfrentaron a los nuevos productos que estas tierras ofrecían. Tierras, gentes y costumbres nunca vistas, alejadísimas de la experiencia vital de los conquistadores, a las que hacían frente con su experiencia previa, sus

* Doctora en Historia, profesora e investigadora.

1. *Guía del buen comer español*. PÉREZ, Dionisio, *post-thebussem*, Ed. facsímil del libro de 1929 por ed. Mentor, 2007.

prejuicios y sus conocimientos. Entre otras muchas realidades, los alimentos que las poblaciones indígenas comían. ¿Cómo percibieron los nuevos productos? ¿De qué manera organizaron su propio sustento? ¿Qué consideraciones y juicios les provocaron? Y finalmente –y este será el objeto de estas líneas– ¿Cómo pasaron estos nuevos alimentos a Europa?

Abordaré en concreto las circunstancias en las que se produjo la incorporación de productos que hoy forman parte esencial de la alimentación mundial –tomate, maíz, patata– y analizaré las razones que determinaron la lentísima y difícil adaptación de estos alimentos a la dieta de los europeos. Intentaré demostrar cómo la tradición gastronómica de los siglos bajomedievales va a jugar un papel determinante en la manera en que dichos productos se incluyen en los hábitos alimentarios de los europeos, y más en concreto, de los españoles. Cómo los juicios previos con que los seres humanos nos enfrentamos a cualquier elemento novedoso provocaron el éxito o el fracaso iniciales de tales alimentos.

Y en primer lugar unos breves apuntes para situar la cuestión. Cuando los españoles llegan a América, no existe ninguna prescripción religiosa ni moral que pudiera haber impedido o retrasado la incorporación de estos productos a la dieta de los colonizadores o de los europeos. Precisamente el único que suscitó polémica fue el cacao –el chocolate– respecto a si su ingesta rompía o no el ayuno. Pero precisamente éste va a ser uno de los alimentos que más éxito va a tener ya casi desde el comienzo, por lo que, a pesar de los reparos eclesiásticos, triunfa sin paliativos entre la población.

Otra cuestión serán las alertas sanitarias frente a ciertos productos, dado que al pertenecer a una familia botánica de pésimo renombre –las solanáceas– fueron desaconsejadas por los médicos de la época². Sin embargo veremos que no fueron realmente éstas las razones de su lenta aclimatación pues de hecho la valoración científica de estas plantas estaba ya teñida en los siglos medievales de consideraciones morales que poco tenían que ver con sus propiedades reales.

También tendrán una importancia relevante las cuestiones climáticas, ya que algunos de los productos no podrán incorporarse al Viejo continente, sea por precisar un clima tropical, o por resistir mal – como es el caso de la patata – las temperaturas europeas, relativamente elevadas.

¿Con qué expectativas acogen los españoles recién llegados a América los productos que descubren? Su mirada está mediatizada como es lógico por sus experiencias previas en lo que a cuestión culinaria se refiere, pero también hay que considerar que las expectativas que tienen respecto a este nuevo mundo suponen un filtro que

2. Las solanáceas son plantas en general venenosas: el estramonio, la mandrágora, la belladona pertenecen a esta familia. En la Edad Media eran usadas como venenos o drogas y se asociaban a prácticas mágicas, por lo que al evidente peligro de intoxicación sumaban todo un imaginario de marginalidad y perversión.

establece un mayor o menor interés por aquello que se les ofrece. Así, están más que atentos a las noticias sobre el oro o metales preciosos, mientras que otras realidades podríamos decir que se les escapan. Y a pesar de que ya en el primer viaje de Colón se traen productos americanos entre los que se encuentran algunos alimentos (ají, batata, gallipavos y maíz), éstos se traen exclusivamente como prueba del exotismo y novedad de las nuevas tierras descubiertas. Es decir, como algo ajeno. Por el contrario a la vuelta, los navíos españoles portan trigo, vino, aceite y ganado. Es decir, lo imprescindible para reproducir una dieta ya conocida.

Cuando se les dan a probar estos alimentos ellos reaccionan con una mezcla de curiosidad y extrañeza. Inmediatamente lo primero que hacen es compararlos con otros conocidos (una reacción humana universal). Los describen haciendo alusión a estas semejanzas: el ají se parece a la pimienta, las papas a las criadillas, turmas o castañas. Veremos que la clasificación mental que se establece en estos primeros contactos va a pesar de manera concluyente a la hora de acoger tales productos en el sistema alimentario de los europeos.

La alimentación de los pueblos amerindios se presenta ante los españoles como una gastronomía poco atrayente. La variedad de productos consumidos era, en comparación con Europa, sumamente limitada, y las preparaciones adolecían de un simplismo que no podía resultar sugestivo. Incluso los platos que consumían las clases más modestas en Europa eran más elaborados. El hecho de ser la comida de una sociedad que se percibe como inferior jugó en contra de sus productos. Es la comida de unos –salvajes–, sea por pertenecer a grupos que aún viven prácticamente en el paleolítico, sea por la barbarie de sus costumbres (violencias como el canibalismo empañan la admiración sincera que los conquistadores sienten ante imperios como el azteca o el inca).

Sabemos por ello que los españoles sólo consumen productos americanos cuando no les queda otro remedio, cuando se hallan en campañas bélicas alejados de todo contacto –civilizador–. Y en el momento en que consiguen una cierta estabilidad, reclaman decididamente los alimentos que están acostumbrados a consumir, y que hay que traer de España. Poder comer como en España implica haber alcanzado un estatus, una seguridad, una afirmación nacionalista frente al entorno sometido.

Así, cuando los alimentos americanos llegan a España, aparte del notable interés científico que suscitan, llegan ya desprestigiados. Van a tener que hacerse un hueco en la mesa de los españoles, pero eso les lleva a enfrentarse con una gastronomía ya muy evolucionada y compleja, fruto de una larga serie de elecciones, integraciones y rechazos cuyas raíces las podríamos hacer remontar al Imperio romano.

¿En qué se basaba este sistema alimentario? La historia es siempre una combinación entre continuidad y cambio. La alimentación de los siglos bajomedievales se

había ido configurando a lo largo de siglos con aportaciones de lo más variado. A una base de romanidad podríamos decir mediterránea, se le sumaron las aportaciones de los pueblos germánicos y posteriormente los productos que fundamentalmente a través del comercio con oriente enriquecieron de manera notable la base gastronómica y las elaboraciones. Estas tradiciones han sido tipificadas por uno de los autores más importantes en el estudio de la alimentación medieval, Massimo Montanari. Según este autor, dos “estilos” alimentarios convergen en la concepción medieval: por un lado la tradición de origen clásico (Imperio Romano), y por otra la germánica norteyropea. La primera tendría como rasgos una alimentación basada en el vino, los cereales panificados, las verduras y hortalizas y el consumo reducido de proteínas animales; el segundo basaría sus preferencias precisamente en la carne, en los productos derivados de la leche, las grasas animales y no el aceite y un más escaso consumo de verduras u hortalizas, teniendo como bebida identificativa la cerveza.

Tras la invasión de los pueblos germanos triunfa en toda Europa el modelo de los vencedores, basado preferentemente en el consumo de carne —caza con preferencia— y el desprecio de verduras y hortalizas. Es un sistema adaptado a las condiciones económicas de estos grupos, ganaderos que habitaban en un entorno boscoso y unas temperaturas frescas y lluviosas. Los huertos romanos más propios del clima meridional, constituirán la tradición clásica que se perpetuará a través de las normativas religiosas cristianas, inspiradas en parte en la ética del estoicismo: contención, moderación y dominio de las pasiones (entre las que se encontraban la lujuria y la gula, tan relacionadas con los opulentos banquetes orgiásticos clásicos). Una mejor adaptación al ecosistema mediterráneo determinaba un abundante consumo de pan de trigo, verduras y hortalizas, escasa ingesta de carnes y predominio del aceite como grasa culinaria. Pero todo esto no impedirá que tal modelo sufra la rémora de verse identificado con las clases más modestas, ya que la nobleza de origen germánico impuso como socialmente superior sus preferencias culinarias.

De este modo el sistema alimentario medieval partió de estas dos tradiciones, jerárquicamente ordenadas: los ricos comían preferentemente carne y los pobres se veían obligados a “limitarse” a una dieta casi vegetariana. La gastronomía medieval establece dos grandes categorías: la carne y los productos vegetales. El ideario medieval dotará a los alimentos consumidos por las clases superiores de valores nutritivos y morales superiores a aquellos que eran propios de los grupos ahora sometidos. Sus comidas serán reputadas de despreciables, insípidas, groseras e incluso peligrosas.

Entre ambas por supuesto se establecen grados: no todas las carnes serán nobles en igual modo, ni todos los vegetales igualmente despreciables. Los platos más distinguidos serán las piezas de caza (caza “mayor”, la que pueden practicar los nobles en exclusiva), y posteriormente las aves. Se eligen las partes más sabrosas de los animales, se reservan los ejemplares más jóvenes y tiernos. La mejor carne es siempre

la fresca, dejando los preparados en conserva –salmueras, ahumados– y más aún, las vísceras, para las clases menos favorecidas, que los adquieren ocasionalmente. A estas preferencias se suman otras consideraciones de tipo “filosófico”, pues en un mundo jerarquizado lo que está por encima es superior, mientras que lo que está a ras de suelo (animales que reptan, que se arrastran por el suelo) o no digamos, dentro de la tierra, por fuerza ha de ser villano. Así triunfará la volatería (gallinas, pollos, capones, perdices) y posteriormente los animales más exóticos o extravagantes (pavos reales). Son elegidos por ser más “ligeros”, delicados y de carnes blancas, más alejados de una imagen sangrienta o violenta. Fuera de estas exquisiteces, la carne más consumida en España en estos siglos es la carnero, seguida del cerdo, las gallinas y en menor medida cabritos, corderos, buey o vaca.

Los pescados entran en este esquema sólo como sustitutivo de la carne en los días de abstinencia. A la dificultad de su obtención (en las zonas lejanas al mar) se suma la siempre problemática conservación. Las restricciones en el uso de cursos de agua por parte de los señores reducirá la posibilidad de acceso a pescado fresco para buena parte de la población. Así como mucho se consumirá el abadejo y las sardinas saladas o arencadas. La escasa predilección hacia este alimento tiñe las opiniones de médicos y dietistas, que consideran al pescado “frío” y “húmedo”, sospechoso de ser insano o al menos de escasa sustancia.

De los alimentos no cárnicos se destaca el pan de trigo, verdadero signo de identidad de las poblaciones mediterráneas, y desde el Imperio Romano, de la Iglesia cristiana y por ello dotado de un trasfondo simbólico complejo que le convierte en el alimento por excelencia. Será el producto más consumido, preferido por todas las clases sociales. Esta predilección por el pan puso en la cumbre del aprecio gastronómico al pan de trigo candeal (el que se empleaba para elaborar las hostias). Otras preparaciones serán consideradas más rústicas y por tanto despreciables: sopas, gachas, migas o farinetas pasarán a ser el distintivo de las clases campesinas. En los periodos de hambruna la demanda de pan es uno de los problemas más acuciantes, sobre todo en las ciudades que dependen de la producción rural. El aumento del precio del pan provoca tensiones sociales, y lleva a los grupos más desfavorecidos –tanto en el campo como en la ciudad– a intentar proveerse de este producto mezclándolo con cereales menos apreciados: cebada, centeno, avena, mijo, o incluso harina de legumbres, salvado, hierbas silvestres y cualquier cosa que pudiera saciar el hambre aunque fuera por breve espacio de tiempo.

En cuanto a las verduras y hortalizas, su consumo era universal. Son la base de la alimentación –junto al pan y el vino– de la mayoría de la población. En una economía de autoabastecimiento, su presencia en la documentación es escasa pues no son objeto de compraventa: gran parte de la población dispone de alguna tierra o huerto, de donde obtiene estos productos. Son tan habituales que se dan por supuestos, y así

cuando se apalabra la manutención de aprendices o trabajadores ni siquiera se mencionan, estipulándose en cambio con detalle las raciones de carne, huevos o grasas a percibir (más valiosas y caras). La inmensa mayoría de la población basaba su sustento en tales productos, y dado que eran baratos y comunes carecían de distinción y pasaron a considerarse groseros, zafios y poco nutritivos. Su contenido calórico es escaso, y su consumo exclusivo determina la desnutrición permanente. Las gentes del común las tienen por ello en poco aprecio pues saben de su escaso valor nutricional.

Aún así, y tal y como se veía en el ideario de la época, entre los productos vegetales también había clases: las frutas, que nacen más lejos del suelo, son las más distinguidas, mientras que los tubérculos y hierbas salvajes ocupan la escala inferior. Ajos y cebollas, productos universalmente consumidos y de escasísimo valor comercial, son los más rechazados por las clases altas. Las coles, berzas, nabos y habas son las más comunes en los pucheros de todos los hogares, a los que se sumarán acelgas, espinacas, guisantes, alcachofas o lechugas y berenjenas en los siglos bajomedievales, entre otras. En este punto hay que dejar constancia del extraordinario legado económico y gastronómico que al-Ándalus dejó en nuestras tierras. Sus sistemas de regadío, aclimatados a partir de las tradiciones de Próximo Oriente, promovieron la perduración de los sistemas de cultivo clásicos, y permitió la expansión agrícola, introduciendo además nuevos cultivos que desde la península se extendieron por Europa. Sus preferencias gastronómicas dejaron una huella imborrable de productos y preparaciones culinarias, que aún forman parte de nuestro legado histórico. Cítricos y frutas variadas, arroz, azúcar, frutos secos, permitieron gran variedad en los platos y preparaciones. La promoción de las leguminosas —que además se podían conservar largo tiempo— aportó a las dietas más mediocres nutrientes esenciales para la supervivencia.

Con todos estos elementos se habían establecido, podríamos decir, dos modelos gastronómicos que a rasgos generales podríamos identificar con los grupos potentados, y los modestos o humildes. El baremo de diferenciación sería, como hemos visto, la mayor o menor presencia de productos cárnicos y grasas en la dieta. Otros signos de distinción serían la calidad del pan, el tipo de carnes consumidas o la menor o mayor presencia de especias y otros productos a los que podríamos denominar como “distinguidos” dada su rareza y en consecuencia elevado precio (azúcares y dulces, por ejemplo).

A riesgo de caer en la más irreal de las simplificaciones, propondré dos “menús” representativos de estas colectividades, para poder entender más fácilmente en qué tipo de sistema alimentario han de integrarse los productos americanos. Así pues en primer lugar, elaboremos la versión “moderna” del puchero medieval, también denominado como escudilla, potaje, *ferculum* o *cozina* en los documentos monásticos y raciones clericales, y que consistía en un guiso de verduras y hortalizas al que se le añadía lo que se podía (y aquí entraban las diferencias socioeconómicas): en

progresión de valor o precio: queso, huevos, tocino o carne salada de cerdo, carne de carnero, gallina, aderezado con saín o manteca de cerdo, aceite, especias.

Este era el plato base consumido por todo el mundo (incluyendo los potentados, que lo preparaban con condimentos más refinados y menor presencia de vegetales). Naturalmente, acompañado de vino en abundancia (los ricos más selectos) y pan (los ricos en menor proporción).

Los grupos potentados consumirían en general mayores cantidades de carne —a veces en exclusiva— raciones más abundantes y variadas (disponer no sólo de carne sino de una amplia variedad era signo inequívoco de riqueza), pan de trigo, vinos exquisitos, y una abundante provisión de especias, frutas frescas y dulces azucarados en abundancia. Además las preparaciones serían más elaboradas y la presentación de los platos, y el ritual del banquete mucho más elegante y refinado.

Y ante estas realidades ¿qué tienen que ofrecer los productos americanos? Si consultamos las descripciones (escasas) que nos han dejado los cronistas de la época de la conquista respecto a la alimentación de los dignatarios indígenas, lo único que destaca es la afirmación de que eran casi en exclusiva los únicos que podían acceder a un consumo de carne. Prácticamente todo el resto de la población (dadas las tremendas diferencias sociales de estos estados) llevaba una dieta exclusivamente vegetariana, en la que la variedad de productos era escasa. Estos colectivos, ni siquiera podían echar mano de los dos alimentos proteínicos de las clases modestas europeas: los lácteos y los huevos, dado que su ganadería era escasa.

En este sentido parece lógico que los españoles encontraran la gastronomía indígena poco llamativa. Las clases altas europeas disponían de mayor abundancia y más variedad de productos, y sobre todo, tenían multitud de productos cárnicos inexistentes en el nuevo continente. Y en cuanto a las elaboraciones al parecer se limitaban al asado o la cocción: apenas disponían de grasas con las que freír o condimentar. El tipo de animales que se comían (cuyes, caracoles, ranas o larvas de insectos) provocaba recelo o decidido rechazo, ya que muchos de ellos resultaban (y aún hoy resultan para un amplísimo sector de la población occidental) repugnantes. Sólo los pavos adquirieron suficiente rango como para que los españoles los admitieran con un alimento digno de integrarse en su propia tradición culinaria.

Y en cuanto a las comidas modestas tampoco les resultaban muy atractivos. El plato-base consistía en tortillas de maíz con diversas salsas o gachas de harina de papa deshidratada con verduras. Los europeos habían conseguido elaborar potajes más elaborados, con más ingredientes y sabores más complejos que los indígenas, que cubrían la insipidez a base de salsas muy picantes a base de ají o tomate.

Con todo hay que decir que el valor nutricional de las comidas era muy superior al que se podía obtener de los pucheros europeos gracias a los aportes vitamínicos

y proteínicos de ciertas plantas como los frijoles, quinoa, chía, amarantos o los preparados de maíz mediante el proceso de nixtamalización con el que aumentaba de manera determinante su aporte proteínico y mineral. Pero naturalmente nada de todo esto sabían los españoles que llegaron a América, es más, hasta hace poco no se han aplicado los conocimientos científicos necesarios para poder valorar en toda su extensión la escondida riqueza de la cocina indígena.

Todo ello determina la lentitud y dificultad en la difusión de los productos americanos en Europa. Intentaré demostrar que los prejuicios con que se acogieron dichos alimentos estuvieron marcados por la “necesidad” que de ellos tuvieran en Europa. Sólo podrán ocupar un puesto dentro de su gastronomía sustituyendo o completando los menús ya establecidos por la tradición. Y en esto lo tuvieron muy difícil, dados los fuertes componentes simbólicos de alimentos estrella como el pan.

Pasaré pues a considerar la manera en que los europeos “pensaron” estos productos, y de qué manera intentaron integrarlos en sus comidas.

ALIMENTOS INCORPORADOS EN LA MESA DE LOS RICOS: CACAO Y PAVOS

Analizaré en primer lugar en qué medida los productos americanos pasaron a incorporarse en la dieta de las gentes encumbradas. Ya he comentado que la tradición bajomedieval determinaba un elevado consumo de carnes y una elaboración compleja y cada vez más refinada. Y de qué manera los españoles acogieron en general la comida de los indígenas como procedente de una cultura inferior y salvaje. Naturalmente admiraron muchos de los progresos de los imperios azteca e inca, por lo que los guisos consumidos por la nobleza de dichos estados podrían haber suscitado el interés o el aprecio. Pero puesto que sus elaboraciones eran sobrias, su nivel de ingesta de carne escaso —comparado con el de las clases enriquecidas europeas— y los animales consumidos les resultaban extraños, el único producto que pudo pasar a las mesas del Viejo mundo fueron los pavos. Este ave, muy semejante a la volatería que triunfaba en las cocinas de la Baja Edad Media, se asimiló enseguida con sus congéneres: era un ave, carne blanca por tanto, sabrosa y de una apariencia atractiva; se podía guisar, freír, asar o estofar, por lo que obtuvo enseguida un estatus parecido al que ostentaban el resto de aves de corral o piezas de caza como las perdices.

Los pavos fueron traídos ya en el primer viaje de Colón, que los llamó gallipavos, por su parecido con ambos animales. La denominación “pavo” era significativa pues al denominarlos así quedaban incluidos en el grupo de carnes más selectas. Su tamaño, sabor y el prestigio de que gozaba entre los grupos aristocráticos del Nuevo Mundo permitió su inclusión en las mesas de los poderosos, desplazando al bajomedieval pavo real, un ave más vistosa que sabrosa que solía aparecer en los grandes banquetes guisada y revestida de todas sus plumas. Estas apariciones, totalmente teatrales, esta-

ban destinadas a provocar el asombro más que el apetito por la pieza. Con todo ello el éxito del pavo fue fulminante, tanto en España como en otros países.

Como tales aparecen en la mesa de Carlos V, y en el recetario de Diego Granado Maldonado³, cocinero de Felipe III y Felipe IV, obra que alcanzará gran renombre y difusión, en el coetáneo Libro de Arte de Cocina de Domingo Hernández de Maceras (cocinero del Colegio Mayor de Oviedo en Salamanca) o de Francisco Martínez Montañón (Arte de Cocina, pastelería, bizcochería y conservería, de 1611), que proporcionan varias recetas. También se registran en las cuentas de la Corte de los Austrias, que los consumía regularmente.

En la literatura del siglo de oro aparece en el Quijote siempre como ejemplo de una mesa distinguida, lo mismo que otras numerosas menciones de escritores y viajeros extranjeros. Los nombran en las novelas picarescas del Siglo de Oro: La vida y hechos de Estebanillo González, o en el Guzmán de Alfarache. En estas descripciones literarias se mencionan los pavos como una comida fabulosa, pantagruélica, y dada la humilde condición de quien imagina tales alifaras, perteneciente al reino de lo imaginario o imposible de alcanzar⁴.

Cuando avanzamos algo en el tiempo el panorama cambia, y el consumo de pavos se amplía socialmente. Nos situamos en el siglo XVIII, momento en que se puede afirmar que está en marcha la revolución alimentaria que marcará la incorporación de los productos americanos al consumo europeo⁵. En esta centuria desaparecen los recetarios cortesanos que habían marcado la pauta de la gastronomía de los siglos XVI y XVIII, apareciendo por el contrario otros más modestos destinados a la didáctica de los cocineros de órdenes religiosas. Estas recetas mencionan los pavos aunque ciertamente como un plato excepcional, propio de días de grandes festejos como podría ser el día de Navidad. Juan Altamiras en su recetario reseña tan sólo 2 preparaciones con pavo de un total de 83 platos cárnicos⁶.

M^a Ángeles Pérez Samper investiga la alimentación cotidiana de un representante de la baja nobleza rural catalana en esta centuria (el Barón de Maldá), la de un burgués enriquecido (Erasmus de Gónima), y la de las clases más modestas a través de una encuesta que sobre la Cataluña de fines del Antiguo Régimen realizara Francisco de Zamora, funcionario ilustrado del siglo XVIII⁷. En estos casos podemos ver cómo

3. “*Libro del arte de cozina*” cuyo subtítulo reza así: *en el qual se contiene el modo de guisar de comer en qualquier tiempo, assi de carne como de pescado, para sanos y enfermos y conualecientes, assi de pasteles, tortas y salsas como de conseruas a la usança española, italiana y tudesca de nuestros tiempos*. 1599.

4. MARTÍNEZ LLOPIS, Manuel. *Historia de la Gastronomía española*. Alianza Editorial, Madrid 1989, pp. 262 y 270.

5. PÉREZ SAMPER, M^a Ángeles, *Mesas y cocinas en la España del siglo XVIII*, Ediciones Trea, Gijón 2011.

6. ALTAMIRAS, Juan, *Nuevo arte de cocina. Sacado de la escuela de la experiencia económica* (1745).

7. PÉREZ SAMPER, M^a de los Ángeles: “La integración de los productos americanos en los sistemas alimentarios mediterráneos”, *Actas XIV Jornades d’estudis històrics locals: La Mediterrània, àrea de convergència e sistemes alimentaris (segles V–XVIII)*. Institut d’Estudis Balàrics, Palma de Mallorca 1996, pp. 89–148. y “La alimentación cotidiana en la Cataluña del siglo XVIII”, *Cuadernos de Historia Moderna*, Anejos, n^o 8 (2008), pp. 33–65.

el pavo aparece en las mesas más acomodadas: está presente en la mesa del burgués enriquecido⁸, pero no en la del noble, de menor poder adquisitivo a pesar de su título; y también forman parte de la dieta de las gentes pudientes⁹, mientras que los más humildes crían pavos y otros animales pero para poder venderlos en el mercado y conseguir dinero.



Luis Meléndez, bodegón con servicio de chocolate y bollos. Museo del Prado.

Por supuesto, el caso el cacao es excepcional, en el sentido de que triunfa con rapidez gracias a varias circunstancias. En primer lugar, es la bebida exclusiva de las familias reales y la nobleza más allegada, lo que le concede una supremacía en el rango de alimentos difícilmente superable. En segundo lugar, y esto no es baladí, el cacao cubrirá un hueco gastronómico aún sin cubrir: se podría comparar con el vino, pero con otras funciones alimentarias, simbólicas y sociales. Los futuros rivales del cacao —café y té— aún no se han aclimatado por lo que el consumo de cacao —chocolate— se sumará con éxito a los “refrescos” que las clases encumbradas consumían en fiestas y reuniones sociales de toda índole. Dulces de todo tipo —grajeas, anises, frutas almibaradas o escar-chadas— se ofrecían junto con vinos finos, siropes,

etc. Estos tentempiés o pisolabis entre horas fueron desbancados en buena medida por el chocolate, relativamente fácil de preparar y con un precio semejante al de los refrigerios azucarados antes mencionados. Por supuesto fue necesario variar la “receta” originaria del cacao americano, mediante la adicción de azúcar, leche y canela o vainilla, pues habría sido de difícil adaptación una bebida picante y amarga, tan alejada del gusto europeo.

Y aquí acaban las incorporaciones. Ningún otro producto se integrará en la dieta de los opulentos. No es de extrañar ya que casi todos los alimentos americanos son frutas o vegetales, y éstos aparecían en escasa proporción en los menús de las clases potentadas. Y cuando lo hacían era como condimento o guarnición, y para ello la lista de productos disponibles era ya muy amplia. Es curioso al respecto el caso de las piñas: fueron traídas ya desde el primer viaje de Colón y Fernando el Católico la probó encontrándolas muy apetitosas. Todos los que tuvieron acceso a esta fruta la encontraron magnífica, pero la dificultad de su conservación tras un viaje marítimo tan prolongado (la mayoría se pudrían antes de arribar a España) y la imposibilidad de cultivarla en la península

8. *Ibidem*, (2008) p. 45.

9. *Ibidem* p. 62: “Las gentes acomodadas del Pueblo comen su buen carnero (que lo es tanto como el mejor que se come en todo el Principado) y vaca para su olla; de pollos, pavos y demás animales caseros”.

imposibilitaron su introducción en las mesas Europeas, quedando como un producto exótico consumido sólo en ocasiones muy excepcionales.

Haciendo un sucinto repaso de las noticias disponibles sobre las pautas de consumo de reyes y nobles, y sobre los recetarios que proliferan ya en estos siglos, podemos comprobar la ausencia casi total de referencias a tales productos. No aparecen reseñados en los menús que consume Carlos I en su retiro de Yuste, ni en los platos ofrecidos por el Duque de Medina Sidonia a Felipe IV, ni se mencionan en el Quijote en ningún momento. Más bien al contrario, el modelo gastronómico que en ellos se despliega coincide en todo momento con los valores y preferencias ya fijados en la época medieval: abundancia y variedad de carnes, potajes, dulces y frutas en abundancia. Especies, aderezos de huevos y quesos, agraz y naranjas, preparados picados y empanados siguiendo la tradición musulmana.

ALIMENTOS INTEGRADOS EN LA DIETAS DEL PUEBLO. ALUBIAS, TOMATE Y AJÍ

Las razones del éxito de estos alimentos son distintas en cada caso, pero en general puede afirmarse que su rápida aceptación se debió a su semejanza con otros productos ya existentes, a los que venía a sustituir mejorándolos. Esto vale para las alubias, que ocuparán en breve el lugar de las habas, y el ají o pimiento, que terminará suplantando a la pimienta.

La alubias, o judías (*phaseolus vulgaris*), fue sustituyendo poco a poco a las tradicionales habas (vicia faba), un producto conocido desde la antigüedad y que fue muy apreciado en las mesas medievales, sobre todo en las dietas monásticas. Fue la primera planta venida de América que se aclimató en los huertos españoles. De ellos pasó con presteza a otras cocinas europeas, sustituyendo en breve plazo a las habas¹⁰.

Algunos de los platos que anteriormente se hacían con habas han conservado el nombre pero no su ingrediente (la famosa fabada asturiana), permanencia de nombre que se da también en francés (*haricot* viene del *haricot de mouton*, un plato de potaje carnero con habas troceadas (*halicoter*) de donde tomarán el nombre las alubias) y en italiano, donde se las denomina *fagioli* (diminutivo de *fabi*).

Esta confusión de nombres debe tener parte de culpa en el hecho de que han sido pocos los estudios dedicados a este producto. Su humilde condición y el hecho de que los platos que con ellas se preparan sean del mismo rango y composición que los que antaño se hacían con habas ha determinado esta “invisibilidad”, hasta tal punto ha tenido éxito su integración en la cocina europea. Por otro lado, ya en América era numerosísima la abundancia de variedades de esta planta, los cronistas españoles las

10. Esta permanencia en las mesas conventuales se comprueba en GÓMEZ DÍAZ, Donato: “Buen alimento, mejor pensamiento. El consumo en un convento almeriense a fines del siglo XVII”; compran alubias y pesoles o frijoles, pimientos, panizo. *Relación de alimentos extraídos de los libros conventuales, 1670–1693*.

llamaban de diversa manera intentando acomodarse a los términos usados por los indios, pero la ausencia de imágenes o la fácil hibridación de unas variedades con otras ha convertido la cuestión del origen de las judías en una de las más enrevesadas en la historia de las plantas comestibles.

En los siglos XVI y XVII las judías tan sólo se mencionan en la obra de Diego Granado, que la cita en doce ocasiones, y es de notar que el éxito del producto le permitió aparecer incluso en una obra que compendia recetas cortesanas. También en el siglo XVIII era consumida por la familia real, y eso a pesar de los cambios en el gusto gastronómico vivido tras la implantación de la dinastía borbónica. Por supuesto, las judías aparecen en los recetarios de las órdenes religiosas anteriormente mencionadas, lo mismo que entre los platos de todas las clases sociales: nobleza, burguesía o campesinos.

Enorme y rápido fue también el éxito de los ajíes o pimientos. Mencionado desde un primer momento por Colón, que lo relaciona con la pimienta (“también hay mucho ají, que es su pimienta”) son numerosísimas las menciones de los cronistas respecto a su popularidad en las comidas indígenas: lo mezclaban con el cacao, o con tomates, constituyendo la salsa “básica” que acompañaba a casi todos los platos, guisos, salsas para las tortillas y con pescado o carne¹¹.

La planta del ají, o pimiento (*capsicum anuum*, es de notar que su nombre final será una masculinización de la pimienta) es una solanácea, lo que le proporciona en un primer momento un cierto rechazo o prevención por parte de los posibles consumidores.

Ya desde un primer momento viajan en los barcos españoles y son aceptados de inmediato por el pueblo llano, sustituyendo a la pimienta. Esta especia, reina de las mesas opulentas en la Edad Media, vivió un proceso de desprestigio a raíz de la generalización de su consumo entre las clases medias ya en la Baja Edad Media. En ese momento comienzan a ponerse de moda otras especias como el clavo, el jengibre, el grano de paraíso, cardamomo, etc.¹² Es sabido que uno de los intereses que guiaban a la monarquía castellana a apoyar el proyecto colombino era llegar a las Islas de las Especies y se tiene constancia del interés de Colón en encontrar no sólo oro sino especias (pimienta sobre todo) en las nuevas tierras descubiertas.

La apertura de nuevas rutas comerciales ya en la Edad Moderna y la extensión de su consumo y posteriormente los nuevos usos culinarios liderados por la gastronomía francesa —que impuso los sabores naturales y el aprecio por los vegetales— determina-

11. Como curiosidad, mencionaré a Bernal Díez del Castillo, que cuenta cómo en 1538, los indios de Guatemala se los querían comer a él y a sus compañeros, y aderezaron para ello un condimento de ají, tomate y cebollas silvestres.

12. FREEDMAN, Paul, *Lo que vino de Oriente. Las especias y la imaginación medieval*, Universitat de Valencia, 2010, p. 59.

rán un rechazo de las comidas especiadas, propias de pueblos “excéntricos” como los de Europa del Este o la propia España¹³.

Con todo ello se puede afirmar que los platos especiados o de sabor intenso van a quedar como representativos de una cocina “popular” o típicamente española, entendida con cierto sentido de marginalidad. Los viajeros extranjeros que desde el s. XVII al XIX visitan nuestro país y describen su gastronomía no dejarán de anotar los sabores intensos que el ajo o el pimentón imprimen a las preparaciones más castizas. Es en este escenario donde triunfa el pimiento, que antes que hortaliza fue condimento.

Las descripciones de conquistadores, cronistas y botánicos mezclan la admiración y el interés por el pimiento, sus propiedades culinarias e incluso medicinales. El interés que muestra Colón al describir el ají tiene su repercusión en el provechoso comercio que desde América se establece para traer el producto, y autores como Bartolomé de las Casas, Francisco Hernández o Nicolás de Monardes, entre otros, señalan el uso que de él se hacían no sólo en América sino también en España. Cronistas de Indias como Francisco López de Gómara lo nombra junto con los gallipavos y el maíz en su obra “Historia General de las Indias y vida de Hernán Cortés”. Gonzalo Fernández de Oviedo reseña también el éxito que tiene tanto en España como en Italia¹⁴.

Su aclimatación a los huertos europeos Nicolás Monardes y Alfaro¹⁵. Este médico y botánico se propuso experimentar con las plantas que de América se traían, cultivándolas en su propio huerto con la intención de conseguir nuevos productos farmacológicos, describiendo por primera vez especies como el tabaco, el pimiento, el maíz, la papa, la batata y muchas otras. Explica cómo “no hay jardín ni huerta ni macetón que no la tenga sembrada”. Otros naturalistas que se interesaron por la planta fueron José Acosta Bernabé Cobo, y los médicos Juan de Cárdenas, y Francisco Hernández. En sus descripciones sobre las cualidades positivas y negativas del pimiento es de destacar que siguen las categorías mentales establecidas ya por la Escuela de Medicina de Salerno, basada en la teoría de los cuatro elementos aristotélicos. El pimiento, como otras especias, es descrito como seco y cálido; generador del apetito, la orina y la menstruación, y los impulsos venéreos (en resumen). Esta incorporación de un producto exótico a los parámetros mentales tradicionales nos confirma el éxito de su integración en el sistema alimentario europeo.

Destacará su uso en guisos populares, gracias a lo barato de su precio: aparece citado en las novelas del Siglo de Oro (el Estebanillo González, Rinconete y Corta-

13. *Ibidem*, página 249.

14. GUTIERREZ ESCUDERO, A. Y LAVIANA CUETOS, M^a L. Coord. *Estudios sobre América. Siglos XVI–XX*. AEA, Sevilla 2005; de donde: MORENO GÓMEZ, Jesús, “De las Indias al Mediterráneo, de las Crónicas a la cocina: pimiento”, especialmente en pp. 732 y 733. Este autor nos da una reseña muy completa de las referencias literarias que sobre esta planta nos dejaron los cronistas de Indias.

15. Historia medicinal de las cosas que se traen de nuestras Indias Occidentales (1574), ref. <http://www.historiacocina.com/historia/articulos/pimiento.htm>, página web de Carlos Azcoytia.



Diego Velázquez, *Cristo en casa de Marta y María*, h. 1616 (Detalle).
Ajos, pimiento rojo, peces y huevos.

dillo por ejemplo)¹⁶ e incluso en obras pictóricas que reflejan ambientes humildes, como la *Vieja friendo huevos* o *Cristo en casa de Marta y María*, de Velázquez. Esta popularidad entre las clases modestas determina por otro lado su exclusión de los recetarios más cortesanos, y ni Martínez Montañón ni Hernández de Maceras lo citan en ningún momento, y ha-

brá que esperar a fines del XVII e incluso al XVIII para que se registren recetas con pimientos. El primero en hacerlo es Antonio Salsete (“La cocina de los Jesuitas”), que recoge hasta 11 citas de este producto. Se incluye como parte de las especias baratas: jengibre, culantro, cominos y pimiento¹⁷. Ya en el XVIII Juan de la Mata, confitero (“Arte de Repostería”), aportará dos recetas con pimiento, mientras que resulta sorprendente que Juan Altamiras, en su obra “Nuevo Arte de Cocina” (1745) no lo cite en ningún momento, toda vez que su recetario está dirigido precisamente a ambientes conventuales y refleja los preparados más populares de la época.

Es en este siglo con probabilidad cuando se distinguen finalmente el pimiento hortaliza y el pimentón picante especia, éste último se utilizará como colorante y saborizante sobre todo en preparaciones de carnes (chacinería) o para sazonar sopas (de ajos). Señalaré finalmente la función colorante del pimiento o pimentón, que comparte con el tomate. Este color ha sido descrito como identitario del ámbito mediterráneo¹⁸.

Caso algo distinto será el del tomate. Planta también solanácea compartió las prevenciones frente a esta familia de plantas, como antes expuse, pero su caso la prevención tuvo más largo alcance, y mientras el ají triunfaba con rapidez, el tomate fue mal visto durante mucho más tiempo. El americano *tomatl* o *xitomatl* (de donde provienen los actuales) era en el Nuevo continente un fruto ácido y picante más cercano al ají que a los actuales tomates. Podríamos decir que el primero le arrebató

16. Lope de Vega en “El sastre Campillo” los cita al describir una “olla pobre, compuesta por nabos ventosos, berenjenas baratas, tocino, repollo y cuatro o seis pimientos”.

17. PÉREZ SAMPER, M^a Ángeles, Mesas y cocinas en la España del siglo XVIII, p. 113.

18. ABAD ALEGRÍA, Francisco. *Color rojizo en nuestra historia culinaria. El especiado con azafrán y pimentón en las cocinas hispanas* (p. 7) IFC, Cuadernos de Aragón, Discurso de ingreso en la Academia Aragonesa de Gastronomía, Zaragoza 2001. En la p. 37 el autor retrotrae el uso del pimentón a fechas más tempranas, citando el Diccionario de Autoridades donde se cita una Pragmática de 1680, donde se dice que la libra de pimiento molido cuesta a diez cuartos. Está claro, por tanto, que al menos en la segunda mitad del siglo XVII, el pimentón o pimiento molido es una mercancía muy conocida.

al segundo su papel de sazónador especiado que podía haber tenido, por lo que su integración en las mesas europeas fue mucho más tardía.

Como ya vamos viendo, los cronistas de Indias dejaron buena constancia de su conocimiento del fruto, lo describieron y dieron cuenta de los usos gastronómicos en las dietas amerindias, casi siempre en compañía de los ajíes y como sazónador y componente de salsas que alegraban el sabor de las tortillas de maíz o los guisos de conquistador. Uso que continuó como es lógico tras la conquista española, de los que dio cuenta por ejemplo Bernardino de Sahagún al citar las cazuelas que se vendían en el gran mercado de Tenochtitlán con ají y tomate en su obra *Historia General de las Cosas de Nueva España*, y los platillos “de los señores”, preparados con tomate: cazuelas de gallina con chile bermejo y tomates, cazuelas de peces blancos con chile amarillo y tomates y chilmolli, hecho de chiltecpitl y tomates¹⁹.

A lo largo del siglo XVI el tomate pasaría a Europa a través de Andalucía, en primer término. Pero la mayoría de obras académicas de esta centuria la silencian. Las primeras menciones viene de la mano de botánicos que se interesan por la planta: así aparece es en un listado referido a una red de intercambio de plantas entre el jardín del doctor Juan Castañeda, médico del hospital flamenco en Sevilla, y el conocido botánico belga Clusio, a fines del siglo²⁰. Por otra parte, en la obra del encargado del jardín botánico de Aranjuez Gregorio de Ríos²¹, se mencionan los tomates (pomates) ya con un uso culinario: “Dicen que son buenos para salsas”.

Otros en cambio no parecen conocerlos: no se menciona el tomate en la obra de Alonso de Herrera “*Agricultura General*” (1513) ni se conocen las vicisitudes de su aclimatación a los huertos hispanos (tampoco lo menciona Nicolás de Monardes). Algunos advierten de su carácter venenoso (Roberto Dodoens en su obra de 1554, donde lo equipara a la mandrágora).



Luis Meléndez, bodegón con tomates.

19. Janet LONG, “De tomates y jitomates en el siglo XVI”, *I Symposium internacional sobre cultura Alimentaria*, Córdoba 1994, pp. 243 y 244.

20. *Ibidem* pág. 246 y PÉREZ SAMPER, (1996) p. 107.

21. “*Agricultura de jardines*, que trata de la manera que se han de criar, gobernar y conservar las plantas”, 1592: PÉREZ SAMPER (1996) p. 108.

Ya en el XVII, es producto aún más americano que español como demuestra que lo mencione Fray Pedro Simón en su “Vocabulario de americanismos”²², pero no Covarrubias en su Diccionario de Autoridades. Tampoco aparecerá en los libros de cocina de Martínez Montañón ni de Diego Granado, aunque esto es coherente con el carácter popular que desde un principio tendrá, muy unido a los ajíes como vimos, así una de sus primeras menciones no literarias es la lista de productos comprados por el Hospital de la Sangre de Sevilla en 1608²³, donde se mencionarán también las patatas. Pero esta mención es equívoca, pues los jitomates no vuelven a aparecer en las listas de compra del citado hospital, lo que denota su excepcionalidad e incide en el escaso éxito del producto.

Janet Long nos informa del éxito que por contra a España, alcanzó el tomate en Italia: El jitomate se mencionó por primera vez en el herbario de Pietro Andrea Mattioli, *Commentarii a Dioscoride*, publicado en Venecia en 1544. La segunda edición, publicada en 1554, identificó la planta con el nombre de “pomi d’or”, dando la impresión que los primeros jitomates en llegar fueron de color amarillo, pero agrega que también maduraban en tonos rojizos²⁴. Esta autora explica algunas de las razones de su éxito y fracaso: el clima mediterráneo, muy semejante al de Mesoamérica, y el aprecio por los productos vegetales de la gastronomía italiana del XVI–XVII le proporcionaron buen nombre; por contra, su preparación era difícil pues verdes eran muy ácidos y cocidos se deshacían. Mattioli registra una preparación de tomates fritos en aceite con sal y pimienta; mientras que las recetas “a la española” incluyen pimientos o chiles. Ma Ángeles Pérez Samper comenta cómo la primera mención de receta de salsa de tomate aparece en un recetario italiano de 1694, publicado en Nápoles por Antonio Latini: “Lo scalco alla moderna”, aunque era una sala al estilo español, con tomates, pimientos, cebolla, sal, aceite y vinagre²⁵.

El siglo XVIII será el momento en que finalmente triunfe el tomate en la cocina. Prueba de ello son las menciones que de él se tienen en la obra de Juan de la Mata, que aporta una receta, o el ya mencionado de Juan Altamiras *Nuevo Arte de cocina* (1745), con una preparación de abadejo con salsa de tomate, preparación que ya debía ser tradicional en las cocinas española y que sabemos perdurará hasta el presente, además de numerosas menciones a este fruto como parte de los aderezos y salsillas que acompañaban a los platos, con frecuencia junto a los ajos, pimientos, cebollas y otras hierbas aromáticas (perejil, sobre todo). También Antonio Salsete en su obra “La cocina de los Jesuitas” menciona los tomates hasta en 25 ocasiones una receta de salsa con tomates, aunque la llama salsa verde, compuesta de tomate, bastante

22. SCHÜTZ, Günther (1988): “Fray Pedro Simón y su “Vocabulario de Americanismos”” *Thesaurus* 43.2–3: 427–433, en p. 430.

23. <http://www.historiacocina.com/historia/tomate/europa.html>.

24. *Op. cit.* (2011), p. 248.

25. PÉREZ SAMPER (1996), p. 109.

perejil, ajos y todas especias, se maja con miga de pan, se desata con caldo y que dé dos hervores²⁶.

Esta generalización del tomate en los usos gastronómicos hispanos se comprueba cuando podemos acceder a datos concretos sobre la dieta de las gentes del común: en el artículo ya citado de Ma^a Ángeles Pérez Samper sobre la alimentación catalana en el siglo XVIII, los tomates aparecen con tanta profusión como los pimientos: se mencionan en los registros del Barón de Maldá (la salsa de tomate que acompaña a la olla, o la ensalada de tomate con sal, aceite y vinagre o unos huevos revueltos con tomate, preparaciones tan tradicionales como la del abadejo anteriormente citada) o en los menús del burgués Erasmo de Gónima; y también son representativos de las gentes más pobres.

Con todo esto podemos comprobar que también los tomates pasarán a formar parte de la especificidad de la gastronomía española, –junto con los pimientos y picantes, como vimos– y así quedarán descritos por los viajeros extranjeros del XIX: Lantier en su Viaje a España del Caballero San Gervasio narra una de estas cenas: “¡qué cena! ¡Nunca don Quijote debió hacerla tan mala! Me sirvieron pimientos muy picantes, tomates sazonados con aceite de lámpara y una sopa de ajo”²⁷.

PATATA Y MAÍZ. EL FRACASO DE DOS SUSTITUTOS DEL PAN

El caso de la patata es el más claro ejemplo de las razones por las que ciertos productos americanos consiguen un “nicho alimentario” mientras otros no terminan de asentarse en el sistema europeo. Quizás ha sido uno de los productos que ha recibido más atención de los historiadores, probablemente debido a la preeminente posición que este producto tiene hoy en día en la alimentación mundial. Sin embargo fue, junto con el maíz, el que más tardó en integrarse en los guisos europeos. Ni siquiera las clases populares le concedieron mérito o virtud alguna al menos en los siglos XVI y XVII, y solamente la necesidad y el impulso de la Ilustración conseguirán dotarla de la suficiente estimación como para que entrara en el Viejo mundo. Y desde entonces ha conseguido un éxito total, aunque nunca, ni siquiera ahora, ha logrado escalar posiciones en la valoración social o gastronómica.

La patata, o papa, fue conocida por los conquistadores más tardíamente, dado que se cultivaba casi en exclusiva en la zona andina y a considerable altura. Componía parte de los guisos de estos pueblos, e incluso en su lugar de origen fue un alimento de subsistencia extrema. Se cultivaban papas donde no se podía obtener

26. PÉREZ SAMPER (2011) p. 114. Esta misma autora hace un exhaustivo rastreo en los recetarios monásticos del XVIII, hallando múltiples menciones al tomate: misma autora, 1996, p. 109.

27. PÉREZ SAMPER, Ma^a Á., *La alimentación en la España del Siglo de Oro*. Ed. La Val de Onsera, col. Alifara. Huesca 1998, p. 131.



Luis Meléndez, bodegón con pepinos, tomates y recipientes.

otra cosa, es decir, donde faltaba el maíz. Ni siquiera entre los pueblos indígenas la papa consiguió alcanzar un estatus simbólico del mismo tipo que el del maíz, sobre el cual se tejieron toda una serie de relatos mitológicos (entre los que está el de la creación de los primeros seres humanos, hechos a base de maíz) y de rituales que dotaron a este producto del rango de alimento central. Así

lo percibieron los conquistadores cuando llegaron a América, e intentaron de alguna forma asimilar –sin éxito– este producto al pan de trigo (cereal más apreciado en Europa y rodeado también de un simbolismo muy complejo).

Peor por tanto lo tuvo la patata: primero por pertenecer a la familia de las solanáceas, con la pésima reputación que ya he mencionado. Segundo: por ser un tubérculo, es decir, un alimento rastrero y en consecuencia, en lo más bajo de la jerarquía alimentaria europea, equiparable a las raíces que las gentes se veían obligadas a comer en tiempos de hambruna, muy a pesar suyo. Además, la manera en la que se preparaba en América era extraordinariamente simple, y dejaba poco campo a la degustación. Los cronistas y botánicos que la refieren no suelen dejar de explicar su sabor insulso, que precisa de acompañamiento de salsas u otros ingredientes.

Las descripciones que de las papas o patatas realizan suelen compararlas a los nabos, las turmas de tierra o criadillas, las castañas. Es curioso que las comparaciones con las castañas provengan de ecosistemas boscosos y más húmedos y frescos, allí donde la castaña había jugado un papel nutricional parecido al que la patata tenía en América, como Asturias o Cantabria. Es prolija la relación de personajes que citan o describen este producto. Resumiendo, y como ya es habitual, son los cronistas de Indias los primeros que la mencionan: curiosamente los de procedencia andina no van a ser los primeros, y a ese respecto Javier López Linage –gran conocedor de la historia de este tubérculo en España– señala cómo estas gentes intentaron alejarse de sus orígenes “indios” olvidando sus propias raíces gastronómicas²⁸. Los conquistado-

28. “... ignoraron la aldea nativa de la que salieron, donde comerían principalmente papas”: AAVV. *De papa a patata. La difusión española del tubérculo andino*. LÓPEZ LINAGE, Javier (Ed.), Lunwerg Editores. Ministerio Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPE) Madrid 1991, p. 38: una nueva prueba de la humildad del producto. Pedro Pizarro, primo de Francisco, alude en 1571 a las comidas que las mujeres de esta zona preparaban, con papas, maíz y yerbas, siendo una comida de gente pobre. Es autor del capítulo VI, titulado, “La patata entra en la cocina del pueblo llano” (pp. 269 – 331).

res no dejaban de admirar la frugalidad de estas gentes, que se mantienen con maíz tostado y media docena de papas cocidas por familia. Sus preparaciones, además de la deshidratación que permitía su conservación durante años (en un producto llamado chuño), solía consistir en comerlas frescas, asarlas bajo la ceniza, cocerlas, guisarlas o combinarlas con choclo, quesos, picante y especias.

Este autor hace una completa relación de las alusiones a este tubérculo, mencionando entre otros a Gonzalo Fernández de Oviedo y Valdés, que en su obra “Historia Natural y General de las Indias” (1535) describe la papa como una turma de tierra, o a Juan de Castellanos, que 1552 las califica de “trufas redondillas” o “raíces”²⁹.

Los botánicos y médicos la reputan de flatulenta, y promotora de lujuria (por ser solanácea). Con todo esto quedan claras las prevenciones de los españoles ante este producto. Además, en Europa ya existían otros muy semejantes que cubrían las necesidades de acompañamiento de los guisos y ollas que de manera semejante al Nuevo Mundo preparaban las gentes más humildes. Esta equivalencia será la causa de que ni siquiera en los recetarios del siglo XVIII —de aspiraciones mucho más modestas, como vimos— aparezca tan apenas la patata³⁰.

Pocas menciones hay de su aclimatación en suelo europeo durante el siglo XVI, pero se sabe que se comercializaban en Sevilla ya en 1573³¹. En los registros del Hospital de la Sangre de Sevilla se anotan en este año adquisiciones de patatas, que se vendían ya entonces en los mercados sevillanos. No sabemos si eran patatas cultivadas ya en Andalucía, o habían llegado procedentes del Nuevo Mundo. De cualquier manera, la noticia de 1608 referente a este mismo Hospital, en el que se mencionan compras de tomate y patata da que pensar que su utilización se limitara a los conventos que precisaban de alimentos baratos para atender las necesidades de los frailes y de los numerosos pobres que generaban las urbes europeas. El hecho de comprarlas y no cultivarlas en su huerto revelaría su bajo precio, fuera por cultivarse en las huertas cercanas a Sevilla o por su importación desde América³².

También llegará a Galicia con rapidez, y así lo reseña M^a Xosé Rodríguez Galdo³³, donde menciona que el arzobispo de Santiago don Francisco Blanco “hico plantar patatas” en el monasterio de San Antonio de Hebrón, cerca de Padrón, a fines del

29. *Ibidem*, pp. 39 y 42.

30. Su cultivo tuvo algo de curiosidad botánica: Tobías Aldino describe el jardín del Cardenal Farnesio en Roma, donde se cultiva esta planta. Proporciona también algunas recetas: por ejemplo se preparan en ensalada, cocidas, enharinadas fritas en aceite o manteca, como los peces o las turmas López Linage, *op. cit.* p. 78.

31. J. G. HAWKES y J. FRANCISCO ORTEGA, “The potato in Spain during the late 16th century”. *Economic Botany*, January–March 1992, Volume 46, Issue 1, pp 86–97.

32. Tan sólo el recetario de Diego Granado menciona las patatas en una ocasión, como parte de una receta de cidras y patatas: PÉREZ SAMPER (1996) p. 127, aunque me atrevo a opinar por el tipo de preparación que es —con azúcar para conserva— que podría más bien tratarse de batatas.

33. En el capítulo titulado “Introducción y difusión del cultivo en España (siglos XVI–XVII)”, en la obra citada de López Linage.

XVI. Esta autora ha investigado los datos referidos a la introducción del tubérculo en Galicia y el norte de España, de igual manera que otros investigadores canarios –como Antonio Macías– han hecho lo propio con su tierra, llegando también a interesantes conclusiones. Son muy tempranas las menciones de comercio de papas a Canarias desde América³⁴. La expansión del cultivo de la patata llegó en el caso canario de la mano de sendas crisis agrícolas que provocaron la pérdida de la cosecha de azúcar a fines del XVI y posteriormente de los viñedos a comienzos del XVII³⁵. La cercanía a América y la necesidad de contar con productos que permitieran el autoabastecimiento determinaría que fuera Canarias uno de los lugares donde se primeramente triunfó el consumo de patatas.

El interés de estos investigadores ha sido apoyado sin ninguna duda por las autoridades autonómicas de sus respectivas comunidades, deseosas de dotar de una base científica e histórica al hecho actual de que ambos territorios tienen este producto como signo de identidad gastronómica, con todas las repercusiones económicas que esto pueda conllevar. Quizás si este tipo de estudios se llevara a cabo en otras comunidades se llegara a parecidas conclusiones, tal y como apunta la propia autora M^a Xosé Rodríguez Caldo refiriéndose a los registros asturianos, norteños y aragoneses³⁶.

Algún otro ensayo de consumo pasó por su utilización como base del pan, reducida a harina tras deshidratarla. Lo mismo se intentará sin mucho éxito con el maíz. Aquí nos encontramos con un intento de equiparación de la patata (alimento básico) al pan de cereales europeo, al que muy difícilmente podía sustituir. Las tentativas tendrán lugar sobre todo en el siglo XVIII, momento en que la patata deja de ser considerada sólo un alimento para animales, y es elegida por los cuadros ilustrados como producto destinado a protagonizar una revolución agrícola en tierras de difícil promoción. Pero a pesar de todos los esfuerzos, los mismos promotores de los ensayos terminaban por admitir que la textura y sabor del pan de harina de patata, aun combinado con la del trigo, dejaban bastante que desear³⁷. Podríamos decir que los ilustrados “aconsejan” a las clases modestas a cambiar sus hábitos alimenticios admitiendo el pan de patata como necesidad al menos “saludable”, mientras que ellos mismos lo rechazan por ser, evidentemente inferior al de trigo: así se deduce

34. En 1567: Manuel LOBO CABRERA, *El comercio canario europeo bajo Felipe II*, Funchal, 1988.

35. Antonio MACÍAS La papa en la economía canaria, 1990, cita PEREZ SAMPER (1996). Don Pedro Agustín del Castillo, en su “Descripción histórica y geográfica de las Islas Canarias”, con referencia a Gran Canaria, las menciona en 1730 como cultivo preeminente.

36. Siglos XVIII–comienzos del XIX, *op. cit.* p. 93. SOBRADO CORREA, Hortensio, afirma que la patata se cultivaba sobre todo para alimentar a los cerdos: “Aproximación al consumo alimentario en el área rural gallega. El interior lucense (siglos XVII.– XIX)”. *Obradoiro de Historia Moderna* nº 3, 1994, p. 93.

37. PÉREZ SAMPER (1996), p. 131 recoge uno de estos informes: “aunque con la mitad de harina de trigo y la otra mitad de masa de papas, se puede hacer un pan hermoso (...) nunca podrá decirse propiamente que sea pan de calidad (...) sino pan que podría comerse a falta del que usamos”, Memorial de la Junta de comercio de Barcelona, 1772.

de los comentarios del barón de Maldá, que si bien no consume patatas en ninguna ocasión, sí se muestra partidario del producto para ayudar a remediar el hambre³⁸.

Ejemplos notables en la literatura alimentaria de este siglo son las obras de Enrique Doyle³⁹, o el “Semanario de Agricultura y Artes dirigido a los párrocos”, que pretendía promover el cultivo del tubérculo entre los campesinos. En esta publicación apareció en 1806 la obra de Esteban Batelou “Memoria sobre las patatas”. Don Pedro Gregorio de Echeandía, botánico navarro afincado en Aragón, escribió una obra sobre la siembra y recolección de la patata, tomando como inspiración la promoción del tubérculo en Francia por Parmentier. Son de destacar sus esfuerzos para conseguir buenas cosechas y convencer a los labradores, a los que facilitaba la simiente gratuitamente, de la utilidad de este cultivo⁴⁰.

En estos documentos, así como en algunos recetarios del setecientos, llama la atención el hecho de que no sólo se impulse el cultivo de la patata, sino que ésta se intente integrar precisamente en el tipo de preparados que perduran desde la Edad Media hasta el siglo XX: la “reverenda olla”, tanto en los recetarios conventuales como las “sopas de los pobres” que se preparaban para dar de comer a los menesterosos⁴¹ o las descripciones que de las comidas de las gentes más humildes aporta la encuesta de Francisco de Zamora⁴². La patata se sitúa por tanto en el nivel inferior de la subsistencia: los pobres, en lugar de comer pan de trigo —dice este autor— hacían el pan con todo tipo de mezclas de granos. Tomaban criadillas, es decir patatas, cocidas y mezcladas con harina. Todo demuestra que la patata se hizo un hueco en el sistema alimentario cuando pasó a integrar el plato básico de la dieta más humilde: los potajes.

Parecida andadura seguirá el maíz. Aunque era el principal producto alimenticio del Nuevo Mundo, el hecho de que tuviera que competir con el trigo supuso un retraso en su incorporación a la dieta europea de casi tres siglos. Dado que era un cereal, los españoles lo incluyeron de inmediato en la escala que de estos productos se había establecido a lo largo de la Edad Media. Y puesto que era el producto identificativo de los pueblos sometidos, el maíz quedó en desventaja respecto a otros —básicamente el trigo— ya desde el principio. Resulta interesante señalar también cómo el mismo descubridor lo anotó como “panizo”, debido a su parecido con este casi desconocido cereal, al que en Aragón se le sigue llamando comúnmente con ese nombre. El panizo y otros cereales “menores”, de primavera o verano (de ciclo corto) como el mijo (de donde otras regiones toman su nombre: millo), al alforfón o trigo

38. *Ibidem*, p. 151.

39. DOYLE, Enrique, *Instrucción formada de orden del Consejo para el cultivo y uso de las patatas*. Madrid, Ed. por D. Antonio de Sancha, 1785.

40. LAGUIA MINGUILLON, Pilar: “Aportación de los aragoneses a la botánica”, *Cuadernos de Historia Jerónimo Zurita* 29–30, pp. 167–177.

41. Como las Sopas económicas del Conde de Rumford, para paliar el hambre de los años de 1802 a 1804.

42. PÉREZ SAMPER (2008), p. 58.

sarraceno, la dacsá valenciana (sorgo), constituían en conjunto un grupo de cereales de baja consideración, que se cultivaban fuera de los circuitos de control feudal, para alimentación del grupo familiar campesino, y como recurso en épocas de hambruna o carestía de otros cereales considerados más nobles: trigo, cebada y centeno. La ausencia de noticias documentales y por supuesto, la inexistencia de menciones en los recetarios nos hablan de unas prácticas de producción marginales, quizás en tierras extremas. Sospechamos que el consumo de estos cereales sería en forma de sopas o gachas, dada la dificultad de su horneado, aunque naturalmente su harina se mezclaba con frecuencia con la de los otros granos panificables entre las gentes del común y cuando era necesario para complementar la dieta.

Es éste el lugar que el maíz va a ocupar en el esquema mental de los europeos. Los amerindios habían desarrollado unas prácticas muy eficaces de consumo de este producto, cociéndolo con cal y permitiendo la nixtamalización, que liberaba la niacina del maíz. Los españoles desecharon la tradición indígena, por lo que la harina de maíz o el maíz cocido que preparaban era considerablemente menos nutritivo, además de que los americanos mezclaban las tortillas o el maíz cocido con legumbres y verduras que le aportaban nutrientes que completaban y equilibraban su dieta. A pesar de esto, la opinión de los cronistas y conquistadores era muy favorable al maíz, pues podían comprobar de qué manera este producto podía sostener con eficacia y sobriedad una población muy numerosa. Tanto Francisco Hernández, expedicionario al Nuevo Mundo en 1570 como los ya citados Nicolás de Monardes o Juan de Cárdenas se muestran muy favorables al maíz, al que comparan con el trigo o la cebada.

El problema quizás esté en esta comparación, en “pensar” al maíz como si fuera trigo. Y desde luego, nada se podía equiparar a la posición jerárquica que el trigo, y más concretamente el pan de trigo, se había ido labrando a lo largo de toda la Edad Media. Con ello, hay constancia de que ya en el XVI se llegó a producir maíz en regiones como Valencia, donde desplazó al sorgo, mientras que en el XVII y XVIII terminará aclimatándose en aquellos ecosistemas donde la producción de trigo era más problemática: zonas norteñas con suficiente humedad y suelos no muy ricos. En estas zonas, no obstante, el maíz se cultivaba fundamentalmente como alimento del ganado, y muy tangencialmente para consumo humano⁴³.

Las gentes más humildes comían pan de centeno, un cereal cultivado en la zona durante siglos, muy bien adaptado al terreno y con una productividad elevada. Y aunque el maíz tenía un rendimiento aún mayor y hubiera podido evitar los costosos

43. SOBRADO CORREA, Hortensio, *op. cit.* p. 89, explica cómo incluso en Galicia el cereal más cultivado era el centeno, seguid a bastante distancia por el trigo, mijo y avena, ésta última para alimento de ganado, y finalmente el maíz, muy tardíamente introducido. En la encuesta de Francisco de Zamora que recoge M^a Ángeles Pérez Samper, menciona también el maíz como parte de la alimentación de las gentes más modestas, se usa para elaborar un pan de inferior calidad, mezclando trigo con habones, mijo y maíz (2008), p. 55.

trabajos de la trilla, aventado, la molienda o la panificación, la pésima consideración que de él se tenía impidió su promoción.

Naturalmente, y como sucediera con las patatas, la primera opción alimenticia fue la elaboración de pan de harina de maíz. Pero puesto que no se copió el sistema indígena de las tortillas, y se tenía en mente un pan suficientemente fermentado, al estilo de los de otros cereales, los panes obtenidos nunca consiguieron situarse al nivel que los que se elaboraban anteriormente. Por ello, quienes hacían pan de maíz era porque no podían hacerlo de otra cosa, y debido a este consumo eran despreciados por el resto de sus vecinos o comarcas limítrofes. No olvidemos que el consumo del pan tiene, desde la época romana, valor civilizador: los pueblos bárbaros (cántabros, astures, celtas) comen “pan” de bellotas o castañas, y en Edad Media se puede humanizar a los hombres salvajes dándoles a comer pan. No es necesario recordar hasta qué punto el pan de trigo pasó a convertirse en el distintivo de las clases ciudadanas bajomedievales, constituyendo su aprovisionamiento un problema económico y político de primer orden. Y por último recordemos el profundo simbolismo religioso que el pan tiene en la Eucaristía, cuyo ingrediente único ha de ser la harina de trigo candeal. Frente a este complejo y ancestral acervo cultural, el maíz tenía poco que ofrecer.

Con todo ello, la generalización del maíz se hizo a partir de su uso en sopas o gachas entre las gentes más humildes. En la encuesta de Francisco de Zamora⁴⁴ se menciona que en Castelldefells desayunaban puches, o gachas de harina seguramente de maíz, menú que se repetía para la cena, mezcladas con legumbres u hortalizas. En esta forma pasó también a otros países, y es relevante anotar el éxito que la polenta tendrá en el norte de Italia, convertida hoy en día en plato “nacional” de los valles alpinos.

44. PÉREZ SAMPER (2008), p. 57.

EL MAÍZ, DE GRANO SAGRADO A PAN COMÚN

JOSÉ A. ARMILLAS VICENTE*

*América, de un grano
de maíz te elevaste
hasta llenar
de tierras espaciosas
el espumoso
océano.
Fue un grano de maíz tu geografía.
El grano
adelantó una lanza verde,
la lanza verde se cubrió de oro
y engalanó la altura
del Perú con pámpano amarillo*

Pablo Neruda¹

INTRODUCCIÓN

Bernardo de Cienfuegos, en su introducción a la *Historia de las plantas*, concluida en el primer tercio del siglo XVII –verdadero monumento de la historiografía natural– afirma lo siguiente: «En el Asia, de la otra parte de la Bactria, hay un género de trigo cuyo grano es tan grueso como el hueso de una aceituna; han querido inferir que el Maíz de Indias era este trigo bactriano o asiático. Pero, salva parte de ellos, aunque hoy está descubierta toda la India y corrida el Asia, ninguno de los autores que han escrito de ellas y aún las han andado, nos describe Maíz cuyos granos sean tan gruesos como se puede ver en Acosta, Monardes², Cieza, Gómara, Pámanes³ y otros muchos que sería largo referirlos que han escrito del Maíz. Mucho menos se dará autor que en el Asia diga tal. Hoy se hallan muchos hombres en España que tienen en Indias haciendas en donde hacen siembra de maíz y ninguno ha visto grano tan grueso. Si estos autores quieren comparar esta grandeza de grano al hueso de un género de aceituna que se cría en Andalucía y llaman aceitunas de dama o imperiales,

* Universidad de Zaragoza.

1. NERUDA, Pablo: *Oda al maíz*, en “Odas elementales”. Editorial Losada. Buenos Aires, 1954.

2. Nicolás Bautista Monardes, médico y botánico sevillano (1493-1588) autor de una *Historia medicinal de las cosas que se traen de nuestra Indias Occidentales*, publicada en tres partes con diferentes títulos (en 1565 y 1569, completada en 1574 y reimpresa en 1580).

3. El licenciado Pedro Felipe de Pámanes, natural de Valencia, clérigo secular, fue autor de una obra titulada *Los Notables del Pirú* en la que, además de describir la ciudad de los Reyes, los valles de Nazca y Cañete, puso su atención en la explotación del guano en las islas de los Cuervos para su aprovechamiento como fertilizante de suelos áridos en el cultivo del maíz.

la comparación es buena y se puede admitir su hilación; porque este género de aceituna tiene el hueso poco mayor que el grano de pimienta”.

De pocos años a esta parte de la India de Portugal, se ha traído un género de semilla de maíz, cuyo grano es grueso cada uno como un garbanzo, y en tierras gruesas como medianas avellanas; este tal puede llamarse con más razón Bactriano o Asiático por su grandeza y haber venido su semilla de hacia Asia, pero no el maíz común que vino de occidente e Indias que no conoció Teophrasto, sino las de oriente, así llamadas por el río Indo que las dio nombre⁴.

Cuando el sabio naturalista turiasonense escribía las líneas precedentes conociendo las informaciones que de primera mano le habían deparado cronistas y testigos presenciales de la nueva realidad indiana, cohonestadas con las especulaciones científicas proporcionadas por lo más granado de la erudición de su tiempo, latía la confusión que ha mantenido su vigencia hasta nuestro tiempo: la identificación del llamado “trigo de la India” (mijo y panizo) con el “trigo de Indias”, bautizado con un amplio número de denominaciones entre las que ha mantenido su carácter unitario la voz propiamente taína de maíz. Ya el P. José de Acosta en su *Historia natural y moral de las indias* se preguntaba: «De dónde fue el maíz a Indias y por qué este grano tan provechoso le llaman en Italia grano de Turquía, mejor sabré preguntarlo que decirlo. Porque, en efecto, en los antiguos no hallo rastro de este género»⁵.

«El maíz —ha escrito M. Lucena— es, sin duda, el más importante de los cultígenos amerindios y con él se relacionan aspectos de la colonización en la América precolumbina, ya que se pudo cultivar en casi todas las latitudes, salvo las propias de los páramos; desde el nivel del mar hasta los más de 3.000 metros de altura del lago Titicaca. Esto hizo posible que el hombre habitara algunos espacios donde parecía imposible la supervivencia. Su migración, la del hombre que portaba esta planta desde hace tres milenios y medio permitió difundir rasgos y complejos culturales de un lugar a otro y la aparición de la concentración habitacional que dio paso al fenómeno urbano en Mesoamérica y en la región andina. Pero no sólo el maíz fue esencial para el amerindio; también el amerindio fue esencial para el maíz, ya que dicha planta, configurada como verdadero maíz, no tiene forma de proteger sus semillas sin la ayuda humana. Maíz e indio son dos elementos íntimamente vinculados entre sí»⁶.

El códice maya *Popol Vuh* (Libro del Consejo) narra cómo los hombres fueron hechos de maíz y explica, en el mito sobre el origen del maíz, por qué la agricultura

4. CIENFUEGOS, Bernardo de: *Historias de las plantas*. (7 tomos). Biblioteca Nacional. Sección de manuscritos. Ms. 3.357, tomo I, introducción, pp. 35-36 (fot. 139-140).

5. ACOSTA, P. José de: *Historia natural y moral de las Indias*. Sevilla 1590 (Biblioteca de Autores Españoles, Madrid 1945, p. 110).

6. LUCENA SALMORAL, Manuel: “El maíz entre las grandes culturas americanas”. En LÓPEZ LINAGE, Javier (dir.): *El maíz. De grano celeste a híbrido industrial. La difusión española del cereal mesoamericano*. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Madrid, 1996, pp. 11-53.

tiene carácter sagrado. En su distribución pueden distinguirse tres partes fundamentales: La primera es una descripción de la creación del mundo y del origen del hombre, que después de varios fracasos fue hecho de maíz, el alimento que constituía la base de su alimentación. La segunda parte se centra en la narración de las aventuras de los gemelos Hunahpú e Ixbalanqué, jóvenes dioses que derrotan a las fuerzas malignas de Xibalbá, el infierno. Y la tercera parte es una historia detallada referida al origen de los pueblos indígenas de Guatemala, sus migraciones, distribución en el territorio, guerras y el predominio de la raza quiché sobre las otras hasta poco antes de la conquista española⁷.

Como señala Bortherton, en el *Popol Vuh* «Se habla del viaje épico del héroe cultural a través del inframundo, aventura que culmina con el establecimiento de la agricultura como modo de vida. Pero la dicotomía entre mundo e inframundo no se entiende si se plantea un dualismo simple. El concepto americano del inframundo implica una ambivalencia. Como se ve en el *Popol Vuh*, al igual que en otras muchas tradiciones, el héroe debe establecer una alianza con los dioses de la oscuridad cuyo producto más espectacular es la planta del maíz»⁸.

En la actualidad hay un general consenso científico, avalado por los estudios arqueológicos⁹, sobre el origen americano del maíz aun cuando se mantiene viva la discusión acerca de qué zona del vasto continente americano vio nacer en su suelo tan valioso cereal engendrado por los dioses y del que harían proceder al género humano. Es aserto mayoritario el que hace nacer al maíz de una mutación natural o inducida del teocinte, antecesor silvestre del maíz, cuya presencia en América Central data de hace más de siete mil años¹⁰. Obviamente, Mesoamérica acoge a la civilización del maíz, llegando a alcanzar entre los Mayas una posición tan elevada que lo sacralizó, concibiéndolo como la materia de la que los dioses habían creado al hombre, esto es, al hombre maya¹¹.

Mesoamérica, «tierra desnuda, tierra despierta —la describirá Miguel Angel Asturias— tierra maicera con sueño, bañada por ríos de agua hedionda de tanto estar des

7. RIVERA DORADO, Miguel: *Popol Vuh. Relato maya del origen del mundo y de la vida* (Versión, edición, introducción y notas). Ed. Trotta. Madrid 2008.

8. BORTHERSTON, Gordon: *Book of the Fourth World. Reading the Native Americas through their Literatura*. Cambridge University Press. Cambridge 1992, p. 235. Cfr. NEURATH, Johannes (coord.): *Por los caminos del maíz. Mito y ritual en la periferia septentrional de Mesoamérica*. F.C.E. México 2008.

9. WILKES, H.G.: "Teosinte: the closest relative of maize revisited". *Maydica* XXX, (Journal Magazine of Experimental Institute for cereal research) 1989, pp. 209-223.

10. LORENZO, J.L. & GONZÁLEZ QUINTERO, L.: "El más antiguo teosinte". *Boletín del Instituto Nacional de Antropología*. Núm. XLII. México 1970, pp. 41-43.

11. JIMÉNEZ NÚÑEZ, Alfredo: "Agricultura y alimentación en el mundo maya: consideraciones en el marco de nuevas interpretaciones", en ESCOBEDO, R., ZABALLA, A de & ÁLVAREZ, O.(eds): *Alimentación y gastronomía: cinco siglos de intercambio entre Europa y América*. Asociación Española de Americanistas & Newbook Ediciones. Pamplona 1998, pp. 17-28.



Variedades de maíz en México.

pierta, de agua verde en el desvelo de las selvas sacrificadas por el maíz hecho hombre sembrador de maíz»¹².

EL ORIGEN SAGRADO DEL MAÍZ

Los mitos relacionados con el surgimiento del maíz entre los distintos grupos indígenas de América coinciden sustancialmente en que tan preciado cereal permanecía oculto a los ojos de los mortales bien bajo un montaña o protegido por una gran roca, siendo las hormigas los únicos seres privilegiados que, a través de sus galerías, podían acceder a tan divino alimento y extraer algunos granos. Siendo pues la fauna local la que, por medio de las hormigas habían conocido aquel tesoro, los seres humanos requirieron de los dioses el favor de hacerles acceder a tan preciado alimento. En el *Chilam Balam* de Chumayel, el libro maya de Yucatán más completo y, probablemente el más importante de los relatos sagrados reconstruidos por autores indígenas inducidos por religiosos, al haber sido destruidos los originales tras la conquista, se dice que fue el dios del trueno y la lluvia, Chaak, quien auxiliado por el pájaro carpintero, quebró la roca liberando la planta que, como consecuencia de los efectos de los rayos lanzados contra aquella y de la sangre que una esquirra de roca provocó en el ave auxiliar, los granos de maíz, blancos en origen, aparecerían rojos, amarillos y negros¹³.

El ya citado *Popol Vuh* o libro del Consejo, cuya última versión fue redactada por el dominico fray Francisco Ximénez, cura doctrinero de Chichicastenango en los umbrales del siglo XVIII, y que pasa por ser un libro sagrado de los mayas-quiché y

12. ASTURIAS, Miguel Angel: *Hombres de maíz*. Colección Archivos. C.S.I.C. et alii. Madrid 1992, p. 6.

13. GARZA, Mercedes de la (ed.): *Libro de Chilam Balam de Chumayel*. Conaculta. México 1980.

en cuyo texto se aprecia un acusado paralelismo con el Génesis bíblico, de evidente intención adoctrinadora, señala un lugar preciso identificado como Paxil-Tlalocan, paraje de fertilidad asegurada, muy próximo a la localidad de Misantla, al norte de Veracruz. En todo caso, lo que resulta obvio es que para los mayas el ser humano vino a ser fruto del maíz, donación divina de la que dependía su sustento, siendo, por tanto, obligación sagrada de los hombres su cuidado y cultivo. De su texto se extrae que el principio divino de carácter dual –el Creador y el Formador– vieron fracasados en seis ocasiones sucesivas sus intentos para conseguir un ser humano completo hasta que a la séptima iniciativa decidieron hacerlo de maíz. *«Así entró el maíz –se lee en el Popol Vuh– [en la formación del hombre] por obra de los Progenitores. Y de esta manera se llenaron de alegría, porque habían descubierto una hermosa tierra, llena de deleites, abundante en mazorcas amarillas y mazorcas blancas y abundante también en pataxte y cacao, y en innumerables zapotes, anonas, jocotes, nances, matasanos y miel. Abundancia de sabrosos alimentos había en aquel pueblo llamado de Paxil y Cayalá. Había alimentos de todas clases, alimentos pequeños y grandes, plantas pequeñas y plantas grandes. Los animales enseñaron el camino. Y moliendo entonces las mazorcas amarillas y las mazorcas blancas, hizo Ixmucané nueve bebidas, y de este alimento provinieron la fuerza y la gordura y con él crearon los músculos y el vigor del hombre. Esto hicieron los Progenitores, Tepeu y Gucumatz, así llamados. A continuación entraron en pláticas acerca de la creación y la formación de nuestra primera madre y padre. De maíz amarillo y de maíz blanco se hizo su carne; de masa de maíz se hicieron los brazos y las piernas del hombre. Únicamente masa de maíz entró en la carne de nuestros padres, los cuatro hombres que fueron creados»*¹⁴.

A su vez, el memorial de *Tecpán-Atitlán*, tenido como la segunda obra en importancia del pueblo Cakchiquel, en el que se recoge su origen, religión y costumbres, también insiste en la vinculación del maíz con el origen del género humano; y una vez más, los principios creadores sacaban el preciado cereal de las entrañas de la tierra donde se hallaba oculto para formar con él verdaderos hombres, dotados de razón y dispuestos a venerar a sus divinos creadores. En su texto puede leerse: *«Dos bestias sabían que había alimento en un lugar llamado Paxil. Pero el coyote fue muerto al separar el maíz, cuando buscaba las semillas para triturarlas, por el gavilán; y de dentro del mar fue traída por el gavilán la sangre de la serpiente, con la cual iba amasarse el maíz, formándose la carne de la gente por Tzakol y Bitol»*¹⁵.

El maíz propiamente dicho –escribió en su día J. Eric Thomson– constituía mucho más que la base económica de la civilización maya, representando el núcleo central de la propia existencia por cuanto todo hombre que trabajaba la tierra construía en

14. RIVERA DORADO, Miguel: o.c., tercera parte, capítulo primero..

15. VILLACORTA, Antonio: *Memorial de Tecpán-Atitlán*. Guatemala 1934., Cfr. LUCENA SALMORAL, M., o.c., p. 29.

su interior un santuario de adoración al maíz. «Sin este grano -añadía- los mayas no hubieran tenido el tiempo suficiente ni hubieran gozado de esa prosperidad que les permitió erigir sus pirámides y templos; (...) para el campesino maya todas aquellas acciones estaban encaminadas a conciliar a los dioses del cielo y de la tierra, y en el poder de tales seres estaba la protección de sus campos de maíz»¹⁶.

Pero no sólo para los Mayas, también para casi todos los pueblos indígenas de América, el maíz sería considerado como una planta sagrada, objeto de la mayor veneración y raíz del desarrollo histórico de las culturas indígenas desde el subcontinente norteamericano hasta el Incario pasando por el Caribe y extendiéndose en todas direcciones. Su cultivo sirvió de soporte vital y cultural a la mayor parte de los indígenas americanos, hizo posible la revolución agrícola del neolítico, promovió las sociedades sedentarias y el desarrollo de las concentraciones humanas y desempeñó un papel similar al del cultivo del trigo y otros cereales panificables en Europa¹⁷. Según la cosmogonía de los Aztecas, *Quetzalcoatl*, por encargo de su padre *Tonacatecutli* y sus tres hermanos, después de la creación del quinto sol, buscó la planta del maíz para entregarla a los hombres para su sustento y el del panteón mexicano¹⁸. El superabundante ritual correspondiente al año agrícola entre los aztecas, complicaba extraordinariamente la vida ceremonial puesto que una parte importante del panteón mexicano estaba vinculado con las fuerzas de la naturaleza que propiciaban la agricultura y las fuentes de mantenimiento que de su producción se derivaban. Así, contaban con una deidad específica del maíz, *Centéotl*, como *Xipe-Tótec*, dios de la primavera, quien se ocupaba de la vegetación y de las cosechas, así como las diosas de la fertilidad, *Chalchiuhtlique* y *Xochiquétzal*, se preocupaban del progreso de hombres, bestias y plantas¹⁹.

En el Perú, el maíz estaría presente en toda la geografía del Incario, desde las altas sierra hasta el nivel del mar, siendo cultivo permanente en las riberas del lago Titicaca y en sus islas. Abundan los testimonios cerámicos preincaicos en los que se representa el maíz en mazorca y en planta, relacionado con el mito de *Pachacámac*²⁰.

16. THOMSON, J. Eric S.: *Grandeza y decadencia de los mayas*. Fondo de Cultura Económica. México 1959, pp. 253-254. En ESCOBEDO, R., ZABALLA, A de & ÁLVAREZ, O. (eds): *Alimentación y gastronomía: cinco siglos de intercambio entre Europa y América*, Asociación Española de Americanistas & Newbook Ediciones. Pamplona 1998, pp. 29-36.

17. OCAMPO LÓPEZ, Javier: *Mitos y leyendas latinoamericanas*. Plaza & Janés. Bogotá 2006, p. 81.

18. LEÓN PORTILLA, Miguel, "El maíz: nuestro sustento, su realidad divina y humana en Mesoamérica", en *América Indígena*, Volumen 48, nº 3 (julio-septiembre 1988), pp. 477-502.

19. NICHOLSON, Henry B.: "Religion in Pre-Hispanic Central Mexico", en *Handbook of Middle American Indians*, vol. 10. University of Texas Press, Austin 1971, pp. 395-446. Cfr. DÍAZ BALERDI. I.: "Los alimentos en el arte azteca: de la celebración a la referencia conceptual", en ESCOBEDO, R., ZABALLA, A de & ÁLVAREZ, O. (eds): *Alimentación y gastronomía: cinco siglos de intercambio entre Europa y América*, Asociación Española de Americanistas & Newbook Ediciones. Pamplona 1998, pp. 29-36.

20. ROSTWOROWSKI DE DÍEZ CANSECO, María: "Pachacámac", en *Obras completas*, II. Instituto de Estudios Peruanos. Lima 2009.

Papa, quinúa y maíz fueron la base de las civilizaciones andinas, siendo el cereal el que fijaría los tiempos del calendario incaico en función de las épocas de siembra y de recolección. Como en los casos precedentes, también entre los Incas figura la intervención divina en el origen del maíz como alimento de los seres humanos. *Manco Cápac* y *Mama Ocllo*, hijos de *Inti* (El Sol), recibieron de su padre la misión de civilizar las costumbres de los hombres, haciéndoles abandonar su carácter selvático enseñándoles la agricultura, dándoles semillas, abriendo cauces para el riego y construyendo establecimientos permanentes. A su vez, *Mama Ocllo* enseñaba a las mujeres el arte textil de hilar y coser vestidos de lana y algodón²¹.

En las islas del Caribe el maíz llegó en las distintas oleadas migratorias que vinieron de la Tierra Firme y su desarrollo dependió del paso de planta silvestre a cultivada. Principal fuente de alimentación de los aborígenes de las islas, su presencia sería constatada por Colón en el primero de sus viajes al Nuevo Mundo, identificándolo como panizo tal como figura en su “Diario” el día 16 de octubre de 1492 al describir la isla Fernandina (actual Long Island en las Bahamas): «*Es isla muy verde y llana y ferilísima, y no pongo duda que todo el año siembran panizo y cogen, y así todas otras cosas*»²². Pocos días después, ya en las costas orientales de la isla Juana (Cuba), anotaría: «*La tierra muy fértil y muy labrada de aquellos mames y fexoes y habas muy diversas de las nuestras, como panizo y algodón cogido y filado y obrado*»²³. Y el 22 de diciembre, camino de las costas occidentales de La Española, añadiría: «*Vinieron este día más de de ciento y veinte canoas a los navíos, todas cargadas de gente, y todas traían algo, especialmente de su pan y su pescado*»²⁴. La identificación de esta gramínea americana como “*mahis*” en voz taína, acabaría haciendo tal fortuna que desplazaría a todas las demás denominaciones que se le aplicaron en las distintas civilizaciones prehispánicas.

CULTIVO Y CONSUMO DEL MAÍZ

Entre los pueblos indígenas americanos el cultivo del maíz estaba destinado a su consumo como alimento, como bebida y como elemento ritual²⁵. Lógicamente, el destino principal de dicho cereal era la alimentación, verdadero sustento de las culturas mesoamericanas, suponiendo, a su vez, una parte importante en la dieta de las culturas andinas. Su utilización partía de la elaboración del grano en forma de harina con la que se hacía obleas, tamales y pan. Las tortillas de maíz se solían rellenar con frijoles, pescado, pavo o carne de perro, condimentado con

21. GARCILASO DE LA VEGA, Inca: *Comentarios reales de los Incas*. Dos vols. Fondo de Cultura Económica. Lima, Madrid, México, 1945, II, pp. 27-28.

22. FERNÁNDEZ DE NAVARRETE, Martín (ed.): *Colección de viajes y descubrimientos que hicieron por mar los españoles desde fines del siglo XV*. Madrid, 1825-1858, p. 405.

23. *Ibidem*, p. 422.

24. *Ibidem*, p. 447.

25. LEÓN PORTILLA, Miguel, “El maíz: nuestro sustento, su realidad divina y humana en Mesoamérica”, en *América Indígena*, Volumen 48 N° 3 (julio-septiembre 1988), pp. 477-502.



Recolección de maíz en México Códice florentino, s. XVI.

chile y hierbas aromáticas. El P. Acosta lo describe con las siguientes palabras: «El pan de los indios es el maíz; cómenlo comúnmente cocido, así en grano y caliente, que llaman ellos mote, también cocido con agua caliente. Algunas veces lo comen tostado (...). Otro modo de comerlo más regalado es moliendo el maíz y haciendo su harina masa, y de ella unas tortillas que se ponen al fuego y así calientes se ponen a la mesa y se comen; en algunas partes las llaman arepas. Hacen también de la propia masa unos bollos redondos, sazónándolos de cierto modo, que duran y se comen por regalo»²⁶.

Entre los mayas, el maíz, siendo el soporte básico de la dieta, contaba a su favor con su enorme capacidad de adaptación a suelo y clima, siendo muy variada la forma de su ingesta en el consumo de los seres humanos. Se podía ingerir la mazorca simplemente hervida, mientras que los frutos nuevos y pequeños se comían en crudo. Pero la forma más común y que ha tenido mayor vigencia en el tiempo, es la tortilla de harina de maíz, previa molienda del grano en el *metate*, con cuya masa se recortaban unos círculos de unos diez centímetros de diámetro por uno de grueso, que se colocaban sobre el *comal* o plancha de piedra que se colocaba sobre el *tenamaxtle*, pieza barro que difundía el calor de las brasas que tenía debajo, a la que previamente se espolvoreaba ceniza para evitar que se pegase la masa al comal²⁷.

Como señala M. Lucena, del maíz se comía todo, incluso los gusanos y larvas que se desarrollaban en la fase de maduración de la planta, tostados en comales. Los aztecas se comían también las hojas y las cañas de la planta, siendo frecuente el consumo de las mazorcas antes de la aparición de grano, representando aserto común de los cronistas que consumido así por las castas superiores, lo tenían por verdadero manjar, demandado por todos, lo que no impedía contar con una rica variedad de fórmulas para acceder a su consumo. Por su parte, los incas, en cuya dieta el pan de maíz ocupó un lugar secundario, aunque primordial en las fiestas rituales, ofrendas y sacrificios, llegaron a extraer cierto tipo de miel de la caña del maíz antes de la maduración del grano²⁸.

26. ACOSTA, P. José de: o.c., Cap. XVI "Del pan de Indias y del maíz", pp. 147.

27. SUÑÉ BLANCO, Beatriz: "La alimentación en el área maya: innovaciones y adaptaciones en el siglo XVI", en ESCOBEDO, R., ZABALLA, A de & ÁLVAREZ, O. (eds): *Alimentación y gastronomía: cinco siglos de intercambio entre Europa y América*, Asociación Española de Americanistas & Newbook Ediciones. Pamplona 1998, pp. 37-42.

28. LUCENA SALMORAL, Manuel: o.c., p. 34.

Bernardo de Cienfuegos describió con minuciosidad los tipos de maíz y la formas de cultivo: «Hállanse comúnmente cuatro géneros de maíz, todos muy parecidos en la forma, sólo diversos en el color del grano, porque unos son blancos, otros amarillos, algunos encarnados y dellas hay bermejas y otras tirantes a negro; las flores, que cada diferencia son de una misma hechura, aunque varían en el color según el grano, porque o son blanquecinas, amarillas, púrpuras o rojas y asimismo los pelillos que salen encima de las mazorcas o espigas, son del mismo color del grano»²⁹. En cuanto a su cultivo, la práctica común era hacer un surco en línea recta, cavando un agujero con el palo cavador cada tres pies aproximadamente,

depositar unos granos puestos a remojo previamente, cubrirlos con tierra con el pie, prevenir que la simiente no fuese comida por aves ni otros animales y aguardar la fructificación de las plantas. En la costa peruana, dada la aridez del terreno, pese a la irrigación proporcionada por los ríos que bajan de los Andes al mar, con las semillas se introducía una cabeza de sardina u otro pescado, como abono; pero muy pronto, cuando la planta levantaba un palmo del suelo, se le añadía un poco de guano traído de la isla de los Cuervos, lo que aseguraba la nitrificación del suelo y fomentaba el crecimiento de la planta. «El secreto de esto —escribe Bernardo de Cienfuegos— es que si no les ponen la cabeza de la sardina, el calor de la arena abrasa la semilla que, después de haber arraigado aquel estiércol, le da fuerza y vigor para engrosar y dar fruto, y no me pareció mala razón pues la experiencia satisface así la duda. Este notable me pareció que merecía lugar entre los demás por ser secreto de naturaleza, que es la que mejor sabe todas las cosas que nosotros»³⁰.

De los cronistas y escritores de las cosas de Indias, es probablemente Gonzalo Fernández de Oviedo el que más atención dedicó en sus escritos al maíz como sustento de las poblaciones indígenas, a cuyo cultivo dedicó un capítulo de su *Historia General y Natural de las Indias, Islas y Tierra Firme del Mar Océano* que tituló «Del pan de los indios llamado maíz, e de cómo se siembra y se coge, y otras cosas a esto concernientes». Señala el cronista, refiriéndose a los indios de la isla Española aunque extendido también a los de Tierra Firme, que consumían dos tipos de pan: el de cazabe, elaborado con harina de las raíces de la yuca, y el de maíz. «Nace el maíz —escribe— en unas



Exvoto en oro. Cultura Moche. Tumba del Señor de Sipán en Lambayeque (Perú). Circa 250.

29. CIENFUEGOS, Bernardo de, o.c. (edición parcial del Ms. 3357-63 de la B.N.E. En LÓPEZ LINAGE, Javier (dir.): *El maíz*. O.c., p. 59.

30. *Ibidem*, p. 64.

cañas que echan unas espigas o maçorcas de un xeme³¹ de luengas, y mayores y menores, y gruesas como la muñeca del brazo o menos y llenas de granos gruesos como garbanzos; y cuando los quieren sembrar, talan el monte o cañaveral (porque la tierra donde nace solamente hierba, no es ávida por fértil en estas partes como la de los cañaverales y arboledas), y después que se ha hecho aquella tala o roça, quémánla y queda aquella ceniza de lo talado, dando tal temple a la tierra, como si fuera estercolada»³².

Continúa describiendo Fernández de Oviedo cómo los indios se ajustan a un calendario preciso para las labores agrícolas, haciendo las rozas cuando no hay viento a fin de que las cenizas se depositen en el suelo, fertilizándolo y no acaben esparcidas en lejanas áreas, y hacer la sementera al comienzo de un ciclo lunar³³. Y añade a propósito de la siembra del maíz: *«Ya dije que los indios encontinente que echan los granos de maíz en aquel hoyo lo cubren con el pie, apretando la tierra e cerrando aquel agujero en que los lançan; y porque el maíz de sí es muy seco e recio, para que más presto nazca, un día o dos antes échanlo en remojo en siémbbranlo el tercero. Y para que su labor se haga mejor, siembran en tiempo que por haber llovido está la tierra de forma que el palo (cavador), que sirve en lugar de reja, pueda entrar tres o cuatro dedos debaxo de tierra, con pequeño golpe. Este maíz desde a pocos días nace porque en cuatro meses se coge, e alguno hay más temprano que viene a tres. Y otra simiente hay que se coge desde a dos meses después de que se siembra; y en Nicaragua, que es una provincia de Tierra Firme, hay simiente de maíz que viene a cogerse a los cuarenta días»³⁴*. En este ciclo breve, la producción de grano en mazorca es mucho menor que en los casos de maduración completa sirviendo tan sólo lo cosechado *«para un socorro»*. Explica también Fernández de Oviedo la necesidad de desherbar para facilitar el crecimiento de la caña sobre las hierbas y establecer andamios llamados “barbacoas” para que, encaramados en ellos, los muchachos indios espanten con sus voces a las aves que acuden a comer el grano de los maizales, peligro que se amplía en la Tierra Firme con la presencia de venados, jabalíes y primates³⁵.

No escapa la rentabilidad de la producción a las consideraciones de Fernández de Oviedo. *«Suele dar una hanega de maíz de sembradura, seis, diez, veinte, treinta cincuenta, ciento e aún ciento cincuenta, más o menos hanegas, según la fertilidad o bondad de la tierra donde se siembra; y este año de mil quinientos cuarenta, cogí yo en un heredamiento mío, a tres leguas del río Hayna, ciento y cincuenta cinco hanegas de una hanega que sembré»³⁶*. Cosechado el cereal, en La Española y en las otras islas caribeñas se consumía en grano tierno y tostado, siendo

31. Jeme, unidad de longitud equivalente a medio pie castellano o seis pulgadas (un pie eran 27,8635 cm : 2) 13,93175 cm.

32. FERNÁNDEZ DE OVIEDO, Gonzalo: *Historia General y Natural de las Indias y Tierra Firme del Mar Océano*. Fondo de Cultura Económica. Madrid-México-Buenos Aires 1950, tomo I, cap. IV, p. 92.

33. ROJAS RABIELA, Teresa, “La agricultura en la época prehispánica”, en *La agricultura en tierras mexicanas desde sus orígenes hasta nuestros días*, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Grijalbo, México, 1990, Pp. 15-138.

34. FERNÁNDEZ DE OVIEDO, Gonzalo: *Historia General...*, o.c., p. 93.

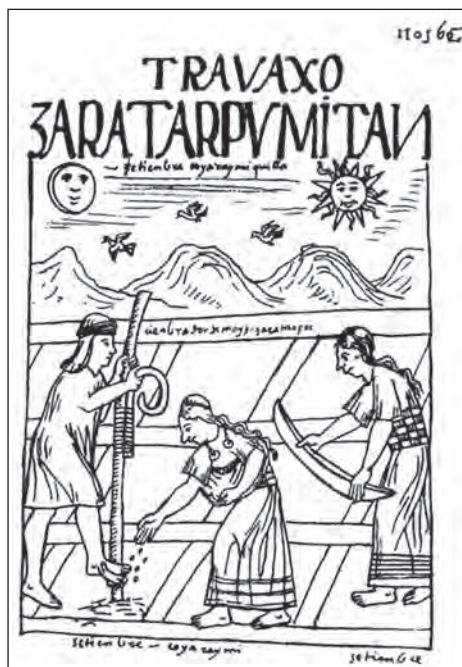
35. *Ibidem*.

36. *Ibidem*, p. 94.

empleado también como forraje. En la Tierra Firme el grano se molía, se mezclaba con agua y se elaboraba una pasta con la que se hacían unos bollos que, envueltos en hojas de maíz, se cocían en agua o en horno lentamente debiendo consumirse en ambos casos caliente, pues enfriado y pasado el tiempo se hacía de difícil ingesta. Por innegable influencia azteca y maya, se confeccionaban en Mesoamérica tortas grandes y delgadas. Y la confianza en los beneficios del maíz eran tales que echando harina de maíz tostado en agua que había comenzado a descomponerse, perdía el mal olor y recuperaba la potabilidad.

Además de sanear presuntamente el agua, en México se elaboraban bebidas con harina de maíz mezclada con agua, se endulzaba con miel o se condimentaba con chile. Bebida de espesor variable en función de la dosis de sus ingredientes básicos, constituía los *atolli* ya dulces, ya salados, calientes o fríos, que admitían fríjoles, frutas e, incluso, flores aromáticas. Más nutritivos eran los *pozolli*, bebida conseguida tras hervir maíz en agua con cal (*mixtamal*) y con la masa obtenida se hacían bolas que, una vez fermentadas, se mezclaban con agua, integrando una bebida espesa a la que se le añadía miel, chile, cacao y sal, según los casos, y adoptaba el color del maíz empleado en la mezcla que lo identificaba. Además de estar considerado como alimento básico, se le atribuían propiedades curativas.

Aunque la Chicha viene estando referenciada para el área andina, es una bebida a base de maíz que se elaboraba tanto en la América Central como en toda Suramérica permitiendo un sinfín de variaciones en función de los productos principales que se empleaban en su preparación. Por lo general era de baja graduación alcohólica, aunque los indígenas contaban con una amplia variedad de productos para incrementar sus efectos embriagadores, si venía al caso. El jesuita P. José de Acosta describía de la siguiente forma la que se hacía en el Perú: «*El modo de hacer la azúa o chicha es mascando el maíz y haciendo levadura, y de lo que así se masca, y después cocido; y aún es opinión de indios que para hacer buena levadura, se ha de mascar por viejas podridas, que aún en ello pone asco, y ellos no lo tienen en beber aquel vino*»³⁷.



Siembra de choclo en septiembre. F. Huamán Poma de Ayala: Nueva Corónica y Buen Gobierno, c. 1615.

37. ACOSTA, José de: o.c., p. 148.

Y así es como describen los cronistas y escritores de las cosas de Indias a la chicha, cuyo grado alcohólico dependía de la fermentación de los granos de maíz humedecidos a los que se agregaba alguna bacteria que aceleraba el proceso de forma tan rústica (y tan poco higiénica) como la descrita por el P. Acosta. El jesuita era consciente de la peligrosidad que llevaba consigo la elaboración antedicha de la chicha; y a renglón seguido escribe: «*El modo más limpio y más sano y que menos encalabria es el de maíz tostado; eso usan los indios más pulidos y algunos españoles por medicina; porque, en efecto, hallan que para riñones y orina es muy saludable la bebida, por donde apenas se halla en indios semejante mal, por el uso de beber su chicha*»³⁸.

El presunto carácter terapéutico del maíz es recogido frecuentemente por los cronistas, recogiendo distintas prácticas en las que abundaban los emplastos, imposición de harina previa a baños rituales, consumo de brebajes en los que estaba presente el maíz y técnicas adivinatorias de enfermedad en función de la lectura sobre la disposición casual de unos granos de maíz en un recipiente. También, obviamente, el maíz estaba presente en todo tipo de ceremonias rituales de nacimiento, purificación, iniciación, nupcialidad, fecundidad y defunción. M. Lucena ha destacado el carácter significativo de los que llama rituales “de pasaje” mayas. «Cuando nacía un niño —ha escrito— se cortaba su cordón umbilical con una navaja de obsidiana sobre una mazorca. Esta mazorca se guardaba hasta la época de la próxima siembra. Entonces se desgranaba el maíz y se sembraba en nombre del niño. Cuando el maíz fructificaba, se entregaba una parte de su fruto al sacerdote. El resto se guardaba para elaborar *atolli* con que alimentar al niño que comía así su propia esencia. La ceremonia de la pubertad de los adolescentes se hacía en un recinto que había sido purificado previamente mediante la quema de maíz molido y copal. El matrimonio se celebraba también con un gran convite en el que abundaban los alimentos preparados con maíz, principalmente los tamales»³⁹.

También son dignas de tomar en consideración las Tlamanes, ceremonias de agradecimiento en lengua náhuatl. Los pueblos nahua, en la Huasteca veracruzana, practicaban tales rituales vinculados, obviamente con la producción de maíz. En las primeras cosechas del preciado cereal se invocaba a las divinidades protectoras para agradecerles el resultado de la cosecha. Era habitual que en tales celebraciones se ofreciesen las primeras mazorcas obtenidas mediante danzas rituales⁴⁰. En palabras de Bernardo de Cienfuegos y a modo de conclusión de este apartado, «*el maíz 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 embozra como el vino y es bebida ordinaria, en su lugar y asimismo remedia con su utilidad la falta de aceite, supliendo la manteca de los animales cebados con él*»⁴¹.

38. *Ibidem*.

39. LUCENA SALMORAL, Manuel: o.c., p. 39.

40. ARGÜELLES SANTIAGO, J.N. *El maíz en la identidad cultural de la Huasteca veracruzana*. Plural editores. La Paz 2010, p.78.

41. CIENFUEGOS, Bernardo de: o.c., p. 62.

LA RECEPCIÓN DEL MAÍZ EN ESPAÑA

«Al producirse el Descubrimiento y la llegada a Europa de plantas americanas, exóticas y nunca vistas -ha escrito recientemente M. de Paz- se originaron al menos dos fenómenos inmediatos: cierto temor a lo desconocido que, en algunas regiones y en determinadas coyunturas, fue rápidamente superado por la necesidad de arbitrar recursos alimenticios y, en segundo lugar, un proceso de asimilación y de apropiación que se hace incardinando y comparando al maíz con otros productos locales (panizo, mijo, sorgo...), lo que contribuyó a hacerlo más familiar y, por lo tanto, a facilitar su consumo dedicándolo inicialmente al ganado y a los animales de corral y, a partir de aquí, no es difícil que pasara a la cadena alimenticia humana, aunque raramente como pan, sino que, con mayor frecuencia, pasó a ser consumido como masa, gofio y/o polenta. Ello, claro está, dejando de lado por el momento las características naturales del grano»⁴².

Es natural que el maíz se introdujese primeramente en los reinos de España, divulgado, sobre todo por los cronistas y escritores de las cosas de Indias que informaron profusamente acerca de su cultivo y sus propiedades. Como hemos visto, el jesuita P. José de Acosta le dedicó un capítulo en su celebrada obra *Historia Natural y Moral de las Indias en que se tratan las cosas notables del cielo, y elementos, metales, plantas, y animales dellas; y los ritos, y ceremonias, leyes, y gobierno, y guerra de los Indios*⁴³. Dando información tan prolija de su cultivo en las Antillas, en la Tierra Firme, en la Nueva España y en el Perú, es decir en todo el dilatado espacio de las Indias Occidentales, las noticias pronto se difundieron en la metrópolis. Se tienen datos de su cultivo en Castilla, Andalucía y Cataluña en los primeros años del siglo XVI y en Portugal hacia 1520, al amparo de la semejanza que el “trigo de Indias” tenía con los cereales tradicionales a cuyo cultivo estaban los agricultores acostumbrados (mijo, panizo, sorgo...). Cienfuegos afirma que en España «en tierra de Galicia se siembra y ha multiplicado tanto en las montañas de Burgos y otras partes que remedia la necesidad de aquella miserable gente. Comúnmente sin distinción se cría de todos colores y sazón dentro de tres meses después de sembrado. Hacen de él, solo o mezclado, pan en las tierras fértiles de España, en algunas huertas y jardines, se siembra más por ostentación y galantería que porque se aprovechen de él para pan»⁴⁴. A comienzos del s. XVI, Gonzalo Fernández de Oviedo da fe de la presencia del maíz en Sevilla, Madrid y Ávila: «Verdad es -escribe- que el maíz, que es el pan destas partes, yo lo he visto en mi tierra, en Madrid, muy hermoso, en un heredamiento del comendador Hernán Ramírez Galindo, aparte de aquella devota ermita de Nuestra Señora de Atocha (...). Y también lo he visto en la ciudad de Ávila (...), pero en Andalucía (a donde llegó primero) en muchas

42. PAZ SÁNCHEZ, Manuel de: “El trigo de los pobres. La recepción del maíz en el Viejo Mundo”. En *BATEY, Revista cubana de Antropología cultural*. La Habana, 23 de julio de 2013, p. 4/37.

43. ACOSTA, José de: o.c., libro IV, cap. 16.

44. CIENFUEGOS, Bernardo de: o.c., p. 6.

partes se ha hecho el maíz»⁴⁵. Y en el archipiélago canario, donde se constata el cultivo y consumo de maíz desde mediados del siglo XVI, en el primer tercio de la centuria siguientes abundan los testimonios que dan cuenta del progreso de la planta traída de Indias⁴⁶. Pero el cultivo no debió arraigar por igual en todas estas zonas, reduciéndose el consumo humano a la forma de gachas y tortas al no servir para hacer pan por ausencia de fermentación y ampliándose su empleo como forraje pese al mayor coste que representaba su cultivo en las mejores tierras de regadío.



Recolección de choclo en abril. F. Guamán Poma de Ayala: Nueva Corónica y Buen Gobierno, c. 1615.

En el reino de Valencia, donde los moriscos lo llamaban *daqa* o *adaza* las mazorcas eran de mayor tamaño y los granos más gruesos⁴⁷. Los agricultores moriscos hacían harina con el grano molido y amasándola elaboraban unas tortillas muy delgadas que cocían en los hornos. «*calientes y tiernas del día* –añade Cienfuegos– *se podían comer, pero al segundo o tercer día después de cocidas no eran de provecho*»⁴⁸. El cronista valenciano Gaspar Escolano al señalar la idoneidad de las tierras levantinas para el cultivo del maíz, afirmaba: «*El maíz, que llamamos adaza de las Indias, sale tan acertado que no parece advenedizo, y nace de pedir este grano tierra caliente y templada, cual lo es nuestro Reino, y así el que se siembra en los países de Flandes, como son por extremos fríos, apenas saca figura de maíz*»⁴⁹.

La difusión del maíz no se detuvo en la península Ibérica; en años posteriores se introdujo en el suroeste francés y en el norte de Italia, llegando a alcanzar la península balcánica⁵⁰. Aunque al principio el maíz debió encontrar las resistencia obvias dada su procedencia exógena, frente a los cultivos tradicionales que determinaban la dieta de las gentes del común, cien años más tarde, dada su aclimatación generalizada y

45. FERNÁNDEZ DE OVIEDO, Gonzalo: o.c., tomo I, libro 7º.

46. PAZ SANCHEZ, Manuel de: o...c., p. 8/37.

47. ALBEROLA ROMÁ, Armando: "Cultivos americanos en tierras valencianas durante la Edad Moderna", en MORILLA, José et alii (ed. Lit.): *Impactos exteriores sobre el mundo rural mediterráneo: del Imperio Romano a nuestros días*. Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. Madrid 1997, pp. 307-322.

48. CIENFUEGOS, Bernardo de: o.c., p. 60.

49. ESCOLANO, Gaspar: *Década primera de la de la historia de la insigne y coronada ciudad y reyno de Valencia*. En Valencia por Pedro Patricio, 1610, pp. 673-675.

50. MONTANARI, Máximo, *El hambre y la abundancia. Historia y cultura de la alimentación en Europa*. Editorial Crítica, Barcelona, 1993, p. 104.

su alta producción, el cultivo del maíz estaba muy extendido por Galicia, Asturias, Guipúzcoa, llegando a desplazar poco a poco a los cultivos tradicionales de mijo, panizo y centeno⁵¹, a los que superaba ampliamente en rentabilidad productiva, y cuyos nombres adoptaría frecuentemente hasta el punto de que se conocería como *millo* (mijo) en Galicia, *blat* y *panis* en Cataluña, *panizo* en Aragón —con extensión geográfica a Soria, Guadalajara, Cuenca, Jaén, Granada y Almería— y *borona* en la cornisa cantábrica⁵², aun cuando en Cantabria no se confundiría con otros cereales, identificando con tal nombre exclusivamente al maíz⁵³, que, por lo demás, sería la expresión generalizada del cereal americano en ambas Castillas, La Rioja, Navarra, Extremadura y buena parte de Andalucía.

El maíz parece estar ausente de las recaudaciones fiscales señoriales y reales en la España Moderna, probablemente por estar camuflado bajo los nombres de otros cereales tradicionales ya mencionados o porque su cultivo, marginado de las tierras dominicales y del interés de los señores, bien podía representar una iniciativa de vasallos y agricultores libres para proveerse de otras fuentes de alimentación menos fiscalizadas⁵⁴. No obstante, en los reinos de Indias la producción de maíz no se libraba de la obligada prestación del quinto real con las excepciones concedidas por la Corona para el sustento de los cultivadores⁵⁵.

Pese al éxito espectacular del maíz en España, su consumo estuvo vinculado a combatir el hambre en los sectores más depauperados de la sociedad. Trigo de los pobres lo llama Manuel de Paz, y su presencia exclusiva en la dieta produjo graves carencias vitamínicas (ausencia de niacina, vitamina B3) entre quienes no podían enriquecer mínimamente su sustento habitual con otros vegetales que podían proporcionar la dosis mínima de dicha vitamina que abunda en carnes y pescados. El “mal de la rosa”, conocido como “pelagra (piel áspera)” en Italia, sería, andando el tiempo, una nueva plaga que se cerniría sobre las gentes depauperadas que tan sólo encontraban en el maíz, verdadero “pan de los pobres”, la clave de la supervivencia. Sería el médico gerundense, Gaspar Casal Julián (1680-1759), residente profesionalmente en Oviedo entre 1717 y 1759 y considerado como el primer epidemiólogo que, preocupado por las enfermedades que consideraba endémicas de Asturias, quien describió en 1735 la enfermedad tenida como “lepra asturiana” en su obra *Historia*

51. MENÉNDEZ GARCÍA, Manuel: “El maíz y su terminología en Asturias”, en *Boletín del Real Instituto de Estudios Asturianos*, año 9, nº 24. Oviedo, 1955, pp. 173-174.

52. GARCÍA MOUTÓN, Pilar: “Los nombres españoles del maíz”, en *Anuario de Letras*, Revista del Centro de Lingüística Hispánica de la Universidad Autónoma Nacional de México “Juan M. Lópe Blanch” del Instituto de Investigaciones Filológicas, vol. 24. México 1986, en p. 127.

53. PAZ SÁNCHEZ, Manuel de: o.c., p. 5/37.

54. TERRÓN ABAD, Eloy: “El conocimiento del maíz en España”, en LÓPEZ LINAGE, Javier (dir.): *El maíz. De grano celeste a híbrido industrial. La difusión española del cereal mesoamericano*. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Madrid 1996, pp. 75-77.

55. Real Cédula de 14 de enero de 1514 dirigida a Rodrigo de Colmenares, procurador de los vecinos del Darién, exceptuándoles del quinto de maíz y yuca para su mantenimiento. A.G.I. Panamá, leg. 233, L. 1, ff. 147v-148r.

affectionum quarundam regionis hujus familiarum, significando el punto de partida del estudio clínico de las enfermedades carenciales dado el tipo de dieta de subsistencia centrada en el consumo, prácticamente exclusivo, de maíz.

«Habiendo observado cuidadosamente, en luengos años de práctica, todos los síntomas peculiares de esta enfermedad -escribe Casal-, y habiéndome percatado de que, de todas las afecciones corrientes en este país, no hay otra que la gane a horrible y contumaz, juzgué que no sería inoportuno que escribiese su historia. Aunque los síntomas de esta enfermedad sean diversos y suficientemente terribles, su nombre vulgar proviene tan sólo de uno de ellos, y este síntoma consiste en una espantosa costra que, si recién salida no produce en la parte afectada más que rojez y aspereza, a la larga degenera en forma de costra muy seca, escabrosa, negruzca, entrecortada por frecuentes y profundas fisuras que, penetrando hasta la carne viva, producen gran dolor, quemazón y molestia. Para que esta costra maligna reciba el nombre de «mal de la rosa» es condición tan precisa que se halle adherida a los metacarpos o metatarsos de manos o pies que a dolencia alguna de cualquier género, figura o condición, se ha aplicado tal nombre en este país, a no ser que en las indicadas partes hubiese aparecido aquella costra». López Piñero ha calificado la descripción del “mal de la rosa” por Casal como una de las aportaciones españolas a la medicina internacional que han obtenido un reconocimiento más generalizado, hasta el punto de que a partir de 1751 empezó a difundirla al resto de Europa François Thiéry, médico de cámara de Luis XIV de Francia, que había conocido a Casal en Madrid en el último año de su vida en que el médico gerundense había regresado a la corte⁵⁶.



Giuseppe Arcimboldo, Retrato del emperador Rodolfo II, 1591.

56. LOPEZ PIÑERO, José María: “Gaspar Casal: Descripción ecológica de la pelagra, primera enfermedad carencial”, en *Revista Española de Salud Pública*, vol. 80, nº 4 (julio-Agosto). Madrid, 2006, pp. 411-415.

EPÍLOGO

El maíz, tan alejado de los usos e intereses aristocráticos y ausente de modo absoluto de la gastronomía de las clases privilegiadas no dejó de contar, dado su carácter exótico en las representaciones pictóricas de afamados artistas figurando dibujado en los comienzos del siglo XVI entre los productos que llevaba un grupo de indígenas americanos (escena nº 130) en el desfile triunfal del emperador Maximiliano II, cuyo planteamiento original sería iniciado por el propio Alberto Durero y en el que Hans Burgkmair (1473-1531), de Augsburgo, diseñaría una buena parte de tan laudatoria expresión de la gloria imperial a partir de 1512. También merece señalarse la presencia gráfica del cereal americano en una litografía del año 1542, siendo ambas las primeras representaciones de esta especie vegetal⁵⁷.

Pero sin duda, la imagen más espectacular del maíz en la iconografía del siglo XVI, la aportaría el artista milanés Giuseppe Arcimboldo (1527-1592) al servicio del emperador Rodolfo II, quien, en la corte de Praga dedicaría a su señor un álbum con ciento cuarenta y ocho dibujos para vestidos, tocados y objetos de adorno, entre los que destacan sus diseños, para ser utilizados en fiestas y representaciones escénicas de la corte, y personificación de las artes liberales. Arcimboldo obsequiaría al emperador con ese particular retrato-bodegón, concluido hacia 1590 en Milán y remitido a la sede imperial en Praga, en el que una hermosa mazorca de maíz ocupa el lugar del pabellón auricular izquierdo de Rodolfo II, caracterizado como Vertumno, divinidad romana de origen etrusco que representaba la abundancia de frutos de la naturaleza en las diversas estaciones del año.

Trescientos cincuenta años después, concluía Neruda su Oda al maíz con estos versos:

*Donde caigas, maíz
en la olla ilustre
de las perdices o entre los fréjoles
campestres, iluminas
la comida y le acercas
el virginal sabor de tu substancia⁵⁸.*

57. SANFUENTES ECHEVERRÍA, Olaya: "Europa y su percepción del Nuevo Mundo a través de las especies comestibles y los espacios americanos en el siglo XVI". En *Revista Historia*, nº 39, vol 2 (julio-diciembre). Instituto de Historia. Pontificia Universidad Católica de Chile. Santiago, 2006, pp. 531-556.

58. NERUDA, Pablo: *Oda al maíz*, o.c.

COMIDAS CUBANAS EN LOS LIBROS DE VIAJEROS

ISMAEL SARMIENTO RAMÍREZ*

INTRODUCCIÓN

La literatura sobre viajes existe desde tiempos remotos, es una expresión manifiesta de los hombres que ayuda a propagar por el mundo las culturas conocidas y a difundir los medios de vida de los diferentes pueblos actuantes. Como bien expresan varias fuentes del conocimiento social, la esencia del viajero escritor hoy sigue siendo básicamente la misma: describir lo que la vista y sensibilidad humana captan al visitar un lugar diferente a aquel en que generalmente transcurren nuestras vidas.

Con el descubrimiento de América, al cambiar la imagen tradicional del mundo, cambia radicalmente el sentido de los viajes. Es el periodo en que surge el viajero renacentista, con fuertes rasgos medievales, pero con un espíritu descubridor, conquistador y misionero. Entre los siglos XVI y XIX, el interés de los viajeros que llegan al continente americano se mueve entre una señalada posición conquistadora (siglo XVI), desde donde se da cuenta de los diferentes territorios adquiridos –crónicas–, hasta una postura más naturalista (siglo XVII) –descripciones–, que luego da paso a intereses económicos e inquietudes políticas (siglos XVIII-XIX) –viajes–.¹

La isla de Cuba, llamada indistintamente “Antemural de las Indias Occidentales”, “Llave del Nuevo Mundo”, “Llave del Golfo”, “Albión de América”, “Siempre Fiel” y “Perla de las Antillas”² no escapa a esta suerte de viajeros y son muchos los extranjeros que, al visitar el continente americano y hacer escala en sus puertos habilitados, recogen en sus memorias, aunque sea mínimamente, impresiones del entorno más inmediato de las ciudades cubanas que conocen. Otros, llenos de curiosidades e intereses múltiples, se desplazarán por todo el territorio insular para dar a conocer en sus países de orígenes aspectos de las costumbres vernáculas de la Isla.

* Universidad de Oviedo.

1. NÚÑEZ, Estuardo (Compilación y prólogo), *Viajeros hispanoamericanos*, Caracas, Biblioteca Ayacucho, 1989; y, Irving, Leonard (Compilación, prólogo y notas), *Viajeros por la América Latina colonial*, México, Fondo de Cultura Económica, 1992.

2. BARCIA ZEQUEIRA, María del Carmen, “Sociedad imaginada: la isla de Cuba en el siglo XIX”, en *Contraste. Revista de Historia*, 2001-2003, nº 12, pp. 21-42.

Tras la exploración de Tierra Firme y sus enormes riquezas, la mayor de las Antillas pierde toda importancia intrínseca y sólo el determinismo geográfico, el carácter estratégico o las razones geopolíticas que distinguen al puerto de La Habana, le mantendrán durante siglos como trampolín idóneo para la empresa de la conquista española, y en plaza codiciada por las restantes potencias europeas. De esta forma, Cuba cobra interés para un gran número de viajeros y se coloca entre los países más visitados de todo el continente americano.

En buena medida, la Cuba colonial se conoce por los libros de viajeros. Corresponde a al *Diario de navegación* de Cristóbal Colón el inicio de tal continuada divulgación: “Nunca tan hermosa cosa vido [...] es aquella isla la más hermosa que ojos hayan visto”³. Y esta primera visión de descubrimiento –hiperbolizada, asociada a la duda y causante de determinados equívocos–, sentará la base y servirá como punto de referencia para sucesivos viajeros. En 1867, el norteamericano S. Hazard vuelve a calificar al paisaje cubano como “el más poético que jamás sus ojos vieron”.⁴

Hasta donde sé, desde finales del siglo XV y hasta el siglo XIX, se han publicado sobre Cuba 659 libros de viajeros y más del 50 por ciento en esta última centuria⁵. Tras el descubrimiento y durante el XVI, destino reservado para cronistas, predominan las entradas de españoles e italianos. En el XVII, cuando aparece el relato de viaje técnicamente dicho, los alemanes superan en muy poco a los españoles y se da un equilibrio entre ingleses y franceses. Como bien manifiesta N. Araújo Carruana: “en los siglos XVI y XVII los europeos inventan a América como Naturaleza, pero también se sirven del discurso que momifica a la alteridad al reducirla a cifras y accidentes geográficos”⁶. En el XVIII, y aun más a partir de mediados de siglo –etapa de la segunda expansión europea, comienzo de la gran época de los viajes al continente americano y ocasión en que los lectores europeos muestran un mayor apetito por la información relativa al extranjero–, en Cuba aumentan los visitantes ingleses, seguidos de españoles, franceses y alemanes. Durante el XVII y el XVIII, junto a los textos

3. COLÓN, Cristóbal, *Diario de navegación*, La Habana, Comisión Nacional de la UNESCO, 1961, pp. 72-73.

4. HAZARD, Samuel, *Cuba with pen and pencil*, Handford, The Hartford Publishing Company, 1871. Utilizo la edición cubana: *Cuba a pluma y lápiz*, 3 tomos, La Habana, Impr. de Cultural S.A., 1928, p. 24.

5. Para realizar este cómputo se han tenido en cuenta las siguientes obras: ACEVEDO, Luciano de, “La Habana en el siglo XIX, descrita por viajeros extranjeros”, en *Cuba contemporánea*, La Habana, año VII, t. XX, n.º. 78, junio 1919, pp. 220-244; año VII, t. XX, n.º. 79, julio 1919, pp. 245-368; TRO, Rodolfo, “Cuba. Viajes y descripciones (1493-1949)”, en *Revista de la Biblioteca Nacional* (Separata), La Habana, mayo de 1950, pp. 7-8; PÉREZ DE LA RIVA, Juan, *La Isla de Cuba en el siglo XIX visitada por los extranjeros*, La Habana, Ciencias Sociales, 1981; ARAÚJO CARRUA, Nara, *Viajeras al Caribe*, La Habana, Casa de las Américas, 1983; EGUREN, Gustavo, *La fidelísima Habana*, La Habana, Letras Cubanas, 1986; WURDEMANN, John G., *Notas sobre Cuba*, Prólogo de Ernesto Chávez Álvarez, La Habana, Ciencias Sociales, 1989, pp. VII-XXV; MARRERO ARTILES, Levi, *Cuba: Economía y sociedad*, 15 tomos, Madrid, Ed. Playor S. A., 1978-1992; y, SARMIENTO RAMÍREZ, Ismael, *Cuba entre la opulencia y la pobreza*, Madrid, Ed. Aguilar, 2004.

6. ARAÚJO CARRUANA, Nara, “La Isla de Cuba: viaje, imagen y deseo”, Discurso de ingreso en la Academia Cubana de la Lengua, Aula Magna del Colegio de San Gerónimo, La Habana, 18 de abril de 2008, en <http://www.acul.ohc.cu/b7-9/b7-9-nara.pdf> (Consultado: 16/02/2014).

de los cronistas, se escriben inventarios y registros. En el XIX, al mejorar los sistemas de transporte y el mercado editorial para los libros de viajes, aumentan los extranjeros que llegan al país con este fin, siendo más amplias sus predilecciones; se suman, al afán aventurero de algunos de estos autores, otros personajes con las más variadas intenciones y al atractivo económico de la Isla el interés político. Últimas inclinaciones que si bien condicionan a mucho de los relatos de esta etapa también ofrecen significativas y útiles valoraciones que son muy tenidas en cuenta por los estudiosos del periodo. Es el momento en que los estadounidenses centran su atención en la isla de Cuba e irrumpen con más del 50 por ciento del total de las excursiones al país. R. Tro, en “Cuba. Viajes y descripciones (1493-1949)”, incluye un índice de 154 libros publicados sobre la Isla en los Estados Unidos, la mayoría de ellos a partir de 1840, que aumenta durante el periodo de las guerras independentistas (1868-1898); cifra no superada por los otros países, aún en el siglo XX. Durante el XIX, a los viajeros vecinos del Norte le siguen ingleses y franceses (57 publicaciones respectivamente), españoles (40) y alemanes (28). En menor medida, sobre Cuba escribieron visitantes de Bélgica, Austria, Suecia, Hungría, Holanda, Suiza, Escocia, Canadá, Puerto Rico, Jamaica, Santo Domingo, México, Costa Rica, Colombia, Argentina e India, para un total de 19 testimonios.⁷

En su conjunto, la narrativa de viaje, una misión que inicialmente se concentra entre conquistadores, misioneros, mercaderes y hombres de ciencia, cobra interés general y reúne a las más variadas personalidades: poetas, periodistas, políticos, economistas, científicos, militares, religiosos, médicos, enfermos, nobles, exiliados, desertores, aventureros o simples turistas. Individuos con fortunas o sin ellas, personas muy razonables y menos razonables, instruidas y no instruidas, con dotes literarias o carentes de ellas, partidarias de la esclavitud y del dominio colonial o defensoras de su abolición y de la independencia, de ideología reaccionaria o progresista, buscadores de fortunas, amantes del buen comer y de las bebidas alcohólicas, quienes lo hacían para cuidar de su delicada salud, los que ya estando en la Isla se conformaban con disfrutar del vivir en la capital y los que preferían los paseos campestres, más otros pocos que se aventuraban y penetraban en los distritos interiores hasta llegar al extremo oriental del país.

Conforme a lo expresado por E. Chávez Álvarez, en estos viajeros se observan dos características fundamentales: el objetivo del viaje (curiosidad e interés económico y político) y la localidad visitada (la mayor de las veces La Habana y su *hinterland*)⁸; no obstante a que algunos extranjeros se extendieran a otras jurisdicciones del occidente, como fue la ciudad de Matanzas, todavía un número menor a la ciudad de Santiago de Cuba, y eso sí, fueran pocos los osados que recorrieran toda la Isla incluyendo,

7. CHÁVEZ ÁLVAREZ, Ernesto, “Prólogo”, en Wurdemann, John G., *op. cit.*, pp. XV-XXI.

8. *Ibid.*, pp. XVI-XVII.

aparte de de las principales Villas, los interiores más intrincados. Será con el estallido de la insurrección, a partir de 1868, cuando aumenten las incursiones al centro y oriente del país.

Entre los temas más tratados, además de los corrientes que aborda cualquier extranjero que visita un país desconocido (la fisonomía de las ciudades, la demografía y aspectos de la vida cotidiana), el ordenamiento económico, el acontecer político, el auge y declive de la esclavitud africana y las guerras independentistas, son cuestiones que aparecen incluidas en mayor o menor medida dentro de los relatos. Apreciaciones que ganan en importancia cuando se analizan a la par de la documentación obtenida en los archivos y lo comentado en los libros históricos más autorizados. Por otra parte, tras ordenarse las descripciones de los extranjeros puede conocerse el desenvolvimiento sucesivo del país y la evolución de sus costumbres, obtenerse conocimientos de la idiosincrasia del criollo que ayudan a su mejor caracterización, compararse el desarrollo material de una y otra de las regiones, los pormenores del trabajo esclavo en las zonas urbanas y las plantaciones agrícolas, con casos concretos en que los amos son severos o tolerantes en el trato a sus sometidos, descripciones de la cultura espiritual en total relación con las clases y grupos sociales y hasta fechas significativas.

Dentro del gran campo de la vida cotidiana se incluyen: costumbres, tipos populares, educación, salubridad, religiosidad popular, fiestas, música, danzas y bailes populares, medios de transporte, instrumentos de trabajo agrícola, avances tecnológicos, vivienda, indumentaria y gastronomía.

Relacionado con los alimentos, hay estudios significativos que utilizan como fuentes a los libros de viajeros pero, hasta donde conozco, sigue sin hallarse investigaciones que examinen la literatura originaria en profundidad y que consulten la mayor parte de los registros. Se tiene como dificultad que existe una mínima parte de estos relatos publicados y que muchos, al no ser reeditados, son ejemplares únicos en bibliotecas europeas y americanas; otros siguen siendo manuscritos en archivos o vieron la luz en la prensa periódica de la época. La información más general que de ellos se tiene se ha extraído, como antes se indica, de los estudios bibliográficos, de la inclusión de fragmentos en obras más generales y de las aportaciones realizadas por los prologuistas de determinados libros de viajes publicados a partir de 1960.

Por limitaciones de espacio, la selección bibliográfica aquí incluida es una mínima parte de los libros de viajeros correspondientes al siglo XIX, con referencias de sus autores y relación de alimentos, costumbres alimenticias y de forma más específicas de las comidas tradicionales cubanas que mencionan. Se intenta mantener cierto equilibrio entre los temas abordados, haciendo hincapié en aquellos aspectos vinculantes que más inciden en el proceso formativo de la identidad cultural cubana, y que hacen expresa mención a las preparaciones criollas que este tipo de literatura ha ayudado a

difundir e internacionalizar sus usos. Además, para su análisis y exposición, se procura que los autores mantengan cierta aptitud reflexiva en las narraciones, en equilibrio con sus cualidades observadora, desprejuiciada y de conciencia del otro: el visitado.

Ahora bien, como sucede con gran parte de este tipo de literatura, merece precisar que muchos de los escritos carecen de rigor literario, al no tener una narrativa coherente y estructurada, y que sus autores combinan lo factual con lo impresionista y subjetivo; sin embargo, de utilidad para el historiador, como fuente documental complementaria, lo más que ha interesado es que los relatos estén basados en hechos reales y no en una construcción especulativa o ficticia. Somos cociente que este tipo de fuente, dependiendo de la capacidad, nivel de observación e interés del testigo, puede resultar superficial por presentar, no pocos de los testimonios, falsas apreciaciones, errores históricos, geográficos, estadísticos y hasta de índole política, o, lo que es peor, estar lastradas por prejuicios y animosidades; y, aún así, existe bastante consenso cuando se afirma que son los viajeros los más observadores, los que miden el desenvolvimiento de un país y los que narran lo bueno y lo malo tal como lo han vivido. Porque, en definitiva, en este tipo de material lo que realmente prevalece, más que el seguimiento del vivir diario, es la información del momento: su carácter instantáneo; lo que esclarece, valiéndome de las palabras de R. Tro, “muchos puntos oscuros de nuestras costumbres, de nuestra historia social y de nuestras instituciones”.⁹

ALIMENTOS Y COSTUMBRES ALIMENTICIAS

En su gran mayoría, los libros de viajeros incluyen información de los alimentos y las costumbres alimenticias cubanas durante el periodo colonial (siglos XVI-XIX), destacando: las producciones internas (los sectores de la agricultura menor y el pecuario), las importaciones (principalmente: carne y bacalao seco y salado, aguardiente y ron), el sistema de abasto (tipos de alimentos, precios, estado higiénico, conservación y periodicidad en los suministros), la comercialización en las ciudades y el campo (mercados, pescaderías, pulperías y vendedores ambulantes), los hábitos alimentarios de la población cubana, la consolidación de la cocina criolla, la alimentación y las relaciones sociales (la mesa de la clase dominante, la cocina campesina, los alimentos



Puesto de alimentos en La Habana. Colec. Manuel Fernández Santalices.

9. TRO, Rodolfo, *op. cit.*, p. 8.

de los humildes y las comidas de esclavos), la división criollo/español vista a través de la alimentación y las bebidas criollas (alcohólicas y no alcohólicas), en su estrecho vínculo con su ambiente social.

Sin embargo, como referencia, en este estudio nada más se incluyen veinte de estos libros de viajeros correspondientes al siglo XIX; sus autores: ocho franceses, cinco norteamericanos, tres ingleses, dos alemanes, una sueca y un colombiano. De ellos, sólo cuatro se desplazan al oriente cubano; por lo que la mayor información que brindan corresponde al occidente del país, centrándose en la ciudad de La Habana y su *hinterland*. En su conjunto, los testimonios destacan aspectos significativos de una población opulenta que vive en medio de las riquezas y el lujo, pero que, al mismo tiempo, cohabita con la máxima pobreza.

En la Cuba decimonónica, aunque la producción interna de alimentos fue siempre prolífica y la agricultura menor llegó a sumar valores totales impresionantes, el suministro se hizo limitado, principalmente por el rápido crecimiento de la población generado por el sistema plantacionista: el causante de las importaciones sistemáticas de alimentos para el sostenimiento de las dotaciones de esclavos; lo que termina por ahogar al mercado interno de productos agrícolas para el consumo de la población, hasta el punto de que los alimentos importados llegan a prevalecer en la dieta diaria del cubano transformando sus gustos alimentarios.

Tal como expresa el científico alemán A. de Humboldt: “la población carecía de subsistencia si no fuera por la actividad y la libertad del comercio exterior”¹⁰. Exceptuando las viandas, los plátanos, las hortalizas y las verduras, los demás frutos que se consumían en la isla de Cuba, por lo general, eran importados y existían productos como los frijoles, el maíz, el arroz, la carne de res, la manteca de cerdo y el pescado salado que, aunque se obtenían de la producción interna, las cantidades eran muy inferiores a las que se exportaban de los Estados Unidos, Canadá, Gran Bretaña, España, Argentina, Uruguay, Venezuela y Filipinas; por citar sólo dos ejemplos, la harina de trigo, el aceite y el vino siempre han sido de importación y tuvo que pasar mucho tiempo para que el gusto por el aguardiente y el ron cubano se impusiera al aguardiente canario y al ron jamaicano.

La mayoría de los viajeros se quejan del hedor y la falta de condiciones higiénicas del país. Con relación a La Habana, el propio Humboldt manifestó en 1810: “El olor de la carne salada o del tasajo apestaba muchas veces las casas y aun las calles peor ventiladas”¹¹; y otra opinión parecida nos dejó su coterráneo Eduard Otto, en 1838:

Para un europeo La Habana tiene un aspecto muy raro en el primer momento y de ningún modo divertido. Lo que más llama la atención y al mismo tiempo resulta

10. HUMBOLDT, Alejandro de, *Ensayo político sobre la isla de Cuba*, Miami, Mnemosyne Publishing Inc., 1969, p. 234.

11. *Ibid.*, p. 11.

más desagradable, es el olor de *tasajo* o de la carne mal seca y del bacalao seco, que son los principales alimentos de los criollos de la clase media y pobre. Estos olores no sólo infectan las casas sino las calles y barrios, sobre todo, cuando hay mucho calor y no corre la brisa.¹²

Respecto al estado higiénico de los comestibles, los visitantes advierten la prontitud con que éstos se corrompen, debido al excesivo calor, los primitivos medios de conservación, las irregularidades de los suministros y la dificultad que presentaba el transporte. También, les causaba impresión la mezcolanza de alimentos, situados en el mismo local que los animales; las frutas y las viandas apiladas por todas partes; las carnes y el pescado, en mesas y mostradores, sobre hojas de plátano, sin cubrir y expuestas al sol; los trozos de tasajo, las pencas de bacalao, los chorizos y los jamones colgando de las casillas; los tocinos, en barriles, dentro de sal; las carnes fritas bañadas en manteca de cerdo; porque todos estos artículos, aún cuando los recintos estaban ventilados, contaban con excesiva humedad. Escenas que se repetían en los campos cubanos donde muchos de los alimentos importados se vendían con principio de putrefacción y se veían los sacos de arroz y de harina llenos de gorgojos u otros insectos, puestos a secar en los bateyes de los ingenios, los secaderos de café y los techos de las tabernas, pulperías o tiendas mixtas; un desagradable ambiente que por demás estaba acompañado de enjambres de moscas, lo que hacía el panorama más repulsivo.

Son reiteradas las quejas de los extranjeros por los desproporcionados precios de los alimentos, algunos se lamentan de que su dinero sólo se gastaba en comida y lavado, y estos son los comentarios del francés J. Mellet, en 1819, refiriéndose a la jurisdicción de Santiago de Cuba: en Manzanillo “los víveres son muy escasos y, por consiguiente, carísimos; la mayor parte de los habitantes se alimentan de legumbres del país y plátanos”¹³; en El Cobre sus habitantes aprovechan los días de la fiesta de la Virgen de la Caridad “para hacer pagar a precios enormes las fantasías de los peregrinos. Los víveres son a precios tan elevados que una gallina asada me costó 13 francos 75 céntimos”¹⁴; y en El Caney “los víveres son igualmente carísimos”¹⁵. Respecto a La Habana, la norteamericana R. Culbertson, manifestó en 1836: “La carne, los pollos y los vegetales son expuestos en el mercado sobre el piso, no tienen casillas para ellos y son muy caros”¹⁶; y otra compatriota, M. Houstoun, comentó, en 1844: “Salí en busca de dulces, que aquí son excelentes, aunque caros como todos los artículos de consumo. Para nosotros, tan acostumbrados al bajo costo de la vida en Texas, estos altos precios nos resultaban más notables. El precio del pollo más pequeño era de

12. OTTO, Eduard, *Reiseerinnerungen an Cuba, Nord und Südamerika. 1838-1841*, Berlín, Verlag der Nauchschen Buchhandlung, 1843, p. 27.

13. BENÍTEZ ROJO, Antonio, “Para una valoración del libro de viajes y tres visitas a Santiago”, en *Santiago*, n.º. 26-27, junio y septiembre de 1977, p. 278.

14. *Ibid.*, p. 284.

15. *Ibid.*

16. CULBERTSON, Rosamond, *Or a narrative of the captivity and suffering of an american female under the popish priest in the island of Cuba*, New York, Leavitt, Lerd and Co., 1836, p. 188.

medio dólar, y el de la carne de res, diez peniques la libra...”¹⁷. Lamentaciones por los altos precios de los alimentos que crecieron aún más durante los años de guerras (1868-1898), como consecuencia de las operaciones militares que destruyen las zonas de cultivos de donde se abastecían los centros urbanos.¹⁸

Entre los viajeros hay un marcado interés por la existencia de los mercados, introduciéndonos en las interioridades de éstos, en los abastos de alimentos y en el vivir de los vendedores ambulantes de las dos ciudades de mayor importancia en la Isla: La Habana y Santiago de Cuba. Observándose, además, que el comercio de alimentos y su dominio estaban casi absoluto en manos de los catalanes.

S. Hazard dice del Mercado de Cristina, en La Habana, que era “uno de los lugares más importantes de la ciudad” y nos ofrece esta visión:

Bajo las arcadas están las tiendas de todas clases, pero principalmente dedicadas a la venta de cuantas “baratijas” pueden interesar a los campesinos o a los negros, en tanto que el patio está lleno de pilas de ajos, coles y boniato, que son las principales producciones vegetales de la Isla; hay, además, pequeñas pilas de naranjas, mangos, piñas u otras frutas tropicales, para nosotros nuevas en nombre y apariencia; racimos de plátanos de varios colores, y pirámides de cocos verdes por doquier. Los vendedores son negros con los más variados vestidos, o ateizados cubanos de campo. Estos traen de los contornos de la ciudad los productos que cultivan en pequeñas *estancias*. Aquí y allí pueden verse también los pacientes burros, con su carga de verde forraje, dando un cómico aspecto a la escena”.¹⁹

El Mercado de Concha, principal plaza de Santiago de Cuba, se construyó en 1859, y al viajero francés E. D. de Hauranne se debe la descripción de tan interesante edificación, entre 1864 y 1865, con el trasiego de vendedores y compradores. Tal vez, al decir de A. Benítez Rojo “se trate de la pieza más acabada literariamente que un viajero haya escrito sobre Cuba”²⁰:

Se encuentra situado en una ancha meseta, semejante a un bastión cuadrado; uno de sus lados queda al nivel de la colina, al otro se llega a través de monumental escalera de piedra. La callejuela que pasa tras el mercado presenta cada mañana un animado espectáculo; carretas tiradas por bueyes o mulas, arrias de borricos grotescamente enalbardados, caballeros con grandes sombreros de paja que, sobre nerviosos caballos de poca alzada, se abren paso a duras penas a través de multitudes de negros y gente de color. Vigorosos mozos de cuerda van y vienen cargando toneles, canastas; otros, fardos de pieles de cabra, jaulas llenas de pollos. Las negras, vestidas de ligero algodón y pañuelos escandalosos, se dejan ver un instante entre el tumulto, balanceando sobre sus cabezas la cesta de frutas o de legumbres que sostienen a veces con su brazo redondeado como asa de ánfora; unas, bajo sus

17. HOUSTON, Mathilde, *Texas n the Gulf of México; or yaching the New Yold*, t. II, London, John Murray, 1884, p. 307.

18. *Vid.*, SARMIENTO RAMÍREZ, Ismael, La necesidad aguza el ingenio. Cultura material en el Ejército Libertador de Cuba, Madrid, Real del Catorce, 2006, pp. 107-160.

19. HAZARD, Samuel, *op. cit.*, t. I, p. 91.

20. BENÍTEZ ROJO, Antonio, *op. cit.*, p. 298.

fardos en equilibrio, desfilan entre el gentío con la flexibilidad de una gata salvaje; otras, llevando las manos en la cadera, avanzan con breves pasos, contoneándose de una manera negligente y llena de gracejo. En el patio del mercado y a lo largo de los colgadizos que lo rodean, mercachifles en cucullas despachan sus mercancías colocadas en tablas o sobre la misma tierra frutas, flores, yerbas, alfarería, brillantes cortes de tela, pañuelos de seda roja y amarilla, pescados, mariscos, barriles de salazones; hay montones de naranjas, piñas, melones, nueces de coco, empenachados repollos, jamones, dorados quesos, pilas de plátanos y cebollas, de mango y ñames, limones y papas esparcidas en confusión junto a enormes manojos de flores. La explanada es tan empinada que se camina casi sobre los escaparates y tarimas a riesgo de tumbarlos a cada paso sobre alguna negra vieja o de aplastar un canasto de huevos. Los compradores se agitan zumbantes como enjambres de moscas: se regatea, se gesticula, se discute, se ríe, se murmura en el armonioso *patois* de las colonias.²¹

La ciudad de Matanzas tardó un poco más en construir un mercado como los de La Habana y el de Santiago de Cuba. En conformidad con lo que explica el médico norteamericano J. G. F. Wurdemann, que visitó Cuba en tres ocasiones (inviernos de 1841, 1842 y 1843), el principal comercio de los alimentos importados se hacía en el mismo embarcadero, a manera de subasta:

El comerciante que tiene mucho arroz, queso, *tasajo* o harina de trigo para vender, escribe la cantidad en pequeños pedazos de papel que distribuye entre los compradores. Éstos, después de añadir el precio que cada uno está dispuesto a pagar, devuelven los papeles al comerciante, que o bien vende a quien le hizo la oferta más alta, o bien retiene su mercancía en espera de un mercado mejor. Los comerciantes, sobre todo los que operan con arroz y *tasajo*, están unidos en compañías separadas, monopolizan la compra de cada artículo y después la dividen entre ellos mismos.²²

Después que salen de Cuba los últimos mercaderes británicos, en 1763, el término catalán vendría a ser sinónimo de comerciante. En 1792, según padrón hecho a los tenderos de la población de Santiago de Cuba, todos eran catalanes²³ y todavía, en 1883, el parisiense E. L. L'Epine, aseguraba: “Los catalanes tienen el monopolio de los comercios. Las tiendas de víveres para la marina, las confiterías, los cafés, bodegas, tiendas de ultramarinos, etc., son dirigidas por ellos”.²⁴

Al Dr. J. G. F. Wurdemann también le impresionó el poderío económico logrado por los catalanes en la Isla y apuntó:

En el interior parecen monopolizar todas las ramas del comercio, desde el humilde paquete del baratillero hasta la bien surtida tienda del pueblo; y en las ciu-

21. *Ibid.*, p. 299.

22. WURDEMANN, John George F., *op. cit.*, p. 139.

23. BACARDÍ MOREAU, Emilio, *Crónicas de Santiago de Cuba*, t. I, Santiago de Cuba, Tipografía Arroyo Hermanos, 1923-1925, p. 263.

24. L'EPINE QUATRELLES, Ernest L., *Un parisien dans les Antilles*, París, Plon, 1883, p. 32.

dades marítimas, muchas casas comerciales, cuyos barcos cubren el mar, también les pertenecen...

Gran parte del intercambio con España está en sus manos, y últimamente han extendido su correspondencia a otros países, entrando en activa competencia con los comerciantes extranjeros residentes.²⁵

Tampoco pasan inadvertidos ante la vista y pluma de los extranjeros los vendedores ambulantes; hombres y mujeres de la clase más humilde convertidos en expendedores callejeros, que transitaban por toda Cuba y se dedicaban a las ventas, principalmente, de alimentos o a la de todo cuanto consideraban de utilidad para el consumidor. Determinados tipos populares que, a pie, a lomo de bestia o en carretillas, con canastas, jabas, serones, catauros, tableros, alforjas o cajones, ofrecían sus productos a las puertas de las casas, estando muy bien identificados por los oficios y las labores que ejercían y formando parte importante del vivir cotidiano cubano; esto, sin llegar a ser tan frecuentes en las áreas rurales como en las ciudades y pueblos, y con mucho más predominio en una que en otra zona del país.

En 1838, a E. Otto le impresionó la “gran cantidad de negros y negras pobres... [que] vendían frutas, cigarros y dulces... y asedian con esta intención las esquinas y puertas. [Al tiempo que] realizaban todas las ocupaciones en la calle, y preparando la comida allí, se peinaban y se afeitaban ellos mismos unos a otros”.²⁶

Un cuadro bastante general del panorama de los vendedores ambulantes en la capital lo ofreció el colombiano N. Tanco Armero, en 1853. Según este testigo, no había necesidad de ir a las plazas del mercado para procurarse cuanto se necesitara en una casa:

Sin salir se puede comprar de todo. Así como en Bogotá se presentan los indios en las casas con sus jaulas a vender sus legumbres, etc.; así en la Habana, los isleños desempeñan esta misión perfectamente, pero en gran escala. En Bogotá no pasa de unas pocas cosas las que venden los indios. No así en la Habana: todo se vende y de distinto modo. Desde que amanece empieza a recorrer las calles multitud de vendedores llevando caballos cargados de todo cuanto se puede necesitar; jamás tocan a la puerta, pero van sin cesar gritando de voz en cuello cuanto llevan.

Estos hombres tienen generalmente su clientela, o caseros, como allí les llaman, a quienes abastecen de todo.

Y no es sólo comestible, sino multitud de efectos que se acostumbra vender por las calles. Al lado de un negro que lleva en la cabeza un tablero lleno de dul-

25. Würdemann, John George F., *op. cit.*, p. 139. *Vid.*, además: ABBOT, Abiel, *Letters written in the interior of Cuba, between the mountains of Acana to the East, and the Cusco to the West, in the months of February. March, April and May, 1828*, Bowles and Dearborn, Boston, 1829, *apud* MONTE, Domingo del, *Escritos*, t. II, La Habana, Impr. de Cultural S.A., 1929, pp. 326-327; MORELET, Arthur, *Voyage dans l'Amerique Central, l'Île de Cuba et Yucatán*, París, 1857, p. 43; y MARRERO ARTILES, Leví, *op. cit.*, t. XII, p. 213.

26. OTTO, Eduard, *op. cit.*, p. 27.

ces, se ve otro pobre cargado como una mula llevando ropa hasta con qué vestir un regimiento. Cada vendedor adopta un modo de gritar particular, y se necesita mucha práctica para poder adivinar algunas veces lo que quieren decir, por lo raro que gritan. En los Estados Unidos y Francia, las mujeres venden cantando; en la Habana, los isleños y negros venden tarareando y bailando. Cada país indica en todo sus instintos.²⁷

El artista inglés W. Goodman hace alusión a estos personajes populares en Santiago de Cuba “que pasan por las calles a todas horas” y “son llamados a veces para que presten sus servicios a la causa de las bellas artes”²⁸. Él habla de la vendedora de leche, del panadero, la dulcera y la aguadora.

De la *vendedora de leche* dice:

Por la mañana, muy temprano, viene la lechera trayendo sobre la cabeza una botija de leche milagrosamente equilibrada. Es negra, se viste con una túnica de algodón o lienzo del más burdo, lleva al aire pies y piernas y la cabeza envuelta a modo de turbante en un pañuelo de colores. Es esclava, pertenece al propietario de una finca vecina. Diariamente le compramos «un medio» de leche, y cuando un día la invitamos a pasar a nuestro estudio, ríe irónicamente imaginando qué diría «mi amo» o lo que es más grave «qué haría» si supiera que su sierva emplea su tiempo posando para un «paisaje».²⁹



El panadero y el malojero (La Habana). Grabado de Federico Mialhe. De la serie *Viaje Pintoresco Alrededor de la isla de Cuba*, La Habana, Litografía de Francisco Luis Marquier, 1848. Museo Nacional de La Habana.

27. TANCO ARMERO, Nicolás *Viaje de Nueva Granada a China y de China a Francia*, París, Simón Bacon y Co., 1881, p. 71.

28. GOODMAN, Walter, *Un artista en Cuba*, La Habana, Ed. del Consejo Nacional de Cultura, 1965, p. 48.

29. *Ibid.*, pp. 48-49.

El *panadero*:

Mientras dura el frescor de la mañana, este hombrecillo de origen indio demuestra extraordinaria actividad en su negocio, pero en el calor del mediodía, cuando repite su visita, el tiempo para él carece de importancia. Muchas veces lo hemos encontrado en nuestro amplio balcón durmiendo una siesta mientras a su lado descansa la cesta del pan, tan grande como la rueda de un quitrín. A pesar del sol abrasador permanece en la misma posición descalzo y sin sombrero.³⁰

La *dulcera*:

al grito de ¡Dulce de guayaba! «¡dulce de almiba!» anuncia que trae en su bandeja gran variedad de conservas criollas. La dulcera es también esclava y en consecuencia no obtiene ningún beneficio pecuniario de su venta de dulces, a no ser que por arreglo previo con su dueño se le permita una parte de las ganancias.³¹

Y la *aguadora*:

tal vez la figura más atractiva de todas las que frecuentan la vía pública. Es ella la que provee al vecindario del indispensable fluido, agua. El agua potable en Cuba se obtiene de pozos perforados en la cercanía de algunas casas, pero aquellos que como nosotros carecemos de tal comodidad tienen que hacerla traer del manantial más cercano. Más de una aguadora empleamos para que llene nuestras vasijas y al igual que a todos los tipos populares en Cuba, a cada una se la designa con un apodo distinto. Una responde al seudónimo de Cachón, otra al de Tatagüita, una tercera Mapí y la cuarta nada menos que al impresionante nombre de Regina. Estas mulatas vienen de la fuente pública con pequeños barriles y jarras de formas extrañas y vierten su contenido en nuestros depósitos y en nuestras «tinajas».³²

Sin embargo, de todos los viajeros que visitan Cuba en el siglo XIX, fue S. Hazard, experimentado observador, el que más profundizó en los tipos de vendedores ambulantes y en sus características específicas, sobre todo las de los pregones:

Del *lechero* dice:

En las tempranas horas de la mañana os encontraréis con otro individuo que voceando.

—¡Leche, leche!

Veréis que lleva el precioso líquido en inmensos tinajones de lata, colocados en los cestos de paja o de palma que penden a los lados del caballo.³³

Centró su atención en los pregones de los *vendedores de frutas* que,

con sus mercancías en los cestos que penden a los lados de los caballos, [gritaban]

—¡Naranjas, naranjas dulces!...

Por una *peseta* o menos podéis comprar una docena de las más grandes y jugosas; así como otras frutas del país.³⁴

30. *Ibid.*, p. 49.

31. *Ibid.*, p. 50.

32. *Ibid.*

33. HAZARD, Samuel, *op. cit.*, t. I, p. 191.

34. *Ibid.*, p. 193.

Le causó curiosidad la escena del *vendedor de pollos*,

que marcha por la calle..., montado en su asno, con sus piernas, no a los lados, sino descansando sobre el lomo, en tanto su busto permanece enhiesto sobre los grandes y cuadrados cestos llenos de pollos, que trae del campo para su venta, sin miedo a que se le vayan, por impedirlo la red que los cubre. Los pollos sacan a veces la cabeza por entre la red, sin duda sorprendidos de que su dueño les regale con aquel *paseo* matinal.³⁵

Al referirse a las *vendedoras de dulces* explica:

Por regla general son mulatas de apariencia nítida, algo mejor vestidas que la mayor parte de las mujeres de color que se ven por las calles. Llevan un cesto en el brazo, o quizás sobre la cabeza, mientras que en sus manos sostienen una bandeja con toda clase de dulces, la mayor parte frutas del país confitadas, a las que son muy aficionados los cubanos.

Se pueden adquirir con toda confianza los dulces que venden esas mujeres, generalmente elaborados en casas particulares, como único medio de vida de toda una familia, cuyo jefe a menudo no tiene más propiedad que la vendedora morena.³⁶

Y, entre los demás personajes callejeros que le llaman la atención, distingue al *panadero*, “con sus panecillos ligeros y bien cocidos”, y al individuo que lo acompaña, el *mozo* esclavo, que se encarga de la distribución: “A veces el mozo va solo, llevando su carga de panes... sobre su aparentemente insensible cráneo, mientras que de sus brazos penden saquitos hechos de hojas de palma, llenos de panecillos, que va distribuyendo en las casas”.³⁷

Información brindada por estos y otros extranjeros que reviste sumo interés para los estudios históricos, antropológicos y lingüísticos. En el caso de Hazard, no sólo nos lega relatos de la vida social y doméstica del pueblo cubano decimonónico sino que deja ilustraciones que resaltan el valor testimonial de su obra y que nos ayudan a caracterizar mejor a los distintos tipos populares cu-



Vendedora de dulces. Dibujo de Samuel Hazard, *op. cit.*, t I, p. 194.

35. *Ibid.*, p. 194.

36. *Ibid.*

37. *Ibid.*, pp. 200-201.

banos de esos años. Él, además de describir, entre otros vendedores ambulantes, al lechero, al vendedor de frutas, al vendedor de pollos, a la vendedora de dulces, al guajiro vendedor y al panadero acompañado del mozo, les dibujó.

Ahora bien, para llegar a conocer las aportaciones de los libros de viajeros al mejor conocimiento de los hábitos alimentarios de la población cubana y el cómo este tipo de literatura contribuyó en la difusión e internacionalización de las comidas criollas del país, es preciso que, al menos, se haga mención a la multirracialidad de esta sociedad y que se destaquen sus características específicas, vistas a través de las distintas clases, capas y grupos sociales; por ser donde surgen los aportes que hacen se consolide, a lo largo del siglo XIX, la identidad cultural cubana. Un proceso formativo que venía gestándose desde finales del siglo XVI, donde la alimentación reviste singular importancia como manifestación cultural. De esta forma, la base de la gastronomía cubana tiene una pequeña porción heredada de la cultura prehispánica y la mayor parte es aportación de los conquistadores-colonizadores y demás grupos de inmigrantes, con el predominio de los esclavos africanos.

Desde tiempos precolombinos, en Cuba, como en el resto de las Antillas, los tubérculos han sido la base de la dieta popular. Si se exceptúa la patata, que no llega desde el primer momento a la Cuba amerindia, estos tipos de alimentos son los mismos que se han mantenido durante siglos. La yuca, fruto fundamental de la agricultura taína, se consume bajo la forma de *casabe* (el primer alimento almacenado por los aborígenes), hervida o asada; la batata o boniato asado o cocido, y así las demás variedades. Quizá por su sabor dulce y la ausencia de fibras, la batata encontró más aceptación que la yuca entre los europeos. Entre los restantes vegetales, el maíz ha tenido una posición secundaria. En Cuba la mezcla de culturas ha dado lugar a distintas formas de preparación del maíz —en grano o molido, verde o seco, con leche, agua o caldo, suelto o en pasta—, y que se coma principalmente tierno, hervido o asado, hecho bollo, gofio, mazamorra, majarete y hallaca, pero nunca en forma de arepas o preparado en tortillas como es costumbre en otros países de América. Los frijoles, la principal fuente de proteína vegetal indígena, forman parte importante de la dieta de todo el pueblo; de los condimentos, el ají se utiliza en casi todas las comidas; otro hábito que ha trascendido de los amerindios es el consumo abundante de frutas, una de las características diferenciales en comparación con los europeos que se mantuvo en toda la etapa colonial.

Los españoles introducen en Cuba todos los animales domésticos conocidos en Europa y una gran variedad de vegetales propios de su entorno u oriundos de Asia y África. Entre las legumbres, extendieron las habas, lentejas y garbanzos; de los cereales, el trigo y el arroz, principalmente; y, además de todos los sazónadores culinarios tradicionales en el Mediterráneo, especias asiáticas como pimienta negra, canela, nuez moscada y jengibre. A los españoles se les atribuye en las costumbres



Comercio habanero de alimentos (Mercado de Cristina). Colec. Manuel Fernández Santalices.

americanas el exceso en el comer, desarreglo que comenzó desde muy temprana época. A la sobriedad y moderación característica de los indígenas americanos se impuso la voracidad y exageración del europeo, lo que no pasó inadvertido a la pluma de descubridores, conquistadores y colonizadores. C. Colón, al visitar Jamaica, a raíz de la sublevación de los Porras, a principios de 1504, observó: “consumíamos nosotros más en un día que ellos comen en veinte”³⁸. Impresión que comparten otros testigos como B. de las Casas³⁹ y G. Fernández de Oviedo⁴⁰. También, de España se heredó el gusto excesivo por la sal en los alimentos. Poner sal a los alimentos hasta sentir que predomina o agregársela a la comida con el pretexto de que queda sosa —desabrida— es una costumbre hispánica que se extendió a América, aunque erróneamente se haya considerado herencia africana cuando sólo era propia de los oriundos del Congo. Otras de las costumbres gastronómicas impuestas por los españoles en América fueron el establecimiento compulsivo del ayuno y la abstinencia prescritos por la religión católica. La abstinencia fue una de las causas de la elevada importación y del asombroso consumo de pescado (preferentemente bacalao) en todos los países americanos, donde, como en España, el pescado se utilizaba como principal alimento en Cuaresma. Sin embargo, la influencia hispánica no sólo está presente en los alimentos y en los procedimientos de elaboración, sino también en las relaciones sociales vinculantes con la alimentación, ya que en Cuba, como en España, las comidas, además de estar estrechamente ligadas al ciclo diario de la familia y al ciclo vital

38. COLÓN, Hernando, *Vida del Almirante don Cristóbal Colón escrita por su hijo*, México, Gráfica Panamericana, 1947, p. 319.

39. CASAS, Bartolomé de las, *Apologética historia sumaria quanto a las qualidades... cuyo imperio soberano pertenece a los reyes de Castilla*, Madrid, apud SERRANO Y SANZ, Manuel (ed.), *Historiadores de Indias*, Nueva biblioteca de autores españoles, t. 13, Madrid, Jornada del río Marañón de Toribio de Ortigüera, 1906, pp. 90, 91 y 152.

40. FERNÁNDEZ DE OVIEDO, Gonzalo, *Historia general y natural de las Indias*, Edición y estudio preliminar de Juan Pérez de Tudela Bueso, t. II, Biblioteca de Autores de Españoles, (BAE), Madrid, Ediciones Atlas, 1959, p. 29.

de los individuos, es un acto de colectividad que se realiza con independencia de los compromisos familiares. Igualmente, la huella hispánica se aprecia en el papel de la alimentación como mecanismo de distinción social, aun cuando esta singularidad puede encontrarse en otros pueblos del mundo.

Entretanto, la presencia de los negros africanos, con tan solo sus culturas autóctonas llevadas en la memoria colectiva, sin el traslado de medios materiales como otros grupos de inmigrantes, coexiste en conflicto con la cultura española y deja en el pueblo cubano como huellas, más que la presencia de diferentes plantas y animales para alimentarse, la conservación de sus rasgos culturales que se integran tanto en la cocina como en las demás manifestaciones de la cultura material y espiritual. En el caso específico de la gastronomía, a través de los nombres que dan a los comestibles, en ciertas mezclas o combinaciones de platos –sobre todo en las diversas formas de prepararlos–, en señalados gustos y costumbres a la hora de ingerir los alimentos y en determinados utensilios. Estas influencias predominan posiblemente por la inmediatez que los elementos del hábitat tropical caribeño les prestaba, ya que no hubo ruptura entre el entorno africano y el medio cubano, o tal vez porque la representación africana llegó a constituir una proporción poblacional considerable, con una fuerte personalidad característica. Pero he de puntualizar que, además de prestarles los elementos del hábitat tropical caribeño y constituir una proporción poblacional considerable, los conocimientos transportados por los nativos africanos, vía memoria cultural, estaban estrechamente ligados a las prácticas religiosas; asimismo, que la defensa y conservación de los rasgos culturales autóctonos entre los africanos y sus descendientes estuvo muy lejos del vivir de las plantaciones, donde, de forma obligada, los esclavos compartían, además del trabajo, el mismo albergue e igual vestido y alimentos dados por los amos.

Al referirnos a la Cuba decimonónica, es erróneo hablar de un mismo ciclo diario de alimentación, un único horario y de hábitos de consumo que engloben por igual a toda la población. Por deformación de la costumbre, el cubano llama a la comida almuerzo y a la cena comida.

Comúnmente, el criollo habitante de los pueblos y ciudades desayuna, almuerza y come, independientemente de las diferencias de horario que en la acción de alimentarse impone el ser de una región u otra o de una clase o grupo social determinado. Entretanto, la mayoría de los campesinos, y mucho más los que viven en tierra adentro, cuentan con tan solo dos de estos momentos al día: el del almuerzo y el de la comida, sirviéndose muy poco del desayuno. Los habitantes rurales toman el café *fuerte* o *solo* a primera hora de la mañana, el que procuran no les falte. Por su parte, la población pobre –más próxima al comer campesino– acompaña el primer café del día, el *café de la mañana*, con plátanos asados, fritos o salcochados: el pan de la clase más baja en sustitución del de harina de trigo; ya que el casabe, el otro de los suce-

dáneos del pan común, se fabricaba sólo en determinadas regiones. Sin embargo, el desayuno se excluye de la alimentación reglamentaria de los esclavos; una costumbre impuesta por los amos que por falta de recursos económicos también se extiende al resto de las clases más desposeídas. Para los esclavos de las plantaciones azucareras –y no en todos los ingenios del país– el primer alimento del día consistía en un trago de aguardiente de caña nada más levantarse y luego, entre las comidas, lo más que bebían era el zumo de la caña o tomaban azúcar. Con todo, un desayuno típico cubano –obviando a los esclavos y a la gente libre más pobre– podía incluir, en las casas de los ricos y en los hoteles, además de lo usual (café sólo, chocolate o café con leche, tostada con mantequilla o bizcocho): frutas en su estado natural y en zumo, vino, queso, carne, pescado y huevos, servidos con las viandas salcochadas, fritas o asadas, sin incluirse el arroz hervido que por lo general se reservaba para el almuerzo y la comida, siendo esta primera comida más bien caliente que fría.

Hazard hace mención en su obra al desayuno de los hoteles; recomienda a sus paisanos “seguir la costumbre cubana de empezar el almuerzo con frutas”⁴¹; resalta que “una particularidad en el servicio de la mesa en Cuba, tanto en las casas particulares como en los hoteles españoles, es que todos los platos, excepto los postres, se colocan de una vez en la mesa, como para que el gastrónomo recree la vista y sienta halagado su paladar”⁴²; y, al referirse al almuerzo del campesinado cubano, afirma:

Un almuerzo cubano no es cosa de poca importancia, yo os aseguro. La taza de café, al levantarnos, seguida de un largo ayuno, contribuye a aguijonear el apetito, y necesariamente tendría que ser un hombre muy enfermo el que no hiciera justicia a la comida que a la hora del almuerzo se le ofrece, que consiste siempre en huevos y arroz blanco, pescado, carnes, aves, vegetales, ensaladas, queso y jalea, un cigarrillo, seguido del imprescindible *café* acompañado de un tabaco.⁴³

Los viajeros observan como el criollo brinda todo cuanto come y bebe a los que están a su alrededor, así como el hábito generalizado de «*picar*» o «*comer como los pájaros*», manía de ingerir alimentos entre una comida y otra, y a cualquier hora del día, sobre todo frutas, dulces o algún que otro tentempié, sin que en ello predomine, en ningún tiempo, lo salado y caliente.

Para abundar más en estas costumbres, vuelvo a hacer uso de las reflexiones realizadas por Wurdemann (1844):

En un criollo parecería una violación imperdonable de los buenos modales comer su comida o beber su vino catalán sin brindárselo primero a cada uno de los que están a su alrededor. Es verdad que no se espera que el ofrecimiento sea aceptado; pero a veces la tentación es demasiado fuerte para un viejo borrachín, y el sediento viajero, que a lo mejor no tiene dinero para pagar otra copa, abandona

41. HAZARD, Samuel, *op. cit.*, t. I, p. 30.

42. *Ibid.*, t. II, p. 91.

43. *Ibid.*, p. 177.

la suya a un perfecto extraño y se marcha murmurando execraciones cuando no está ya al alcance del oído de su invitado.⁴⁴

Del mismo modo, M. M. Santa Cruz y Montalvo, condesa de Merlín, en sus cartas habaneras (1840) se expresa así de tan peculiar costumbre criolla: “Los habaneros comen poco a la vez, como los pájaros; se les encuentra a todas horas del día con una fruta o un dulce en la boca”⁴⁵. Apreciación que Hazard también tiene veintisiete años después, pero que brinda con una visión más generalizadora y crítica de la situación del país que la condesa de Merlín. Cuando él se refiere a la vida y costumbres cubanas, no duda en aseverar:

Aquí nadie come hasta que tiene hambre; así al levantarse de la cama, en una mañana calurosa, en lugar de sentarse a la mesa para desayunar copiosamente, esas gentes toman una simple taza de café o chocolate, y luego se dirigen a sus quehaceres, y con sus mentes claras, trabajan con ahínco tres o cuatro horas. Cuando los rayos del sol son más fuertes, descansan una hora o dos y se dirigen, con buen apetito, a sus frescos comedores o aireados cafés, dispuestos a saborear un substancioso almuerzo. Por esta razón, se encuentran en la Habana, en cada plaza, restaurantes, cafés, dulcerías y otros establecimientos conocidos por *lecherías*, donde se confectonan y venden toda clase de bebidas basadas en leche, que generalmente se toman con un pedazo de tostada o bizcochos.

Al atardecer, terminada la jornada de labor diaria, estos mismos cafés se convierten en una especie de punto de reunión del pueblo. Como la comida en las casas es de cinco a seis, y es usualmente la última del día, los hombres pasan generalmente la noche en dichos establecimientos públicos, donde toman una bebida fría por *real*, fuman sus tabacos y se reúnen con sus amigos.⁴⁶

Sin embargo, son costumbres comunes, con implicación de todos los habitantes de la Isla, tanto en el almuerzo como en la comida: el intercambiar alimentos en la mesa, degustar a la misma vez los dulces en almíbar mezclados con el queso y, para quienes fuman, prender el tabaco luego de comer y tomar el postre, en el momento de beber el café.

H. Tudor escribió, en 1832, de la primera de estas prácticas, relacionándola con la aristocracia habanera:

es la costumbre que prevalece en las mesas españolas en la Habana de damas y caballeros enviándose con los criados pequeños delicados *morceaux* [pedazos] de cualquier cosa que tengan en sus platos, *graciosamente* pinchados en la punta del tenedor. Esto es estimado como un cumplido; como lo es también para los caballeros, la graciosa condescendencia de las damas de sorber un poquito del vino de éstos antes de ofrecerle la copa, sin duda alguna, en vista de producir el efecto mencionado por el poeta, y que, desde luego, jamás se equivocaré:

44. WURDEMANN, John George, *op. cit.*, p. 193.

45. SANTA CRUZ Y MONTALVO, María de las Mercedes (condesa de Merlín), *La Habana*, Traducción y edición de Amalia Bacardí E., Madrid, Impr. Cronocolor S.A., 1981, p. 106.

46. HAZARD, Samuel, *op. cit.*, t. II, pp. 28-29.

«Soon as her lips the brimmer touched, the cup with nectar flowed» [tan pronto como sus labios tocan el borde de la copa llena con el fluido néctar].⁴⁷

Y, a pesar de lo recogido hasta aquí, no considero que el modo de comer en el día a día cubano haya sido tal y como lo describen los viajeros en sus memorias. La creencia que este tipo de fuente nos han dejando de una mesa opípara y suntuosa entiendo que sólo se circunscribe a momentos determinados del vivir cotidiano, acen- tuándose más en lo que atañe a la clase pudiente. Las celebraciones, y sobre todo los continuos agasajos, que tuvieron los extranjeros a la hora de comer son los elementos que más destacan en todas las descripciones del período en estudio; exhibiciones que, si bien son provechosas para perfilar algunas de las características alimentarias del país, de ninguna manera concluyen en distinguir su generalidad. La complejidad de la sociedad cubana se hizo muy evidente en el régimen alimentario y dentro de éste en los modos de comer del criollo.

No obstante, como se verá en la parte que sigue, en la preparación y presentación de las comidas cubanas se amalgaman muchas de estas costumbres salidas de las distintas clases, capas y grupos sociales; aún cuando prevalezcan determinadas distincio- nes en los hábitos alimentarios de la pobla- ción. Distinciones que también son visibles entre los habitantes del campo y la ciudad, entre zonas del país, principalmente entre Oriente y Occidente, y para determinados alimentos el hecho de ser criollo o peninsular.

COMIDAS CRIOLLAS

Debemos al etnólogo F. Ortiz el recurso metodológico que ayuda a comprender tan complejo proceso en que se forma la identi- dad cultural de la isla de Cuba y donde co- bra significación la gastronomía criolla. Para analizar *los factores humanos de la cubanidad* Ortiz se apoya en un cubanismo metafórico: *Cuba es un ajiaco*⁴⁸. El *ajiaco*: el más criollo de los guisos cubanos y donde mejor se dis- tinguen los aportes culinarios de los muchos elementos étnicos que conforman la sociedad



La bollera, óleo de V. Patricio de Landaluze.
Museo Nacional de La Habana.

47. TUDOR, Henry, *Narrative of a tour in North America*, London, 1840, p. 121, *apud* Eguren, Gustavo, *op. cit.*, p. 228. Información de la segunda de estas prácticas la ofrece Hazard, Samul, *op. cit.*, t. I, p. 178.

48. ORTIZ, Fernando, "Los factores humanos de la cubanidad", en *Órbita de Fernando Ortiz*, La Habana, Instituto Cubano del Libro, 1973, pp. 154-155.

colonial cubana. Es análogo a la olla española. En todo tiempo se ha hecho con variadas especies de viandas y carnes; todo cocinado en agua, hasta convertirse en un caldo muy grueso y succulento que se sazona con ají guaguo (*Capsicum baccatum*), de donde proviene el nombre. Fue el guiso típico de los indocubanos y desde el siglo XVI se hizo más frecuente entre los colonizadores-conquistadores, que le agregaron otros ingredientes. A las hortalizas, hierbas, raíces y carnes de todas clases aportadas por el primitivo cubano, con fuerte dosis de ají, el europeo agregó otros tubérculos, condimentos y la carne de cerdo y/o de res; el africano, además de ingredientes fundamentales como el plátano y el ñame (*Dioscorea alata*), su técnica cocinera; el asiático puso sus especias; los franceses participaron con el equilibrio del sabor; y, así, con otros componentes o en la misma forma de elaborar el típico guiso, los demás grupos de inmigrantes tuvieron su participación. De manera que como mejor se simboliza la formación del pueblo cubano es con la imagen del ajiao criollo.

En la Cuba colonial, todos los alimentos básicos (viandas, arroz, frijoles, tasajo y bacalao) eran comunes al conjunto de la población. Incluso, afirmándose que durante los primeros sesenta años del siglo XIX el problema fue más bien de cantidad que de variedad, a lo largo y ancho de la Isla, al habitante insular no le faltó con qué alimentarse; pues, el clima subtropical del país facilita la frecuencia de los cultivos; el cubano de una u otra forma se las ingenia para su sustento y ante la mínima carencia de los productos los innovaba con sucedáneos. Así, cuando lo cosechado llegó a ser poco, por causa del desarrollo económico y del crecimiento poblacional, se apeló a las importaciones, y, tanto en el campo como en las ciudades, eran fáciles de conseguir los alimentos más comunes de la dieta popular. No obstante existir determinados alimentos que, al ser muy elevados sus precios, eran consumidos principalmente por la clase adinerada, había otros que se veían como exclusivos de campesinos, algunos más característicos de los habitantes más pobres y los que se consideraban específicamente para los esclavos.

Por testimonios de la época se conoce que en las casas de la burguesía cubana se prueban los platos populares con bastante asiduidad, cosa que no llega a suceder en el resto de la población con muchos de los alimentos importados, destinados, casi exclusivamente, al disfrute de la minoría adinerada; que los habitantes más pobres prueban muy poco el pan de trigo, por no ser asequible a su economía; y que, los esclavos fueron los menos beneficiados de la, desde entonces, poco variada alimentación cubana. Con excepción de los esclavos domésticos que, además de sus comidas características, se aprovechaban de los alimentos sobrantes en las mesas de sus amos, los de plantaciones únicamente contaron con una misma dieta diaria que tal vez —al amo ser consciente de los beneficios que el tenerlos alimentados reportaba a su economía— pudo aumentar en cantidad, mejorar en algo la variedad, pero nunca la calidad.

Los hacendados cubanos, lo mismo que sucedía con otros grupos de la burguesía, los comerciantes y determinadas capas medias, además de hacer uso de la cocina española y degustar la extranjera (francesa) —quienes podían permitírselo—, recurrían de diario a los platos criollos, aunque en sus mesas se consumieran intramuros y en la intimidad doméstica. Por lo que existían recetas culinarias propias del país comunes a todas las clases, que la élite ubicada en las ciudades y la incipiente red hotelera, con el auxilio de los cocineros y cocineras negros⁴⁹, mediante una elaboración más cuidada, la incorporación de algunos ingredientes importados y mejor presentación, transformaron y refinaron; y así, tal vez sin proponérselo, tanto la clase dominante cubana al degustarlos, los hoteles con sus menús para extranjeros, determinadas observaciones de los viajeros y la inclusión de recetas del país en los manuales de cocina del periodo⁵⁰, ayudaron en la difusión e internacionalización de los platos criollos.

Con relación a los manuales de cocina, en tan valiosos documentos históricos, junto a un repertorio de recetas españolas, americanas, francesas, inglesas, italianas, portuguesas, alemanas, holandesas y turcas, aparecen platos característicos de las diferentes jurisdicciones cubanas, siendo significativo el mencionar los lugares de donde proceden, muchos de ellos de Tierra adentro y otros de pueblos, hasta entonces sin mayor relevancia. Platos tales como: el *ajiaco de monte* y el *ajiaco de tierra-dentro*, el *ajiaco de Puerto Príncipe*, el *aporrado criollo a lo bayamés*, el *aporrado con huevos*, la *ropa vieja*, el *picadillo con tomate habanero*, el *picadillo a la matancera*, el *mondongo criollo*, el *puerco ahumado del monte de Guaracabuya*, el *tasajo ahumado a lo ataja primo*, la *tocineta de monte a lo Pinero*, las *butifarras criollas*, la *lechuga rellena al uso de Holguín*, el *pollo con salsa de pobre*, la *gallina compuesta campestre*, la *gallina a lo vuelta-bajero*, la *gallina encebollada a la matancera*, la *tortuga guisada a lo matancero*, el *bacalao a la cubana*, los *camarones a lo Puerto Príncipe*, el *quimbombó a lo criollo*, el *quimbombó habanero*, el *ñame a lo trinitario* y el *fufú de malanga o de plátano*, no fue posible incluirlos en varios manuales de cocina cubana publicados en el siglo XIX sin antes ser del gusto popular y de práctica cotidiana.

La condesa de Merlín, quien nos adentra en el vivir ostentoso de la burguesía capitalina cubana, rechazó un *suprême de volaille*, con que su tía la recibió en La Ha—

49. Vid., OTTO, Eduard, *op. cit.*, p. 50; Houville, Gérard D' [Marie Heredia], *Le Séducteur Le Livre de Demain*, París, Arthème Fayard & Cie Éditeurs, [s. f.], pp. 49-52; BREMER, Fredrika, *Cartas desde Cuba*, La Habana, Ed. Arte y Literatura, 1980, p. 31, *apud* MARRERO ARTELES, Leví, *op. cit.*, t. XIV, p. 227; Freeman Atkins, Edwin, *Sixty years in Cuba. Reminiscences of Edwin F. Atkins*, Cambridge, The Riverside Press, 1926, p. 55; y, SANTA CRUZ Y MONTALVO, María de las Mercedes, *op. cit.*, Carta XX, p. 172.

50. LEGRAN, J. P., *Nuevo manual del cocinero cubano y español*, Habana, Impr. La Intrépida, [s. f.]; [Colmada y Garcés, Eugenio de], *Manual del cocinero cubano*, Habana, Impr. de Spencer y Comp., 1856; [S. a.], *El cocinero de los enfermos, convalecientes y desganados*, Habana, Impr. y Librería La Cubana, 1862 [utilizo la edición facsimilar de Enrique Langarika, Madrid, Ed. Betania, 1996; y, LÓPEZ, Locadio (Ed.), *Novísimo Manual Práctico de Cocina española, francesa y americana*, Madrid, Librería de Leocadio López, 1885, edición facsimilar, Valladolid, Ed. Maxtor, 2003.



Variedades de plátanos. Fotografía de José A. Figueroa, en Reynaldo González, *op. cit.*, p. 21.



Aporreado de bacalao. Fotografía de José A. Figueroa, en Reynaldo González, *op. cit.*, p. 35.

bana, por un plato de *ajiaco*; haciendo la siguiente observación: “yo he venido aquí a comer los platos criollos”.⁵¹

En Santiago de Cuba la alternancia de la cocina española y la cocina criolla era apreciable, y así lo deja ver M. E. Decourtilz, de paso por la ciudad, en la primera década del siglo. A este naturalista francés le sorprendió la alimentación tan simple que ingerían los criollos en esta parte de la Isla; de cómo el propietario más rico de la jurisdicción, en un almuerzo para unas treinta personas, ofrecía “un copioso cocido y chocolate”⁵². A otra francesa, M. Heredia, de seudónimo Gérard D’ Houville, sin haber conocido Santiago de Cuba, no escapó, en su novela *Le Seducteur*, la mención expresa del ajiaco, del que especifica todos sus ingredientes y afirma que es sabroso; lo mismo que el tasajo, otro de los platos criollos más populares.⁵³

Salvando las diferencias, en la Cuba decimonónica se solía comer: los huevos pasados por agua, guisados, estrellados, fritos, en tortilla o rellenos; casi siempre, los estrellados y fritos servidos con una salsa hecha de tomate, arroz hervido y en ocasiones un plátano maduro frito (hoy *arroz a la cubana*)⁵⁴; las tortillas con tomates, champiñones, guisantes, riñones, jamón, etcétera; y los rellenos de carne, pescado u otro sustancia, bañados en cualquier salsa y untados con jugo de limón⁵⁵. Las clases

51. SANTA CRUZ Y MONTALVO, María de las Mercedes, *op. cit.*, Carta XV, p. 107.

52. DECOURTILZ, Michel Etienne, *Voyages d'un Naturaliste, et ses observations*, París, Dufart Père, Libraire-Editeur, 1809, p. 323.

53. D'HOUVILLE, Gérard, *op. cit.*, p. 50.

54. HAZARD, Samuel, *op. cit.*, t. II, p. 85.

55. *Ibid.*

de pescado, muy numerosas, se cocinan de variadas maneras, siendo las formas que más predominan —seguido del *bacalao a lo cubano*⁵⁶—, la del pescado frito en aceite de oliva, chorreado con un poco de jugo de limón y la del pescado cocido en agua y sal, acompañado con salsa blanca, picante o de tomates⁵⁷. Entre los mariscos, predominan los camarones, las langostas y los langostinos, con los que se hacen ensaladas o sólo se presentan cocidos con un poco de sal⁵⁸. Como se ha visto, el uso de la carne es muy amplio, se consumen todos los tipos de carnes y de diferentes maneras: hígado, riñones y lengua en guisos, chuletas de carnero, ternera y pollos asados, picadillos de carne de res y de conejo con tomate, barrillado, salchichas, etcétera⁵⁹; todos servidos con arroz, papas fritas, plátanos fritos o asados y boniato, ñame, yuca u otra vianda salcochada. Como ensaladas: lechugas, tomates y berros⁶⁰. Los postres: dulces en conserva con queso, flanes, natillas, arroz con leche y frutas naturales (las más naranjas y plátanos).⁶¹

En todo tiempo, la cocina de las áreas rurales ha mantenido el sello diferenciador del resto de los platos elaborados en Cuba, incluso cuando se nutre prácticamente de los mismos alimentos que la cocina urbana. Siendo visible la forma de preparación, en uno u otro extremo del país, la cocina campesina en su conjunto, sin especificidad de regionalismo, está considerada como fuente principal de la cocina criolla. No sólo por ser donde mejor se fusionan los distintos aportes culinarios que conforman la identidad cultural cubana, además de encontrarse similitudes con su entorno caribeño, sino por lo totalmente diferente que es en su forma de elaboración, gusto y presentación. Por esto, para un viajero entregado al buen comer, como el norteamericano S. Hazard, no era difícil percatarse de que “sólo en los distritos rurales puede uno probar *bona fide* los platos cubanos”.⁶²

En la alimentación del hombre de campo, si bien entra el consumo de todo tipo de carne, al cerdo se le da el mayor uso, empleándose, además de asado y frito, mezclado con otros alimentos, principalmente arroz. El tasajo, el tocino, las morcillas y los chorizos que se consumen en los campos son preferentemente de fabricación casera, al igual que los quesos y la mantequilla. El platanar y los demás sembrados estaban junto a su casa, y con solo alzar la mano cogía un racimo de plátano verde, que asaba al fuego, o, agujereando la tierra, sacaba yuca y boniato, que salcochaba y acompañaba con algo de salazón.

56. [Colmada y Garcés, Eugenio de], *op. cit.*, p. 112.

57. HAZARD, Samuel, *op. cit.*, t. II, p. 85.

58. *Ibid.*, p. 86.

59. *Ibid.*, p. 87.

60. *Ibid.*

61. *Ibid.*, pp. 87-88.

62. *Ibid.*, t. III, p. 146.

Se tiene mayor inclinación hacia las comidas con viandas que a las verduras. Las verduras casi siempre las prefería preparar con carnes, pescado salado o huevos. Las hojas de malanga, verdolaga y bledo las utilizaba en determinados compuestos como es el *calalú* y las de la yerba mora (*solanum nigrum*), de gusto amargo-salado, rehogadas con manteca y ajo para acompañar carnes. Las pocas ensaladas que consumía, además de hacerla con las hortalizas que hoy son más frecuentes, las preparaba de palmito y de verdolaga que en ciertas zonas se llegaba a encurtir.

Según Hazard: “Cuando tienen que recurrir al aceite [de oliva] lo hacen moderadamente, y la pequeña cantidad de fijo que usan se confunde tanto en el gusto general del plato, que pocas personas pueden darse cuenta de él”.⁶³

A la utilidad del ajo y de la cebolla, gustos hispánicos extendidos por toda Cuba, en el campo se suman otros condimentos como el ají, en todas sus variedades, la bija o achiote (colorante de más utilidad que el azafrán) y el culantro cimarrón (*Eryngium foetidum*). Sin embargo, un poco de plátano, de ñame, de malanga o de yuca salcochados y el acompañamiento de suficiente carne, podían ser de las comidas más frecuentes en las áreas rurales.

Dentro del arte culinario campesino, Hazard destacó que las comidas diarias de los más humildes consistía en:

Puerco frito y arroz hervido, por la mañana, sustituyendo el pan con plátanos fritos o asados. Por la tarde, comen carne de vaca, tasajo, aves y puerco asado; pero más usualmente la comida consiste de plátanos asados y del plato nacional, el *ajiaco* [...] El arroz hervido no falta en ninguna comida, y lo cocinan a la perfección. Acostumbran mezclarlo con otros platos o simplemente lo comen con salsa de tomates. El *aporrado* lo hacen con carne a medio cocinar, aderezada con agua, vinagre, sal, etcétera, operación a la que se da el nombre de *perdigar*; luego la desmenuzan en tiras y la fríen ligeramente con un *mojo* de manteca, ajo, cebolla y pimienta. Los *picadillos* los hacen muy bien en Cuba, lo mismo en la población que en el campo. El *tasajo brujo*, llamado así porque aumenta mucho de tamaño al cocinarse, es un plato que se encuentra en todas partes y que se prepara de diversas maneras.⁶⁴

También, nunca faltaron las frutas; las consumían durante todo el día. El mango, la guayaba, la papaya, el guineo, el coco, la naranja, la guanábana, el anón, y otras tantas frutas, son nutrientes esenciales en la alimentación campesina; igual que la miel de caña, la leche, el queso y sobre todo el café.

En Cuba, como en toda la América negra, la alimentación del esclavo respondía a lo aportado por los amos, aunque en lo individual se agregaran otros componentes del entorno y en la forma de elaboración predominaran las distintas costumbres regionales africanas. Esa y no otra fue la base alimentaria de una parte considerable de

63. *Ibid.*, p. 147.

64. *Ibid.*, pp. 146-147.

los habitantes de la Isla, que variaba en dependencia de los precios en el mercado y de la disponibilidad real del sector agrícola.

En el abasto y en la manutención de los esclavos cubanos primaban en primera instancia los productos de más fácil adquisición en el entorno limítrofe de las dotaciones, principalmente las viandas: las más, el plátano y el boniato; en segunda, la salazón: tasajo y bacalao; y, por último, la harina de maíz, el arroz y los frijoles. Exceptuando las viandas, los demás alimentos eran casi todos importados, quedando de este modo la subsistencia de la plantación esclavista vinculada a los mercados internacionales.

Estos alimentos fueron bastante simplificados, es decir poco variados y sobrios, y por regla general: variedad, cantidad y calidad no siempre fueron factores equivalentes en sus comidas. Se partía de una dieta base que se implantó desde África, a partir del momento que encerraron a los esclavos en los barracones, recintos conocidos como factoría de la costa del mar, y sobre todo durante la larga e inhumana travesía atlántica. Al decir de Pierre de Vaissière, “se cambiaba de lugar sin cambiar de dolor”.⁶⁵

Es sabido que con harina de maíz, plátanos, boniatos o ñames, agua, sal y mantequilla, el esclavo preparaba una abundante base feculosa, a la que luego agregaba tasajo o bacalao; especie de *salcocho*, también común al resto de las Antillas y a otros países americanos, que en el Occidente de Cuba se conocía como *funche* y en el Oriente como *serensé*: el plato más característico de la esclavitud que se hizo típico a fuerza de la costumbre impuesta por los amos en las plantaciones. Sin embargo, el consumo de *casabe* no perduró entre los negros, la utilización del plátano hizo que disminuyera y sólo se fabricara por y para los nativos cubanos de determinadas jurisdicciones, las más orientales.

Y a pesar de la poca variedad de alimentos, el mundo culinario del africano y el de sus descendientes más directos no se redujo a los únicos comestibles impuestos por los amos. El esclavo no pudo decidir con qué nutrirse pero sí como hacer gustosa su comida y, en la intimidad, asqueado de repetir durante días, semanas, meses y años lo mismo, sintió la necesidad de incorporar a tan parca dieta otros alimentos e innovar las fórmulas de elaborarlos. Ante la imposición diaria de una misma comida, que da sensación de hartazgo, el esclavo africano rehízo su vida material a la usanza de su pueblo de origen y aprovechando su entorno.

De las costumbres culinarias cubanas asumió todo lo que le pareció conveniente, así como añadió otras tantas maneras en su elaboración que hicieron los alimentos más aceptables al paladar. Se acostumbró tanto a los alimentos excesivamente salados

65. VAISSIÈRE, Pierre de, *Saint Domingue; la société et la vie créoles sous l'ancien régime (1629-1789)*, París, Perrin et cie, 1909, p. 158.



Aporreado de tasajo. de José A. Figueroa, en Reynaldo González, *op. cit.*, p. 65.



Ropa vieja. Fotografía de José A. Figueroa, en Reynaldo González, *op. cit.*, p. 53.

como al uso del dulce en demasía. Por ejemplo, son «comidas de negros», además *funche* o *serensé*: el *plátano verde salcochado* o *asado con tasajo*, el *ñame con tasajo*, la *malanga con tasajo*, la *calabaza con tasajo*, el *fufú de plátanos*, el *calalú* y el *compuesto de quimbombó*. Conjunto de aportaciones que debemos de ver más como resultado de su aculturación que como costumbres oriundas de África.

Siendo la esclavitud uno de los temas más tratados en la literatura de viaje que se ha escrito sobre Cuba, desde finales del siglo XVIII existen muy pocas manifestaciones expresas a las comidas elaboradas por los esclavos para su consumo; esto, porque lo intrínseco del vivir esclavo no ha de buscarse en los testimonios de quienes visitaron las plantaciones⁶⁶, así como en las ordenanzas, códigos negros y reglamentos⁶⁷, aún cuando el conjunto de estas fuentes nos sirva de orientación. La verdadera realidad de ese mundo negro siempre quedó intramuros de los barracones y tapiada entre el lodo que en ellos se formaba.⁶⁸

Por último, la alimentación de los más humildes en ciudades y pueblos estaba muy próxima a la de los campesinos sin propiedades; como los esclavos, prácticamente no desayunaban y cuando podían hacerlo, ante los altos precios del pan de harina y la consumición de chocolate, ambos casi exclusivos para la burguesía y ciertos

66. Para profundizar en este aspecto, aconsejo leer, además de los autores aquí citados, las impresiones de Trench; *vid.*, TRENCH TOWNSHEND, Frederic, *Wild Life in Florida, with a Visit to Cuba*, London, Hust and Blackett, 1875.

67. LUCENA SALMORAL, Manuel, *Los Códigos Negros de la América Española*, Madrid, Ediciones UNESCO/ Universidad de Alcalá, Impr. Nuevo Siglo, S. L., 2da. Edición, 2000.

68. SARMIENTO RAMÍREZ, Ismael, «Comidas de esclavos en la Cuba del siglo XIX», en *Atlántida*, vol. XLVII, 2002, pp. 181-212.

grupos de las capas medias, tenían como primera comida sólo plátanos y café, que podían repetir a lo largo del día con el acompañamiento de otros alimentos.

Sin embargo, hay viajeros que recogen como ingredientes predominantes en la cocina de los más humildes en ciudades y pueblos el ajo y el aceite de oliva, afirmación con la que no estoy del todo de acuerdo; sin duda, el uso del ajo siempre ha estado generalizado en la población cubana pero no así el del aceite de oliva. Siendo este último uno de los principales productos alimenticios importados, en ningún momento llega a estar al alcance de toda la población y mucho menos de los más humildes. En todo el siglo XIX, el consumo de aceite de oliva, apoyándome en las estadísticas de las importaciones⁶⁹, no llega a superar al de la manteca de cerdo, extendida tanto en el campo como en las ciudades.

Sobre todo los visitantes de Estados Unidos, no habituados a la dieta mediterránea, consideraban que ambos componentes básicos tenían gustos exagerados y fuertes olores, suscitándose las más asiduas críticas de cuantos estadounidenses arribaron a la isla de Cuba durante el siglo XIX. Gustos hispánicos que en el caso específico de Hazard –promotor con su obra de viajeros norteamericanos a la mayor de las Antillas– supo excusar, reduciéndolos sólo a los más humildes⁷⁰; cuando en verdad, esta parte de la población era la que menos utilizaba el aceite de oliva, circunscrito su uso principalmente en las familias españolas, como bien advierte E. Otto, en 1838.⁷¹



Ajiaco criollo. Fotografía de José A. Figueroa, en Reynaldo González, ¡Échale salsita! Cocina cubana tradicional, La Habana, Ed. Lo Real Mavarilloso, 2000, p. 11.



Guiso de quimbombó con pollo. Fotografía de José A. Figueroa, en Reynaldo González, *op. cit.*, p. 15.

69. *Hunt's Merchant's Magazine and Commercial Review*, [Freeman Hunt, Editor], New York, 1865, LII, p. 400, *apud* Marrero Artiles, Leví, *op. cit.*, t. XII, p. 165.

70. HAZARD, Samuel, *op. cit.*, t. II, p. 87.

71. OTTO, Eduard, *op. cit.*, p. 52.

Por otra parte, igual que la cocina criolla debe al campesino la inclusión y conservación de todas las viandas entre sus recetas, el uso de la manteca de cerdo y de la bija, las distintas formas de elaborar el tasajo y de platos tan generalizados como el *ajiaco* y el *puerco frito* y *asado*; a los esclavos el *compuesto de quimbombó*, el *bacán*, el *fufú de plátano* y la *harina de maíz con carne*, entre otras preparaciones; de la misma manera ha de reconocerse que los más humildes popularizaron diversas formas de preparar los frijoles y el arroz, que aportaron los *picadillos* y los *aporrados* de carne y pescado, además del *puerco ahumado*, entre otros. Consciente de que muchos de estos platos surgieron en las áreas rurales, de la inspiración de campesinos y esclavos, no debe dejar de anotarse que fue entre la población urbana, sobre todo la de menor nivel económico, donde se hicieron más populares.

Si el mérito de la cocina campesina reside en la utilización de los mejores alimentos salidos de las cosechas, con el empleo de ingredientes propios de la tierra y las intervenciones de las mejores aguas y las adecuadas leñas para hacer la lumbre; la mayor contribución de la cocina de los más humildes en ciudades y pueblos radica en crear platos con los alimentos menos costosos vendidos en los mercados y por los vendedores ambulantes, y sobre todo, en hacer la mejor inclusión de los aportes foráneos en la cocina cubana.

Los pobres agregaron al gusto hispánico por lo frito, quizás más que ningún otro grupo de la sociedad cubana, las *frituras* de yuca, malanga, ñame, maíz y calabaza y los *buñuelos* de yuca, malanga y ñame. De los alimentos introducidos por los inmigrantes de Sanint-Domingue, hicieron suyo el uso de la pimienta y elaboraron el *arroz congrí*, el *domplen* o *domplim* y otros muchos platos y dulces populares, principalmente en la jurisdicción de Santiago de Cuba. De igual forma, fueron los primeros receptores de los alimentos preparados por los culíes chinos, probaron y aceptaron dentro de sus comidas diarias el *arroz frito*, distintas *frituras* y los *compuestos de acelga* y *repollo*, entre otros; agregaron a las ensaladas el pepino y la col, y de las especias hicieron un amplio uso de la canela, la nuez moscada y el jengibre chino. Principalmente los negros libres, objetos de todo experimento colonial, fueron los que más combinaron las distintas formas de elaboración de los alimentos; experimentados en gustos culinarios, sacaron provecho de todo lo que en sus años de esclavos les suministraron sus antiguos dueños y, junto con el uso de la carne, las viandas y otros vegetales producidos en los conucos o comprados en los mercados y a vendedores ambulantes, le aportaron a la cocina criolla una forma de elaboración bastante característica, hoy común para todo el Caribe.

En la Cuba del siglo XIX, las clases más desvalidas tuvieron muy poco alcance a los alimentos de los más acomodados y en esto siempre hubo discriminación. En el tipo de carne, ejemplo la de res, las vísceras eran sólo comidas por los más pobres y los esclavos; como refirió H. Arango, marqués de Villena, en otro contexto: “lengua,

tripa, hígados y livianos no eran para gente delicada”⁷². Una forma más de mostrar que la comida refleja el estado social y que tiene implicaciones de psicología colectiva. Existía, pues, tanto un complejo de inferioridad por la comida entre las clases bajas como orgullo entre las altas.

La alimentación de los más humildes en ciudades y pueblos también se dio en llamar «comidas de negros»; porque, la burguesía y las capas medio-altas de la sociedad colonialista hablaban de comidas de negros no sólo al mencionar los alimentos que daban los amos a sus esclavos en las plantaciones y los que normalmente consumían los libres de color acordes a sus costumbres atávicas sino cuando se referían a los víveres de menor calidad vendidos en los mercados y que normalmente obtenían los más desposeídos. Ejemplo: la carne, pasado el tiempo requerido de conservación, se vendía a precios bajos a la gente más pobre, y de aquí el predominio en la cocina criolla del limón y sobre todo de la naranja agria para sazónarla y quitarle el mal olor; la que luego se hervía, desmenuzaba y se sofreía en manteca de cerdo con ajo, cebolla y ají. De esta preparación básica surgieron platos típicos de la cocina criolla como son la *ropa vieja* y el *aporrado* —en sus versiones cubanas—, ambos hechos con carne de tercera (falda real); mientras que el *picadillo*, otro de los clásicos de la gastronomía cubana, este tipo de gente lo preparaba con la carne de res (vaca o ternera) no válida para *estofar* y *freír*: cocida la carne, sólo en agua y sal, luego se secaba y se picaba muy menudita y se sofreía en manteca de cerdo, ajo, cebolla, ají dulce, tomate y perejil.

Las vísceras del puerco, tan repugnante su preparación, sobre todo las tripas, eran compradas y adobadas en los pueblos sólo por los más humildes; lavadas bien con zumo de naranja agria, hojas de naranja o guayaba y sal, servían para hacer el *mondongo criollo* y las *tripas compuestas*. El tasajo con piltrafa, que era el más barato de todos, los campesinos y los pobres de las ciudades y pueblos lo llamaban *tasajo brujo*; porque, como Hazard advierte, aumentaba mucho de tamaño al cocinarse⁷³. Algo tan socorrido como el *ajiaco* los más humildes lo hacían de cuanto tuvieran a mano y según pasaban los días, y no era del todo consumido, seguían agregándole ingredientes que lo hacía más consistente y sabroso; y, a propósito, la carne de res-puesta en el ajiaco se utilizaba también para preparar *ropa vieja*, dándole un gusto muy característico a este plato.

72. ARAGÓN, Enrique de, marqués de Villena, *Arte Cisoria o tratado del arte de cortar del cuchillo, que escribió don Henrique de Aragón, Marqués de Villena*, Facsímil de la edición de 1766, Madrid, Gráficas L. G., 1981, p. 97.

73. HAZARD, Samuel, *op. cit.*, t. III, p. 147.

ES ROCÍO CELESTIAL. EL CHOCOLATE EN LAS ARTES Y LAS LETRAS

CARMEN ABAD-ZARDOYA*

*Es rocío celestial
cifra de todo alimento
conservación y aun aumento
del húmido radical
néctar divino y vital
medicina de los males
y, en fin, de virtudes tales
que si acaso lo bebieron
a su eficacia debieron
ser los dioses inmortales¹*

Entre todos los alimentos venidos de América el chocolate es, con toda probabilidad, el de mayor fortuna historiográfica en España². Son muchos los estudios que tratan la materia desde muy diversos enfoques por lo que este artículo debía acotar el tema y, en la medida de lo posible, abordarlo por vías menos transitadas. De ahí que nos centremos en el siglo XVIII, un momento en el que el chocolate puede considerarse algo así como un signo de identidad nacional, y en el que su consumo ha dejado de ser un privilegio minoritario, en parte debido a la diversificación de productos derivados del cacao que, si bien no estaban al alcance de todos los bolsillos, sí eran asequibles a un sector mucho más amplio de la población que en los siglos anteriores. En el Setecientos el chocolate no solamente está integrado con normalidad en la dieta de las clases acomodadas sino que ha llegado a hacerse indispensable en todas las fórmulas de sociabilidad, las que ya existían y las de nuevo cuño, como la *tualeta*, la visita matinal del cortejo o la tertulia. El refresco o agasajo —un refrigerio que servía tanto para las visitas ordinarias como para las grandes celebraciones— tenía por entonces un ritual plenamente codificado y los servicios de chocolate no sólo se habían enriquecido con un surtido de recipientes específicos para su consumo (cocos

* Universidad de Zaragoza.

Este trabajo se ha realizado en el marco del Proyecto de Investigación *El hecho cotidiano en la Monarquía Española de la Edad Moderna: lo doméstico, entre lo privado y lo público. Historia comparada entre el interior y la periferia* (referencia HAR2011-26435-C03-01), con la doctora Gloria Ángeles Franco Rubio (UCM) como investigadora principal.

1. “Décima glossada al chocolate con los varios epítetos de Gerónimo Piperi” en CORTIJO HERRAÍZ, Tomás, *Discurso apologético médico astronómico: pruébase la real influencia de los cuerpos celestes en estos sublunares, y la necesidad de la observancia de sus aspectos para el mas recto uso de la Medicina: con un exámen sobre el uso de el chocolate en las enfermedades*, Eugenio García de Honorato y San Miguel, Salamanca, 1729, p. 116.

2. La mayor especialista en la materia es la doctora María Ángeles Pérez Samper, de la Universidad de Barcelona. La bibliografía empleada para este artículo, incluida la de Pérez Samper, se cita en texto principal y notas a pie de página.

chocolateros, jícara y mancerinas) sino que habían contribuido además a afianzar el gusto por ciertos materiales (porcelana) y repertorios decorativos (series alcoreñas). Este breve recorrido por la dimensión cultural del chocolate se centrará, por tanto, en su repercusión en las artes y la cultura material vinculada a su consumo.

EL CONSUMO DE CHOCOLATE Y SU DIMENSIÓN SOCIAL. EL CAFÉ BOTILLERÍA DEL COLISEO DE LOS CAÑOS DEL PERAL

A las ciudades españolas llegaban con regularidad cargas de cacao de Caracas, Guayaquil y Magdalena. El mejor y más caro era del de Caracas, cuya primera salida hacia España, con destino a Cartagena, tuvo lugar en 1607. Con el tiempo adquirirían mayor volumen las importaciones de Guayaquil—considerado un tanto áspero y agrio—, pero sin que llegasen nunca a superar el 20 % del total de las importaciones. Con las almendras de cacao se preparaba, una vez en España, el chocolate, a veces mezclando cacaos de distintas procedencias y precios. Las combinaciones las decidía en ocasiones la economía—pues era una manera de abaratar el producto—pero en otros casos mandaba el paladar. Así Antonio Ulloa, al referirse al consumo de variantes locales de cacao en el Virreinato del Perú elogia la costumbre que algunos tenían allí de *mezclar el de la Magdalena con el de Caracas para que no quede el chocolate tan mantecoso como labrándolo solo*.³ El chocolate ya procesado para hacer a la taza en casas o establecimientos públicos se comercializaba en diversos formatos, que recibían los nombres de *bollos*, *castañas*, *rollos*, *pastillas*, *cajas* o *ladrillos*, productos cuyo aspecto podemos deducir de imágenes como el bodegón con chocolatera de Meléndez o el panel de azulejos *La Xocolatada* del Museo de Cerámica de Barcelona.

Como ha demostrado Irene Fattacciu en lo que es, sin duda, el estudio más concienzudo y desmitificador sobre las pautas de consumo del chocolate en España⁴, la confección de pasta de chocolate y su comercialización dependía en buena medida de la organización gremial de cada ciudad, pues la manipulación del cacao y la venta de productos procesados no correspondía en todos los lugares a un perfil profesional único y especializado—el todavía joven gremio de los molenderos de chocolate—sino que solía repartirse entre diversos gremios en pugna, además de a una escurridiza tropa de *freelances* cuya actividad no estaba sujeta a control alguno⁵. De hecho, a lo largo de todo el siglo XVIII fueron habituales los conflictos entre instituciones profesionales y quienes labraban y comerciaban por libre. Paralelamente, se encadenaban

3. ULLOA, Antonio de, *Viaje al reino del Perú*, 1748, edición de SAUMELL, Andrés, Historia 16, Madrid, 1990, p. 126.

4. FATTACCIU, Irene, “Gremios y evolución de las pautas de consumo en el siglo XVIII: la industria artesanal del chocolate”, en MUÑOZ NAVARRO, Daniel (ed.), *Comprar, vender y consumir. Nuevas aportaciones a la historia del consumo en la España Moderna*, Prensas Universitarias de Valencia, Valencia, 2011, pp. 153–172. Remite a su tesis doctoral.

5. Sobre el variado perfil de los advenedizos que comerciaban con chocolate para complementar los ingresos de sus otros trabajos véase FATTACCIU, Irene, *op.cit.*, p. 159.

los litigios entre los gremios especializados en la labra del cacao y los gremios de mayor antigüedad que, al margen de trabajar y comerciar con otros productos, veían en la explotación del cacao una fuente de ingresos complementaria y muy tentadora, a consecuencia del crecimiento constante de la demanda. Es el caso de drogueros, confiteros, *zuckereros* o *sucreros*, merceros, especieros y demás profesiones que tradicionalmente habían tratado con mercaderías exóticas de potencial cosmético, culinario o medicinal. Este clima de tensión que se respiraba entre los productores–vendedores terminó por extenderse a los establecimientos que despachaban –para llevar o para consumir *in situ*– el chocolate ya preparado para tomar, así como los dulces que se consideraban su acompañamiento imprescindible. Competían en este escenario las confiterías, botillerías y cafés, por citar tres tipos de negocio donde se comercializaban este tipo de productos.

Aunque en principio cabría esperar que los conflictos se desataran entre cafés y botillerías, sabemos que los primeros entraron en competencia directa con los obradores de confitería al convertirse además en proveedores de todo lo necesario para preparar un refresco en casa. Pérez Samper ha documentado en Barcelona la importancia de este servicio *take away* que ofrecían algunos cafés de la ciudad condal⁶. Por otra parte, los mismos cafés, nuevos establecimientos –libres de la sospecha de marginalidad que tenían otros locales públicos– se convirtieron en un agente importante de la vida social urbana, tanto en Madrid como en las ciudades de provincias. De hecho, los cafés son esenciales a la hora de entender la sociabilidad en el siglo ilustrado, en tanto que *casas de conversación*, son una de sus aportaciones más características.

A esta diversificación de los locales públicos de ocio se sumaría además otro fenómeno, la habilitación de un café botillería o despacho de bebida con carácter permanente en los teatros de ópera, es decir, en los nuevos teatros a la italiana. En 1787 se publicó en el *Diario de Madrid* (16 y 17 de abril) el reglamento que regía la disposición y funcionamiento de las *ocho salas numeradas, cómodas y proporcionadas* que habían de servir como *café botillería* del Coliseo de los Caños del Peral⁷. Tres de estas salas estaban reservadas para las damas que asistían a la representación desde la *cazuela*, el único lugar al que podían acudir mujeres solas –es decir, sin acompañante varón–, una institución peculiar de los teatros españoles que dejaba atónitos a los visitantes extranjeros. Estas salas estaban separadas de aquellas a las que podían acudir los hombres desde los *palcos*, *lunetas*, *galerías*, *tertulia* y *patio* del teatro⁸. Las mujeres que asistían a la función desde los palcos no salían de allí de manera que, si querían tomar algo mientras sus acompañantes masculinos *refrescaban* en el café botillería,

6. PEREZ SAMPER, Ma Ángeles, “Espacios y prácticas de sociabilidad en el siglo XVIII: Tertulias, refrescos y cafés de Barcelona”, *Cuadernos de historia moderna* N° 26, 2001, pp. 11–55.

7. COTARELO Y MORI, Emilio, “Bibliografía de las controversias sobre la licitud del teatro en España, Madrid”, *Rev. de archivos, bibliotecas y museos*, Madrid, 1904, pp. 679–681.

8. *Ídem*, p.680.

debían enviar a por la consumición a sus lacayos. Sin duda, esta singularísima ordenación de los espacios de relación en el teatro español de ópera reflejaba ciertas inercias de la sociabilidad doméstica como la secular separación de los géneros, nunca totalmente superada a pesar de la transformación de las piezas de estrado. Pero no es menos cierto que la observancia de estas nuevas costumbres quedaba muy lejos de las pautas de consumo precedentes, como la venta ambulante y la consumición de alimentos o bebidas en los antiguos corrales de comedias. De lo novedoso de estos locales para *refrescar* en el teatro nos da idea la meticulosa y reglamentación del café botillería del Coliseo madrileño, que contempla desde la distribución de las salas y dependencias⁹, a la lista de productos a la venta —*con arreglo a los precios moderados que se acostumbra en las confiterías*—, los horarios de funcionamiento¹⁰ y un loable listado de recomendaciones de salud pública que aborda cuestiones como la idoneidad de los ingredientes empleados en los productos a la venta y las condiciones en los que se han de preparar, conservar o servir. Así se establece que las bebidas frías se enfríen en *garrafas de vidrio o estaño* y se sirvan en *vasos de fino cristal*. Por razones de higiene las *vasijas en que se conserven los almíbares y agrios serán de vidrio, estaño o barro vidriado*. Y para evitar problemas como la toxicidad del verdín se dispone que se haga el café, el té y la leche en vasijas de *barro vidriado, azofar u otro metal que no sea cobre, aunque esté estañado*. Nada se dice sobre el chocolate en este punto porque la chocolatera comúnmente utilizada era la que todos conocemos, en cobre o arambre estañado al interior, con mango de hierro y tapa superior horadada para introducir el molinillo de madera, una imagen que repiten bodegones y azulejerías levantinas de temática costumbrista. En el café botillería de los Caños del Peral el té y el café se vendían solos —con la posibilidad de añadir leche o azúcar, pero como mandaba la tradición, la jícara de chocolate se servía acompañada de dulces para mojar, en este caso *ocho vizcochos de garapiña y dos de galera*.

EL CHOCOLATE. DE PRIVILEGIO EXCLUSIVO A LUJO ASEQUIBLE

La historia de los gremios implicados en el procesado del cacao estuvo en un principio muy unida a la voluntad de combatir los productos fraudulentos, mezclas imposibles con las que solían encontrar su hueco en el mercado los productos no regulados¹¹. En Barcelona la tensión entre los chocolateros y los Adroguers i Sucrers se centró más en la bondad de las fórmulas que en los verdaderos fraudes,

9. Las que tienen los números 6, 7 y 8 están reservadas a las damas de la cazuela, las numeradas 4 y 5 acogen las piezas de aparadores, repostería y cocina. Finalmente las salas 1, 2 y 3 están destinadas al refresco de hombres. *Ibidem*.

10. La disposición IX del reglamento permite que antes de empezar la función de ópera puedan entrar en el café y botillería “*gentes, aunque no vayan desde el teatro*”. El establecimiento solo estará abierto los días de representación, entre las 6 de la tarde —la función empieza a las 7— y la finalización de la ópera. *Ibidem*.

11. Sobre los fraudes y adulteraciones del chocolate con toda clase de añadidos (cáscara de naranja, café o incluso tierra) véase FATTACCIU, Irene, *op.cit.*, pp. 157–158

dado que ambos gremios tenían una fuerte estructura. En Madrid, en cambio, la lucha se libraba en distintos frentes, por un lado contra gremios rivales bien establecidos y, por otro, combatiendo en la guerra de guerrillas que suponía la irrupción en escena de los *freelances*. Quizá por eso, desde su creación, el gremio madrileño de maestros molenderos de chocolate aspiró a lograr la exclusiva de la labra del chocolate, pero esta política corporativa dio al traste con muchas de sus pretensiones, incluso con la muy razonable propuesta de establecer un sistema de marcas con gradación de calidades y precios estables. Hasta cierto punto esto era de esperar, pues la voluntad de garantizarse la exclusiva ponía en su contra a otros gremios más antiguos con los que, sin embargo, compartían no pocas afinidades. Entre estas se cuentan el interés común por fijar unos mínimos de calidad, la conveniencia de diversificar y ampliar los nichos de mercado para satisfacer la creciente demanda y, por último, lo que siempre ha sido y será un poderoso lazo de unión, enfrentarse a un enemigo común, en este caso los productores por libre. Tras reconsiderar la situación, los molenderos madrileños decidieron cambiar de estrategia. Renunciando expresamente a su inicial propósito de trabajar en exclusiva el chocolate consiguieron reconciliarse con lonjistas, minoristas y confiteros de modo que, a partir de ese momento, desapareció toda resistencia a fijar un sistema de marcas o calidades que interesaba a todos por igual y en el que todos podían competir con sus propios productos, siempre que se ajustaran a la normativa acordada. A estas alturas la cuestión no era quien podía tomar chocolate, sino qué calidad de chocolate podía comprar, cuánto o con qué frecuencia.

A menudo se insiste en que el chocolate solo se hizo accesible a raíz del libre comercio y de la industrialización decimonónica pero Fattaciu, a través de su trabajo, ha desmentido lo que no es sino una verdad a medias en lo que respecta al siglo XVIII, un momento en el que se advierte la constante tensión entre distinción y popularización, un momento en el que la demanda crece y termina por moldear a la oferta. Hacia los años setenta del siglo las autoridades madrileñas llegan a manifestar su preocupación por hacer accesible el chocolate “a los pobres”, esa masa informe que será el banco de pruebas predilecto para los proyectos ilustrados de vocación asistencial tan frecuentes en las postrimerías de la centuria, como por ejemplo la distribución de sopas nutritivas a la Rumford. En consonancia con este sentido economicista de la filantropía debemos entender el estrambótico proyecto –esta vez una iniciativa individual– del *chocolate zamorense*¹². Hacia finales de siglo el padre predicador Francisco Argüelles dio a conocer una especie de sucedáneo o *suplemento* del chocolate, sustancia que consideraba el mejor combustible para la actividad intelectual y, por

12. ARGÜELLES, Vicente de, *Receta instructiva y universalmente benefica del nuevo invento del chocolate zamorense, que se publicó en el Semanario de Salamanca, número 489*, Impresores Manuel Rodríguez y Manuel de Vega, Salamanca, 1798.

ende, el alimento más apropiado para el hombre de letras¹³. Una idea, por otro lado, que ya estaba consolidada desde hace tiempo, como reconocía el cronista de las Filipinas Juan José Delgado a mediados de siglo:

Las virtudes del chocolate pocos hay que las ignoren, pues es el mejor desayuno que uno puede usar por las mañanas, y principalmente para los estudios no hay cosa semejante; porque sustenta, nutre, corrobora, expele los flatos, quita los vahidos de cabeza, y no grava el estómago, sino que lo fortifica para el trabajo. Abre la memoria, y la afirma, y los que están acostumbrados á beberlo, si lo dejan, no harán nada en toda la mañana, como lo tengo experimentado¹⁴

Editado en 1798 por el Semanario de Salamanca, el *chocolate zamorense* pretendía ser al chocolate a la taza lo que la malta con achicoria sería al café mucho más tarde, pero, a diferencia del último caso, la invención del padre Argüelles no solo no resultaba tan atractiva para el paladar como suscribían sus entusiastas editores sino que además era peligrosa para la salud, como ha demostrado un reciente estudio de la Universidad de Zamora que ha reproducido en laboratorio la receta¹⁵. Argüelles proponía elaborar una suerte de pastillas o ladrillos para desleír en agua compuestos de almendra amarga tostada y molida, mezclada con harina de arroz, azúcar terciada, canela y vino blanco generoso. Con mayores dosis de buena voluntad que de conocimientos, Argüelles multiplicaba las ventajas de su chocolate aprovechando el sobrante de aceite de almendras amargas obtenido en el proceso de fabricación para cocinar, mitigar dolores o alimentar los candiles. A decir verdad, el plan de Argüelles exhibía el acostumbrado argumentario de otros proyectos de la época, a menudo perdidos en el voluntarismo y las fantasías de una dudosa rentabilidad.

Mientras tanto, la realidad cotidiana iba por otro camino. A lo largo del setecientos, la demanda continuada de chocolate estimuló la diversificación de la oferta y, con ello, la fluctuación de los precios, un condicionante al que se prestaba atención después de todo, como demuestra una disposición reglamentaria del Colegio de Nuestra Señora de los Ángeles de la Universidad de Salamanca, donde se fijaba la taza de chocolate como desayuno diario de los colegiales siempre y cuando el precio de mercado lo permitiera:

13. "Este invento del chocolate es útil, y sirve especialmente para alivio de las personas que son de complexión débil o enfermiza, y que tienen que sufrir las molestas tareas literarias; y generalmente para todos los que han de presentarse expeditos en lo serios tribunales, cátedras y sus respectivos ministerios...para toda clase de sujetos que hayan tenido la costumbre de tomar el chocolate americano, y cuyo conste en las presentes circunstancias y en otras iguales se les haga insoportable...para los cantores y músicos es famosísimo, porque aclara la voz y fortifica el pecho", *Idem*, p. 4.

14. DELGADO, Juan José, *Historia general sacro-profana, política y natural de las islas del Poniente llamadas Filipinas*, edición de Juan Atayde, Imp. de El Eco de Filipinas, Manila, 1892., p. 536.

15. En 2012 se publicó una edición a cargo de Arsenio Dacosta con estudios preliminares a cargo de Miguel Ángel Pena González, Ana Vivar Quintana, Elena del Río Parra, Germán Labrador Méndez, María de los Ángeles Pérez Samper, Arsenio Dacosta y José Manuel Pedrosa Bartolomé. La primera mención a esta fuente corresponde a PÉREZ SAMPER, M^a Ángeles, "Chocolate, té y café: sociedad, cultura y alimentación en la España del siglo XVIII" en SERRANO, Eliseo, SARASA, Esteban y BENIMELI, Ferrer, *El Conde de Ananda y su tiempo*, Vol. 1, Institución Fernando el Católico, Zaragoza, 2000, pp. 157-222

*A todos los colegiales se dará desayuno de chocolate, estando a un precio cómodo; pues, si subiere demasiado se le[s] servirá almuerzo de cosa caliente, que es el que han de tener los criados.*¹⁶

Al final, la diversificación de los productos y las fluctuaciones del mercado en el comercio atlántico construyeron un panorama de que describe perfectamente Fattaciu. En contra de lo que afirman algunos testimonios sobre el abaratamiento de los precios de las importaciones de cacao hacia los años ochenta¹⁷, en términos generales el precio medio del cacao lejos de bajar aumentó. Consecuentemente, el precio del chocolate de calidad subió de forma considerable pero, al mismo tiempo, se desarrollaron productos de gama media y baja perfectamente regulados en lo que toca a su composición, que se vendían a precios lo suficientemente razonables como para resultar asumibles para las rentas discretas y rentables para los productores, que ampliaban así su mercado. Dicho de otro modo, a través de una inteligente “reinvención del lujo”, los gremios continuaron manteniendo la producción de un chocolate de gama alta —y consumo restringido— al tiempo que reaccionaron al aumento de la demanda creando alternativas populares, “lo que permitió a un número creciente de personas acceder, al menos ocasionalmente, al consumo de chocolate”¹⁸.

UN PROBLEMA POR RESOLVER: EL ENIGMA DE LOS RECETARIOS

El proceso para convertir el cacao en chocolate para desleír se conoce bien a través de descripciones tan minuciosas como la que registra Joseph Townsend en su diario de viaje sobre la actividad de los molenderos de chocolate en Barcelona

*Los molineros de chocolate emplean un método de trabajo que es típico de España... la plancha, en lugar de ser plana y horizontal, es curva, en forma de sección de un cilindro ahuecado, e inclinada. El que la maneja lo hace arrodillado e inclinándose sobre ella con un rodillo de granito cuya longitud es algo mayor que la anchura de la tabla; con esto, muele el chocolate con ambas manos, aprovechando la presión que hacen el peso de su cuerpo y la fuerza de sus brazos. Este operador va de casa en casa, pues la mayoría de familias prefiere que se muele en su presencia. Para el mercado utilizan un método más expeditivo, con el que obtienen un producto mucho más fino que el elaborado manualmente. Se basa en cinco rodillos de acero bruñido que giran sobre sí mismos y que están fijados a un eje, lo que les da el aspecto de radios de una rueda. Están colocados entre dos muelas de molino de las cuales una está fija mientras que la otra recibe conjuntamente con los rodillos y con otras dos piedras de molino de estructura similar el movimiento que les comunica una rueda dentada situada en la parte inferior del molino y que gira gracias a la característica muela. Las nueces caen a través de tolvas... de esta manera, un hombre puede moler 300 pesos de chocolate al día*¹⁹

16. ANÓNIMO, *Constituciones del colegio de Nuestra Señora de los Ángeles de la Universidad de Salamanca*, edición de Luis Sala Balust, Universidad de Salamanca, Salamanca, 1963, p. 518.

17. TOWNSEND, Joseph, *Viaje por España en la época de Carlos III* (1786–1787) con prólogo de Ian Robertson y traducción de Javier Portus, Turner, Madrid, 1988, p. 295.

18. FATTACCIU, Irene, *op.cit.*, p. 70.

19. TOWNSEND, Joseph, *op.cit.*, p. 64.

Así pues, sabemos que hubo dos formas para convertir el cacao en chocolate: el procedimiento de molienda a brazo (para venta al detalle o como servicio prestado a domicilio) y la variante mecanizada o “protoindustrial”, para obtener grandes cantidades de pastillas o bollos mediante el uso de molinos, variante preferida por drogueros y tenderos. Algo más complicado resulta identificar el surtido de productos o marcas que se vendían al por menor, cuestión que, de nuevo, quedaba sujeta a las particularidades de cada plaza, tanto en materia de ordenación gremial como de constitución del sector productivo y comercial. A partir de 1780, los molenderos madrileños consiguieron crear tres marcas o calidades distintas de chocolate, fijando los ingredientes para cada una de ellas²⁰. En Zaragoza sabemos a través de inventarios de obradores que los confiteros que vendían chocolate para hacer en casa ofrecían básicamente dos variedades, el común (cacao con azúcar y canela o sólo azúcar) y el de vainilla, de precio superior. La vainilla —un préstamo de los chocolates precolombinos— se encontraba solo en los productos más refinados. Su uso se introdujo desde Nueva España tempranamente y así lo constataba Francisco Javier Clavijero en su *Historia Antigua de Méjico*:

*La vainilla, que los mexicanos llaman tlixóchitl y que es tan conocida y usada en Europa, se da sin cultivo en las tierras calientes. Los antiguos mexicanos la usaban en su chocolate y en otras bebidas que hacían del cacao.*²¹

Si la transformación del cacao en distintos tipos de chocolate es compleja pero accesible a través de la documentación gremial y administrativa, mucho más difícil ha sido para los historiadores localizar recetas que describan como preparar el chocolate en casa. Se suele destacar el hecho de que los recetarios de confitería, tanto el impreso *Arte de Repostería* de Juan de la Mata como los repertorios manuscritos para uso exclusivo de un obrador, no registren recetas para preparar chocolate a la taza. Tanto es así que resulta raro encontrar un texto sobre el chocolate en la España del Antiguo Régimen que no cite la célebre frase en la que Juan de la Mata renuncia a dar una receta porque *no hay parte ni casa en España, ni en la del más rústico aldeano, que no se sepa*²².

Ante la ausencia de fórmulas en la literatura culinaria, los autores han recurrido sobre todo a la literatura médica. En este particular el *Curioso Tratado sobre la naturaleza y calidad del chocolate* escrito por Antonio Colmenero de Ledesma (1631)²³

20. FATTACCIU, Irene, *op.cit.*, p. 157. En el XVIII se valora, en opinión de esta autora, la preparación artesanal “marca distintiva de los que se dedicaban exclusivamente a este trabajo”.

21. CLAVIJERO, Francisco Javier, *Historia Antigua de México*, edición de CUEVAS, Mariano, Porrúa (México), 1991.

22. MATA, Juan de la, *Arte de Repostería en que se contiene todo género de hacer Dulces secos, y en líquido, Vizcochos, Turrones y Natas: Bebidas Heladas de todos géneros, Rosolis, Mistelas, &c. Con una Breve Instrucción para conocer las Frutas y servir las crudas y Diez Mesas con su explicación*, por Antonio Marín, Madrid, 1747, p. 145.

23. COLMENERO DE LEDESMA, Antonio, *Curioso Tratado sobre la naturaleza y calidad del chocolate*, por Francisco Martínez, Madrid, 1631.

representa la tradición de los chocolates profusamente aromatizados, con numerosos aditivos que potencian las propiedades beneficiosas del cacao para la salud, línea que seguirán otros autores ricos en recetas similares, como Phillippe-Sylvestre Dufour²⁴, quien, como no podría ser de otro modo, remite en varias ocasiones a Colmenero como argumento de autoridad. Expresado desde una perspectiva contemporánea, estos chocolates barrocos vendrían a ser lo que la actual mercadotecnia publicita con la etiqueta de “alimentos funcionales”. A la diversidad de fórmulas para preparar la pasta de chocolate se suma la diversidad de métodos que los doctores del XVII ofrecen para convertir el preparado en la bebida caliente que todos conocemos. En comparación con las instrucciones de Colmenero o de Dufour, las indicaciones de Antonio Lavedán, médico de Carlos IV, resultan más sencillas y aparentemente más apegadas a lo que podría ser la práctica cotidiana. Lavedán se muestra más escueto que sus predecesores en lo que respecta a las combinaciones de cacao con otros aromas o aditivos²⁵ y prefiere adoptar un tono didáctico en lo que toca al *modo de tomar y hacer el chocolate*²⁶. De los dos procedimientos que propone para desleír las pastillas, bollos o ladrillos en agua, el segundo –con el chocolate reducido a polvo y mezclado enérgicamente con el molinillo en agua caliente– parece más adecuado para producir la espumilla superficial que por entonces tanto apreciaban los españoles. De hecho, se consideraba de mala calidad un chocolate que no hiciese espuma de manera que no faltaron las teorías intentaban desvelar las causas de este defecto. La discusión llegaría lejos y en 1754 Juan José Delgado, desde Manila, refutó la creencia de que el uso de un tipo inadecuado de canela –la que procedente



Indio americano con los utensilios para el chocolate.

Grabado de Mathieu Ogier para el tratado de Philippe-Sylvestre Dufour, una de las escasas imágenes que reproducen un coco chocolatero. Edición de Ginebra de 1699.

24. DUFOUR, Phillippe-Sylvestre, *Traitez Nouveau & Curieux Du Café, Du Thé et Du Chocolate. Ouvrage également necessaire aux medecins & à tous ceux qui aiment leur fanté, Troisième édition*, La Haya, Adrian Moetjens, La Haya, 1693.

25. LAVEDÁN, Antonio, *Tratado de los usos, abusos, propiedades y virtudes del tabaco, café, té y chocolate*, en la Imprenta Real, Madrid, 1796, pp. 217–219.

26. *Idem*, pp. 9–10

de Minadanao en lugar de la de Ceylán— fuese la causa de que algunos chocolates no produjeran la deseada espumilla²⁷. A decir verdad, Delgado estaba aprovechando la ocasión para reivindicar las ventajas de consumir productos propios dejando así de enriquecer a los holandeses, que monopolizaban el mercado de la canela. Para él, la falta de espuma se debía más bien a otros motivos: “*por ser malo el cacao,*” por estar “*mal molido o cortado*”, o “*por hacerse y batirse con agua gruesa y mala, pues requiere por lo común la más pura y delgada*”²⁸

En cuanto a los conocidos comentarios del británico Joseph Townsend sobre el chocolate que se toma en la España de 1787 —su crónica es la segunda fuente más citada después de la literatura médica—, el viajero se centra más en la composición de la pasta, confirmando lo que fácilmente puede intuirse, que había dos extremos en el recetario: de un lado el chocolate elemental, reducido a cacao y azúcar (el nuevo concepto de chocolate *salutífero* según Juan de la Mata), y del opuesto el chocolate saturado de aditivos. Tenía esta harina de maíz para espesar, vainillas, clavos y canela para dar sabor, nuez de bija para dar color —el achiote americano—, un toque picante de reminiscencias igualmente precolombinas y dos de los aromas de origen animal —el ámbar gris y el almizcle— que, junto a la algalia, habían presidido la tríada de perfumes que dominó el gusto olfativo en la modernidad temprana²⁹. En su conjunto, este chocolate barroco sabía más a la España de los Austrias que a la de los Borbones, con preferencia por el agua de azahar y los aromas florales.

UN PUNTO DE PARTIDA: EL CHOCOLATE EN EL RECETARIO DE LADY ANN FANSHAWE

Aparte de las referencias que se han comentado hasta el momento poco más sabemos sobre recetas de chocolate que efectivamente se hacían y consumían en los domicilios. ¿Dónde se recopilaban estas fórmulas? ¿Se pedía a los molenderos que trabajaban a domicilio realizar mezclas “personalizadas” siguiendo las indicaciones de quien pagaba sus servicios o lo hacía personal doméstico con conocimientos en la labra del chocolate? No todas las preguntas pueden responderse a día de hoy, pero sí hay indicios que permiten abrir nuevas vías de investigación.

A juzgar por unas pocas algunas evidencias documentales encontradas casi por azar entre los papeles de casas nobiliarias —poco más que unas anotaciones sueltas—, suponemos que desde mucho antes existieron y circularon recetas familiares transmitidas de madres e hijas. Con suerte, estas fórmulas de circulación restringida quedaban compiladas en los característicos recetarios manuscritos de uso femenino donde

27. “*Acaece ahora que se estima en poco la canela de aquella isla de Midanao, que es mucho más noble, más olorosa, y fuerte al gusto, que la que nos traen los holandeses de Ceylán. Acúsanla, por lo común, de no estar suficientemente beneficiada: de tener algún de género de babaza...*, y también de que no hace espuma el chocolate que con ella se labra”, DELGADO, Juan José, *op.cit.*, p. 540.

28. *Ibidem*.

29. TOWNSEND, Joseph, *op.cit.*, p. 295.

se mezclaban indistintamente preparados de repostería, cosmética, cocina y medicina casera, un género documental que en España ha estudiado en profundidad M^a Angeles Pérez Samper³⁰. Lamentablemente, hasta ahora los ejemplares conocidos nos han dejado un nutrido repertorio de confitería pero no hay rastro de recetas de chocolate. Sin embargo, hay que decir que quedan todavía muchas fuentes por descubrir, pues es normal que este tipo de cuadernillos –a menudo en manos de particulares– se den a conocer muy de vez en cuando. Para compensar, la literatura nos ha dejado algún testimonio indirecto sobre la transmisión de conocimientos en la labra de azúcar y de chocolate entre mujeres. Baste como muestra el siguiente pasaje de la comedia *La fundadora de la Santa Concepción* de Blas Fernández de Mesa, donde Leonor se ofrece a servir a Doña Beatriz de Silva, pasando a enumerar lo que considera sus méritos: *Leo, escribo, y cuando importe/ haré versos en razón,/ y estas mis labores son/ estudiadas en la Corte,/ donde serví desde niña,/ y labro con gran primor/ pastillas, y aguas de olor,/ chocolate, y garapiña* ³¹.

Al final, no deja de ser una ironía que sea un recetario inglés de uso femenino el que nos brinde la primera receta “doméstica” de chocolate recopilada en España. Aunque poco conocido aquí³², el recetario de Lady Ann Fanshawe ha sido fuente de inspiración para algunas reconstrucciones de la cocina histórica en el Reino Unido, país especialmente afecto a la recreación de recetas antiguas³³. Nuestra protagonista, Lady Ann Fanshawe –la que fuera esposa del embajador inglés en España– recogió en Madrid una serie de recetas españolas fechadas en agosto de 1665, entre las que se cuentan una de olla podrida, otra de chocolate y tres de otras tantas bebidas dulces que acostumbraban a servirse, enfriadas con nieve, antes de que el chocolate hiciera su aparición en los refrescos o agasajos de la época. Se trata en este caso de limonada (*to make Lemonado*), agua de canela (*to make Synamon Water*) y una garapiña de leche de almendras (*to make Alman Milk called Garapiña de Leche de Amendas*) que, junto a una receta de *Icy Cream*, siguen considerándose las primeras fórmulas para hacer helado redactadas en lengua inglesa³⁴. A partir de las fechas apuntadas en los márgenes de las páginas 331, 332 y 333 del recetario, suponemos que lady Ann Fanshawe recopiló estas recetas en la que fue su residencia durante su estancia en Madrid, la Casa de

30. PÉREZ SAMPER, María Ángeles, “Los recetarios de mujeres y para mujeres: Sobre la conservación y transmisión de los saberes domésticos en la época moderna”, *Cuadernos de Historia Moderna* n° 19, 1997, pp. 121–156.

31. FERNÁNDEZ DE MESA, Blas, *La fundadora de la Santa Concepción. Primera parte*, 1664, edición de Luis Vázquez Fernández, Revista Estudios, Madrid, 1997, p. 68.

32. La doctora Laura Oliván Santaliestra presentó una ponencia sobre las memorias y el recetario de Lady Ann Fanshawe en el VII Seminario sobre Historia de la Vida Cotidiana *Condiciones materiales y formas de vida en la España Moderna*, dirigido por la Dra. Gloria Ángeles Franco Rubio (UCM) y celebrado entre el 10 y el 12 de Abril de 2013. Hasta el momento, es el único trabajo dedicado a dichas fuentes en la historiografía española.

33. Agradezco a la sabia periodista e investigadora gastronómica Vicky Hayward el conocimiento del estudio y reconstrucción de recetas de Lady Fanshawe por Ivan Day.

34. DAY, Ivan, “Lady Ann Fanshawe’s Icy Cream.” *Food History Jottings*. April 5, 2012. <http://foodhistorjottings.blogspot.com/2012/04/lady-anne-fanshawes-icy-cream.html>. Véase la receta n° 21 con el título “To make Icy Cream” que aparece en dicho enlace.

las Chimeneas. Por desgracia, la receta del chocolate está tachada casi por completo. Como consuelo, nos queda un elogioso comentario acerca del chocolate en España, así como un gracioso dibujo de una chocolatera con su molinillo, realizado sobre una pestaña de papel pegada en el margen de la receta.

PIEZAS PARA EL SERVICIO DE CHOCOLATE. COCOS CHOCOLATEROS, JÍCARAS Y MANCERINAS

Decía Bachelard que, en el hombre, *la conquista de lo superfluo provoca una excitación espiritual mayor que la conquista de lo necesario*³⁵. Tal vez sea ésta la razón última de las molestias que los europeos se tomaron para satisfacer su gusto por las tres grandes bebidas de la Edad Moderna: el chocolate, el té y el café. La difusión de estas mercaderías exóticas trajo consigo primero la importación y más tarde la creación de toda una cultura material destinada a reforzar un consumo socialmente ritualizado, con sus códigos de comportamiento específicos y una gestualidad propia que —en el caso del chocolate— podemos rastrear en las galantes genuflexiones de los caballeros del panel cerámico de *La Xocolatada* o en la posición de las manos de quienes toman la jícara en el conocido dibujo de Manuel Tramulles i Roig, *La hora del chocolate*. Como sucedió con el té y el café, en la fase inicial o de introducción al consumo de chocolate el cacao llegaba a los puertos de destino acompañado de los útiles que, en



Coco chocolatero procedente del Perú fechado en el siglo XVIII. Nuez de coco pulida y guarnición de plata repujada y cincelada. Presenta asas de doble curvatura, con roleos terminados en cabezas de animal soldadas a las características planchuelas romboidales. Pie circular con decoración repujada de hojas y óvalos y cáliz de sépalos lanceolados. Museo de América

su lugar de origen, se utilizaban para la preparación y servicio de la bebida. Con el tiempo, los artesanos locales terminaron por hacerse con un hueco en este lucrativo mercado, ofreciendo atractivas alternativas a los artículos de importación, a veces bajo el aspecto de convincentes imitaciones y otras en forma de tentadoras novedades. En una dinámica en la que el consumo del chocolate actuaba como un eficaz estímulo para la renovación de las artes aplicadas, se dio preferencia a ciertos materiales y se difundieron tanto nuevas tipologías como estilos y repertorios decorativos. En el Setecientos, el ajuar doméstico para la preparación y el servicio del chocolate había alcanzado un grado de diversificación extraordinario.

35. Citado por BRAUDEL, Fernand, *Civilisation matérielle, Economie et Capitalisme XV–XVIII siècle*. Tomo I. *Les Structures du Quotidien*, Armand Colin, París, 1979, p. 156.

Cuando se habla de servicios de chocolate la historiografía española suele centrarse en el binomio compuesto por jícara y mancerina, prestando escasa atención a un recipiente que, sin embargo, se encuentra de forma habitual en los inventarios españoles tanto del XVII como del XVIII. Se trata de los cocos engastados en plata, conocidos en la América colonial como cocos chocolateros. En un interesante trabajo de Carlos F. Duarte³⁶ sobre las producciones venezolanas se explican con claridad las características de un modelo homogéneo y fácilmente reconocible: el cuerpo está realizado en nuez de coco pulida y decorada (pintada, charolada o más frecuentemente esgrafiada o tallada), presenta un aro de plata remachado en el borde o algo por debajo del mismo que queda al nivel de la superficie del coco. Aunque algunos ejemplares carecen de asas, lo habitual es que tengan dos, recortadas o de fundición (en doble voluta) y soldadas a sendas planchuelas de plata recortadas en forma de cuadrado colocado en punta. El coco se fija al pie mediante un cáliz compuesto de varios sépalos u hojas recortadas y se suelda a dicho pie, de base circular (con borde liso o festoneado) y casi siempre calado. Estos elementos formales son comunes a la práctica totalidad de las piezas conservadas y las variantes afectan sobre todo a la decoración de la nuez de coco y a su coloración, distinta según su procedencia geográfica (oscura, rojiza o clara).

Este tipo de piezas llegaban a España por la vía comercial del cacao y en ocasiones constituían servicios completos, como el *recado para tomar chocolate* localizado en una colección de platería madrileña del XVII³⁷. Recogido en su correspondiente arquita, constaba de tres azafates redondos cincelados de ondas, un *jarro chocolatero* (equivalente americano de nuestras chocolateras) con su molinillo de palosanto y guarnecido de plata, tres cocos y tres cucharas cinceladas con los cabos engoznados. El último detalle puede indicar que se trataba de un conjunto *de camino*, es decir, para viaje.

Desde los inicios de la Edad Moderna, a los vasos de nuez de coco se atribuyeron propiedades medicinales que transferían al líquido que en ellos se depositaba. El jesuita Joseph de Acosta afirmaba en 1590 que tenían *virtud contra ponzoña y el mal de la hijada*³⁸. El uso de ciertos objetos como contraveneno “por contacto” se aplicaba también a otras piezas del servicio de cava características del ajuar de mesa moderno, como los bernegales de plata con una piedra bezoar engastada en el fondo que abundan en los inventarios tanto españoles como americanos. Gracias a las piezas conservadas en museos o colecciones particulares, conocemos bien los cocos chocolateros

36. DUARTE, Carlos F., *El arte de tomar el chocolate. Historia del coco chocolatero en Venezuela*, Editorial Ex Libris, Caracas, 2005.

37. Recogido en la tesis doctoral de PUERTA ROSELL, María Fernanda, *Platería madrileña. Colecciones de la segunda mitad del siglo XVII*, Fundación Universitaria Española, Madrid, 2005, p.76

38. ACOSTA, Joseph de, *Historia natural y moral de las Indias: en que se tratan las cosas notables del cielo y elementos, metales, plantas, y animales dellas y los ritos, y ceremonias, leyes y gobierno, y guerras de los indios*, Juan de León, Sevilla, 1590, cap. XXVI. <http://www.cervantesvirtual.com/obra-visor/historia-natural-y-moral-de-las-indias-0/html/>.

mejicanos, guatemaltecos, peruanos y venezolanos pero también se hicieron en Filipinas ejemplares con las características distintivas que se han descrito anteriormente. En 1754 Juan José Delgado se refería a la explotación de algunas especies de nueces de coco autóctonas para hacer estos cocos chocolateros:

*La séptima especie... llámanla pugay, pero la diferencia está en que las frutas son pequeñas y larguitas, y del casco interior se hacen los coquitos, que suelen servir para beber chocolate. Estímanse para este efecto, aún en España donde los engastan en plata, y sabe muy bien en ellos el chocolate. Llévanlos también á otros reinos y provincias*³⁹

Según Delgado, aunque ciertas especies eran más adecuadas que otras para esta finalidad, se podían usar muchas variedades de nueces de coco (el término coco se utiliza aquí en sentido genérico), aunque siempre seleccionando los frutos más pequeños, pues los de mayor tamaño solían dejarse para hacer escudillas o *sacadores* (por cazos) de agua. Al parecer, la fabricación de recipientes específicos para tomar el chocolate estaba pensada para satisfacer lo que era una demanda específica de los españoles, tanto los residentes en las islas como la hipotética clientela de ultramar

*El bagol ó cáscara interior del coco, tiene muchos más usos y provechos, pues en él tienen los naturales platos, tazas y escudillas para comer todo género de manjares, y los hay muy grandes y capaces de una buena porción: jarros para beber agua, pozuelos para chocolate que aún entre los españoles, los pequeños en especial, son estimados para este efecto*⁴⁰

Algunas piezas de origen filipino conservadas en el Museo Nacional de Antropología y engastadas en plata han sido catalogadas como tazas para tomar el té realizadas entre 1801 y 1900, pero es evidente que están emparentadas con el modelo de coco chocolatero pues, salvo la presencia de una sola asa, comparten todas sus características formales⁴¹. Es lógico que en este enclave fundamental de la ruta comercial más importante del mundo moderno se terminaran fabricando objetos equivalentes al tipo de origen hispanoamericano, tanto por la llegada de modelos para imitar, como por el hecho de que, también en Filipinas existía la tradición de fabricar útiles de mesa con nueces de coco.

A pesar de que las referencias a cocos engastados en plata son corrientes en los inventarios *post mortem* españoles de los siglos XVII y XVIII, no hay demasiadas imágenes de este objeto. Las más fieles a los ejemplares conservados se encuentran en el ilusionista bodegón del pintor novohispano Antonio Pérez de Aguilar titulado

39. DELGADO, Juan José, *op.cit.*, p. 636.

40. *Ídem*, p. 652.

41. Museo Nacional de Antropología, Madrid. N° de inv. de CE2538 a CE2543. En el Museo de América se conservan hasta siete cocos americanos tallados o esgrafiados pero sin engastar (algunos con la cinta rebajada a la altura de la boca para engastar el filete de plata) que están catalogados como mates. La misma catalogación recibe una pieza venida de Perú, fechada entre 1701 y 1800 que, sin embargo, recibe toda la guarnición de plata característica de los cocos chocolateros. La ficha catalográfica puntualiza que podría tratarse de un pote para beber chicha. Museo de América, n° de inv.12851.

*La alhacena*⁴² y en dos grabados de Mathieu Ogier que ilustran los *Traité nouveaux et curieux du Café du Thé et du Chocolate* de Phlippe-Sylvestre Dufour (1685).⁴³ Según Duarte es también francés el autor del texto que explica con detalle el procedimiento para trabajar las nueces de coco antes de pasar por las manos del platero. El Padre Labat (1742) nos dice que el interior del coco se pule con un trozo de vidrio y que la superficie exterior se trabaja en dos fases: primero se pule con una piedra de afilar y después se bruñe “*frotándola con aceite de Palma Christi, con un pedazo de piel de tiburón o perro de mar* –lo que los españoles llamaban zapa– para terminar repitiendo esta operación “*con un trapo*”⁴⁴. En los inventarios españoles del XVIII hay referencias también a cocos de madera que creemos no son exactamente recipientes hechos con nuez de coco sino piezas lúneas fabricadas para el mismo uso y de aspecto semejante. Lo más probable es que se trate de *vasos chocolateros*, como se conoce en Venezuela a los recipientes realizados en madera torneada y engastados en plata de la misma manera que los cocos chocolateros, en su mayoría piezas procedentes de Barquisimeto⁴⁵.

Las fuentes literarias nos hablan del gusto por tomar el chocolate caliente pero también se degustaba frío, o bien preparado en forma postres. Los cocos se utilizaban para tomar el chocolate caliente y se consideraba que la grasa que con el uso terminaba impregnando su interior poroso mejoraba el sabor del cacao para futuras libaciones. Aunque también se utilizaban para servir el chocolate caliente, el chocolate frío se presentaba preferentemente en las tembladeras, recipientes de plata bajos, anchos y de paredes finas, con una base levemente convexa que les confería cierta inestabilidad, lo que pudo valerles precisamente el nombre de tembladeras. Presentan dos asas cercanas a la boca y se caracterizan por su ligereza y su amplia capacidad, lo que da pie a un juego de palabras y dobles sentidos en un ingenioso pasaje de *La Dorotea* (1632):

–¡Qué delgada es esta tembladera!

–No se repara en el peso, sino en la capacidad.

42. Conservado hoy en el INBA, México D.F. y anteriormente en las Galerías de la Antigua Academia de San Carlos por donación de uno de sus fundadores, don Fernando José Mangino. Durante un tiempo atribuido a Patricio Morlete Ruiz, hasta que se descubrió al dorso la inscripción “Ant. Pérez Aguilar faciet. Año de 1769 en México”. Véase ROMERO DE TERREROS, Manuel, “Bodegones y Floreros en la pintura mexicana. Siglos XVIII y XIX”, *Anales del Instituto de Investigaciones Estéticas*, vol. IV, n° 14, UNAM, Ciudad de México, 1946, pp. 55–60, espec. pp. 56–57.

43. El grabado que representa alegóricamente a las tres bebidas y el grabado del indio americano del *Traité du Chocolate, Augmenté d'un supplément*, con un coco chocolatero junto a su pie derecho. DUFOUR, Philippe Sylvestre, *op.cit.*, *Troisième éditio*, Adrian Moetjens, La Haya, 1693, en el frontispicio y en la p. 259 respectivamente. Las recetas de chocolate, con mención a Colmenero de Ledesma, en las pp 263 y 264. En la p. 314 la descripción de los cocos chocolateros, que llama tecomates. Véase también el “Cumplementa au traité du chocolat”, pp. 351 a 379.

44. LABAT, Jean-Baptiste, *Nouveau voyage aux îles de l'Amerique contenant l'histoire naturelle de ces pays par le R.P. Labat de l'Ordre des Frères Precheurs*, Guillaume Cavelier, Paris, 1742, p. 273, citado por DUARTE, Carlos F., *op.cit.*, p. 56, nota 32.

45. *Idem*, véanse las cuatro piezas originarias de Barquisimeto en las pp. 94 a 97.

—Ninguna cosa de plata perdió por el peso.

—Así es verdad; pero pon la voluntad dentro, y será pesada.⁴⁶

Las tembladeras eran más conocidas en las Indias Occidentales como *tachuelas*, voz obtenida por corrupción del castellano *taçuela*⁴⁷. La imagen más hermosa de una tembladera en la pintura española se encuentra en un bodegón de Zurbarán conservado en el Museo de Besançon. La tachuela o tembladera aparece sobre una salva de plata, flanqueada por un búcaro de Indias y unas jícaras de China. En su sencillez esta imagen representa a la perfección la riqueza del intercambio cultural y artístico que hizo posible la ruta del Galeón de Acapulco, también conocido como Galeón de Manila o Nao de China.

Aunque no puede ponerse en duda el uso en España de los cocos chocolateros, aquí las jícaras o pocillos eran los recipientes preferidos para tomar el chocolate. El término jícara procede del náhuatl *xicalli*, pero el objeto que se prodiga tanto en documentos notariales como en pinturas de bodegón poco tiene que ver con las xícaras precolombinas o su representación gráfica en los códices aztecas (*Códice Mendoza y Matrícula de Tributos*)⁴⁸. Como nos recuerda Mayans y Siscar en sus *Orígenes de la lengua española* (1737), era de esperar que el chocolate llegara a este lado del Atlántico acompañado de los útiles que se usaban para tomarlo y, por supuesto, de sus evocadores nombres, promesa de placeres exóticos que terminaba por instalarse en la lengua, aun cuando el objeto cambiase con el tiempo de características:

*Las cosas suelen conservar los nombres que tienen en los países donde se inventan, o se hacen mejor, por distantes que estén; pues de unas naciones pasan a otras. Así llamamos cacao a un género de fruta venido de Indias; chocolate a la bebida que se hace del cacao; i jícara al vaso en que le bevemos: todas, voces indianas*⁴⁹

Si etimológicamente el origen de las jícaras es precolombino, en lo morfológico el objeto deriva de piezas para el servicio de té que aparecieron en la cerámica de la China Song. En los bodegones barrocos, los pintores se complacen en representar delicadas porcelanas orientales, probablemente las primeras que vinieron y sin duda las más valoradas tanto entonces como después. No tardarían en sumarse a los artículos de importación las producciones españolas *contrahechas de China*, como se designaba genéricamente a las imitaciones de las piezas traídas del lejano Oriente.

46. VEGA CARPIO, Lope de, *La Dorotea*, edición de Edwuin S. Morby, Ed. Castalia, Madrid, 1988.

47. En el Museo Santa Clara de Zafra se conservan en muy buen estado tres tembladeras en estilo rococó del tercer cuarto del siglo XVIII procedentes del taller sevillano de José Alexandre Ezquerro.

48. Las voces *xicalli* y *tecomate* ya se incluyen en uno de los primeros diccionarios nahuatl-español, el de MOLINA, Alonso de, *Vocabulario en lengua castellana y mexicana y mexicana y castellana*, en Casa de Antonio de Spinofa, Ciudad de México, 1571. “*xicalli. vaso de calabaza*” (parte 2 mexicano-español, f.158v.) y “*Tecomate. vaso de barro, como taça honda*” (part 2, f. 93r.). Véase además SANCHEZ MENDEZ, Juan Pedro, “Para una historia del léxico hispanoamericano de la alimentación y la culinaria”, en *Biblioteca Filológica Hispana/150*, Visor Libros, Madrid, 2014, pp. 255–278.

49. MAYANS Y SISCAR, Gregorio, *Orígenes de la lengua española* 1737, edición de Antonio Mestre Sanchís, Ayuntamiento de Oliva–Diputación de Valencia, Valencia, 1984, p. 114.

El consumo de chocolate –junto al de té y café– fue uno de los acicates de la auténtica locura que se desató en Europa por el oro blanco. No había cabeza coronada o titulada que no tuviese su *gabinete de china* en cada palacio, y se sabe de colecciones que alcanzaron un número prodigioso de piezas. Los estados rivalizaban en la carrera por descubrir la todavía ignota fórmula de este codiciado material y, una vez desvelado el secreto, se multiplicaron los centros dedicados a su producción, que adoptaban el modelo organizativo de Reales Fábricas, creado en la Francia absolutista. En España la Real Manufactura de Alcora se limitó durante mucho tiempo a producir loza fina o pasta tierna, más asequible que la auténtica porcelana. Poco después de la fundación de la fábrica de Alcora en



Jícara de Talavera. Imitación muy temprana de la serie alcoreña conocida como Berain o de puntillas. Estas imitaciones se han relacionado con la llegada a Talavera en 1750 del maestro alcoreño José Causada. MNAD.

1727 por el noveno conde de Aranda, en los inventarios españoles empezaron a acumularse las referencias a *vajilla de Aranda*, una coletilla habitual para designar a las piezas alcoreñas, al menos la más utilizada en Aragón. La Real Fábrica de Loza de Alcora (1727–1850) fragua el nuevo gusto del XVIII relegando a un discreto segundo término la influencia de centros otrora tan importantes en la producción de artículos de mesa como Talavera o Manises. Se puede afirmar sin ambages que el consumo de chocolate ayudó significativamente a la difusión de las series alcoreñas (Bérain, chinescos, ramito, flores alemanas). Esto fue posible gracias a la eficaz red de distribución y venta de la Real Manufactura y al papel que jugaron los alfares locales de todo el país, que imitaron las series de mayor éxito trabajando además en distintas gamas de calidad –vajilla común y loza fina– lo que contribuyó a popularizar los repertorios decorativos⁵⁰. Las imitaciones adquirieron tal difusión que a partir de 1784 quedó establecida por real cédula la obligación de marcar las producciones de Alcora con una A mayúscula⁵¹.

50. ÁLVARO ZAMORA, M^a Isabel, *Cerámica Aragonesa. La cerámica aragonesa desde 1610 a la extinción de los alfares*, vol.III, Ibercaja Departamento de Obra Social y Cultural, Zaragoza, 2002, pp. 80–82. Una serie de reales cédulas de 1729, 1730 y 1744 autorizaron al conde de Aranda el establecimiento de depósitos de loza para la distribución y venta de piezas en diferentes ciudades de España.

51. CASANOVAS, María Antonia, “La porcelana en España. Principios del XVIII–Mediados del XIX”, en ARRAIZA, Bartolomé (ed.) *Summa Artis XLV. Las Artes decorativas en España (tomo I)*, Madrid, Espasa Calpe, Madrid, 1999, pp. 449–486, espec. pp. 470–475.



Mancerina de Alcora en estilo Berain, con perfil circular y pocillo calado (c. 1727-49). Entre 1727-1749. El estilo Berain o de puntillas está relacionado con la contratación, por parte del Conde de Aranda, de Joseph Olerys o Eduard Roux. MNAD

Aunque las jícaras o pocillos podían colocarse sobre simples platillos, en el siglo XVIII se irá imponiendo el uso de mancerinas. Tanto el *Diccionario de Autoridades* como los *Orígenes de la lengua española* sostienen la idea de que el Marqués de Mancera fue su inventor, una pintoresca historia que ha venido perpetuándose en diccionarios y enciclopedias hasta hoy. Marqueses de Mancera que hubieran ostentado el cargo de virrey en las Indias hubo dos, padre e hijo; el primero, don Pedro de Toledo y Leiva, fue Virrey del Perú entre 1639 y 1648; el segundo, don Antonio Sebastián de Toledo lo fue de Nueva España entre 1664 y 1673. Aunque siempre se ha atribuido el mérito de la invención a don Pedro esto

plantea ciertos problemas que ya señaló en su día un estudio sobre mancerinas de plata firmado por Pilar Saíñz Fuertes⁵². Para empezar, y no es un asunto menor, cómo explicar el desequilibrio numérico entre las piezas conservadas en Mesoamérica y las de la región Andina, pues la balanza cae claramente a favor de Nueva España. Por otra parte, el hecho de que la aparición de la voz en fuentes documentales se retrase hasta finales del Seiscientos en América y algo más en España. En cualquier caso se trata de un término cambiante que pronto se desvincula del nombre de los Mancera para pasar a llamarse *macerina*. Ya en 1737 Mayans y Siscar incluye esta forma entre los ejemplos de “*N, quitada del medio*”

*Ab annello, anillo; ansa, asa; así, antiquado, assí; antemna, antena; insula, isla; las macerinas se llamaron assí del marqués de Mancera, que las inventó; mensa, mesa; mensis, mes; mensura, medida; a prehenso, preso; a sensu, seso; a salnitro, salitre.*⁵³

Los cambios no se quedan ahí y a finales de siglo aparecerá la voz *marcelina*, que seguirá utilizándose en el futuro e incluso desplazando a las formas anteriores. En cuanto a las características del objeto en sí, existe una notable variedad. En Alcora se hicieron mancerinas con el plato base de diversos perfiles, redondas, aveneradas, en forma de hoja de parra o de paloma. Al igual que sucede con las jícaras, estos modelos serán imitados por los alfares locales. Se comercializarán parejas a juego pero tampoco es raro que se fabriquen y vendan por separado las mancerinas, incluso

52. Autora de una tesis doctoral sobre el tema publicada en dos ediciones de 1996. Se ha utilizado la siguiente: SAÍÑZ FUERTES, Pilar, *Mancerinas hispánicas de plata*, Fernán Gómez Arte y Ediciones, Madrid, 1996.

53. MAYANS Y SISCAR, Gregorio, *op.cit.*, p. 392.

en calidades distintas. Algo que sucedió, en pequeños alfares de provincias como, por ejemplo, en el caso de la localidad aragonesa de Villafeliche, donde las jícaras se hacían en loza fina de tradición ligur–alcoreña y dentro de la gama de vajilla común las mancerinas⁵⁴.

También se fabricarían mancerinas de metal, en peltre o estaño las más económicas y en plata los ejemplares suntuarios, que se combinan con jícaras de plata y mucho más frecuentemente con recipientes de otros materiales, al igual que las *trembleuses*, sus parientes europeas. Las mancerinas de plata estaban diseñadas para encajar en ellas los recipientes en materiales frágiles, bien jícaras o pocillos –y, en ese caso la abrazadera circular era un anillo continuo–, o bien tazas, y entonces la abrazadera presentaba una muesca donde encajarla cómodamente. Los ejemplares conservados han permitido establecer no solo una evolución estilística sino también una clasificación de tipos representativos de las diferentes zonas de producción. Las mancerinas más tempranas son de hechura redonda y perfil festoneado o mixtilíneo. Con el paso del tiempo adoptan distintos lenguajes decorativos a la moda, del barroco al rococó y finalmente al estilo neoclásico, este último representado en las reconocibles producciones de la Real Fábrica de Platería Martínez, con piezas de hechura oval, abrazadera centrada y bordes decorados con motivos geométricos calados y un perlario. Sólo de talleres madrileños y mejicanos pueden proceder las mancerinas de ojal, así llamadas por la presencia de un mecanismo que permite acoplar o retirar la abrazadera del fondo del plato. La forma del suelo de la abrazadera o los soportes de aquella sirven a veces para identificar a primera vista la procedencia de algunas piezas. Así, el suelo de estrella de ocho puntas es distintivo de Cataluña, Aragón o Valencia y las estrellas molduradas con un octógono central se dan exclusivamente en piezas zaragozanas. Son fácilmente reconocibles las producciones salmantinas por los soportes del aro de abrazadera, unas sirenas con los brazos en forma de alas de murciélago y colas bífidas dobladas y enroscadas. Se diferencian así de un tipo muy frecuente en Barcelona y Valencia, que también tiene sirenas como soportes. Adoptan en estos casos una forma semejante al mascarón de un barco, con figura humana hasta la cadera, apéndice pisciforme estilizado, cabeza ligeramente ladeada y brazos pegados al torso.⁵⁵

A pesar de todo lo que sabemos de las mancerinas de plata –y de la cantidad de piezas que aparecen documentadas– apenas hay fuentes iconográficas que las representen, todo lo contrario a lo que sucede con las piezas cerámicas, tanto en el caso de las mancerinas como de su necesario complemento. En términos generales los bodegones del XVII se complacen en reproducir jícaras exóticas y *contrahechas de china* sobre platillos o fuentes⁵⁶, mientras que los del XVIII representan casi siempre

54. ÁLVARO ZAMORA, María Isabel, *op.cit.*, p. 158

55. SAINZ FUERTES, Pilar, *op.cit.*, piezas catalogadas entre las pp. 83 y 154.

56. Continúan esta inclinación por piezas orientales u orientalizantes en el XVIII, algunas obras de Juan Pedro Peralta y el hermoso *Servicio de chocolate* de Juan Bautista Romero adquirido por el estado español en 2004 en una subasta de Sotheby's.

parejas a juego de jícara y mancerina, de loza blanca en tonalidades cremosas, en tierra de pipa⁵⁷, con abrazadera calada en la mancerina, unas veces de perfil redondo y otras en forma de hoja de parra. Por su parte, las azulejerías valencianas con escenas de género reproducen siempre modelos de loza en blanco y azul, con la mancerina circular o avenerada, que pueden ser simplificaciones sumamente esquemáticas de series alcoreñas muy difundidas e imitadas así como producciones comunes de Manises (esmaltadas en blanco con listeles azules) utilizadas también en el siglo XIX.

LA CULTURA MATERIAL DEL CHOCOLATE EN EL SIGLO XVIII EN LAS FUENTES ICONOGRÁFICAS: BODEGONES, COCINAS VALENCIANAS Y MODELOS PARA EL MONTAJE DE MESAS

Los bodegones de los siglos XVII y XVIII constituyen la fuente iconográfica más importante en cuanto al aspecto de las piezas para el servicio de chocolate. Fuera del panel *La Xocolatada* y de un pequeño dibujo de Manuel Tremulles, ambos ya mencionados, en España no son frecuentes las escenas de género que representen servicios de chocolate al estilo de las pinturas de Liotard o Longhi, por citar los ejemplos europeos más conocidos. Sin embargo, hay dos tipos de imágenes que suplen la falta de una pintura de género semejante en España:

La primera es la decoración figurativa que encontramos en interiores de casonas levantinas revestidos enteramente de azulejos; nos referimos a la fugaz pero brillante moda de las llamadas cocinas valencianas (1780–1790). Estos espacios, que se intro-



Mancerina de Alcora en “tierra de pipa de Inglaterra” con forma de hoja de parra, nervios incisos y en relieve y un tallo formando el asa (1784 -1798). MNAD.

ducen en las casas principales, nos han dejado las imágenes más fidedignas de lo que podría ser el desarrollo de un refresco, pues el servicio del chocolate es uno de los temas predilectos de su repertorio iconográfico, por otra parte bastante repetitivo. Es posible que no se trate de auténticas cocinas sino de espacios de relación, lugares para la celebración de refrescos o meriendas en el periodo estival, a modo de los que se habilitaron en algunos palacios europeos donde príncipes y nobles jugaban a ser hombres comunes. La razón fundamental para defender esta hipótesis es el hecho de que las azulejerías que decoran íntegramente las pare-

57. *El servicio de chocolate y fresas* (North Caroline Museum of Art) y *el Bodegón de dulces* de la colección Benavites, ambos de Juan Bautista Romero, presentan juegos en tierra de pipa, con mancerinas aveneradas y de hoja de parra respectivamente.

des de estos espacios se diseñen y confeccionen *ad hoc*, lo que sería un despilfarro inútil en una dependencia de carácter estrictamente funcional. Las cocinas de guisar eran lugares para trabajar, no para enseñar, y es obvio que estos paneles de azulejos se hicieron para ser mostrados. Los protagonistas del anecdotario representado son, a su vez, los actores que intervienen en los convites auténticos: mozos y mozas de cocina –con el inevitable gato ladrón–, cocineros y parejas de pajes con pelucas empolvadas, como los que sirven el refresco en el poema jocoserio de 1789 titulado *Ceremonial de estrados y crítica de visitas*. Por supuesto, no faltan las damas que supervisan el trabajo de los sirvientes y los invitados que refrescan. Se repiten los símbolos de *status*, como las telas de indiana a la moda, los lazos y carambas y el criadito negro, un detalle, este sí, que comparten con la pintura francesa. Sin duda, todos los guiños y anécdotas que aparecen en las escenas eran legibles para quienes frecuentaban estos eventos de sociedad y, de tratarse como suponemos de espacios de reunión, lo representado en sus muros se convertía en una imagen especular de lo que allí acontecía⁵⁸.

La segunda fuente iconográfica de excepción son los diez dibujos que al final del *Arte de Repostería* de Juan de la Mata (1747) aparecen como modelos para el montaje de otras tantas mesas con distinto número de comensales⁵⁹. No reproducen directamente servicios de chocolate pero, interpretadas a la luz de las instrucciones a las que ilustran, nos dan una idea bastante aproximada de la presentación de los dulces servidos en un refresco pleno. Estos dibujos con sus piezas de vajilla, arquitecturas y jardines fingidos a pequeña escala (como las piezas de los *desserts* en piedras duras y metales nobles que conocemos) nos muestran escenografías que podían completarse con toda clase de maravillas efímeras para componer *ideas* o *historias* tan legibles como las escenas de las azulejerías. Es el momento de las flores de papel, de las servilletas rizadas y plegadas de mil formas, y de las figuras de azúcar, de *muselina* o de *manteca de vacas*.

Podríamos decir que un *refresco pleno* se desarrollaba en tres actos. Una primera entrada de dulces compuesta de dulces secos, confituras, bebidas enfriadas con nieve y helados. A continuación, entraban los vasos de agua y el *azúcar rosado* para disolver en ella, ya conocido en el XVIII con los nombres de *bolao* o *esponjao*. Tras esta pausa ritual llegaba el chocolate caliente y con él una segunda tanda de dulces, compuesta principalmente por bizcochos o tostadas para mojar. Apurado el chocolate se podía ofrecer un nuevo vaso de agua, del tiempo o fría según los gustos. Al término de

58. ABAD-ZARDOYA, Carmen, “Arte y ceremonia del refresco”, en A.A.V.V., *La cocina valenciana del Museo Nacional de Artes Decorativas. Una relectura a través de la tecnología de Realidad Aumentada*, Catálogo de publicaciones del Ministerio: www.mecd.gob.es, Subdirección General de Documentación y Publicaciones, Madrid, 2014, pp. 60–89.

59. Sobre la moda de las cocinas rococó véase además en esta misma edición digital el estudio de COLL CONESA, Jaume, “el fenómeno de las cocinas valencianas”, pp. 13–39. Y sobre su contextualización en un marco europeo BEURVILLE, Jack de, “Décors de cuisines à Valence au XVIIIème siècle replacés dans leur contexte européen”, en pp. 8–12.

59. MATA, Juan de la, *op.cit.*, láminas desplegables.

esta pantagruélica sesión, los invitados podían retirarse a sus casas llevando consigo algunos restos o confites obsequiados por los anfitriones, bien en sus servilletas o bien en cucuruchos ofrecidos por el servicio de la propia casa. Naturalmente, y como sucede en toda comida festiva, existía una etiqueta en cuanto a la forma de servir los distintos componentes del refresco.



Mancerina de Manises datada en el segundo cuarto del siglo XIX. Presenta forma de venera y pocillo calado. El esmaltado blanco con listeles azules y el perfil avenerado se acercan a las representaciones de los juegos de jícara y mancerina que aparecen en las azulejerías de las cocinas rococó valencianas. MNAD.

Las aguas compuestas se enfriaban en las garapiñeras, cuyo aspecto y funcionamiento conocemos bien gracias a una prolija descripción de Juan de la Mata. En las azulejerías de las cocinas rococó el gusto por las bebidas frías está presente en un objeto que no falta en ninguna de ellas, la horchatera de madera de alcorcho. La afición por los helados y bebidas enfriadas con nieve era tal que se servían también en riguroso invierno, de manera que no resulta en absoluto extraña la presencia de un enfriador con su corcho en el *Bodegón de invierno con mujer* de la colección Juan Abelló pintado por Félix Lorente. Los enfriadores con sus corchos habían sido un motivo muy

frecuente en el bodegón barroco y seguirán apareciendo en el siglo XVIII (Nani, Meléndez, Lorente y López Enguidanos)⁶⁰. Los helados –sorbetes principalmente– se servían en vasos de tipo cubilete, que los pajes portaban siempre sobre salvas o bandejas circulares con pie central, pues todo recipiente del servicio de cava debía ser presentado en salva o salvilla. Este tipo de cubiletes o vasos con perfil de tronco de cono invertido se hicieron también en la Fábrica de Cristales de la Granja, tanto en fino cristal como en vidrio, material en el que la mayoría de las piezas se confeccionaron con esta forma. Como los del bodegón de Félix Lorente que acabamos de mencionar, podían estar grabados a rueda con diferentes motivos a la moda⁶¹. En las azulejerías valencianas –y en concreto en la del MNAD– los sorbetes aparecen en vasos de un material indefinido, coronados con *copetes* de distintos colores. Y sorbetes de distintos sabores se habían de servir

60. El vaso y el cuello de una garrafa sobresalen de la nieve con salitre en el *Bodegón de cocina con pavo desplumado, melón, fresquera y longaniza* de Mariano Nani, en colección particular.

61. RUIZ ALCÓN, María Teresa, *Vidrio y Cristal de La Granja*, Instituto Diego Velázquez, Madrid, 1985, p. 23.

con su copete en el café botillería del Coliseo de los Caños del Peral, a 21 cuartos el vaso.⁶²

La primera entrada de dulces se podía enriquecer con una variedad increíble de dulces secos, cremas y dulces de huevos. Las *quaxadas*, natillas, espumas, tenían que servirse en *Orzas de China*, expresión que utiliza Juan de la Mata en sus instrucciones para referirse a las soperas de porcelana que aparecen en las ilustraciones de sus mesas para 30, 50 y 70 cubiertos, o bien en fuentes de porcelana con motivos chinoscos (lo que el maestro repostero llama *platos de china*) como la que atrapa nuestra atención en el *Bodegón de merienda con natillas* de Juan Pedro Peralta. El autor del *Arte de Repostería* recomienda distintas presentaciones para los huevos moles según se sirvan en refrescos o en mesas montadas para comidas o cenas. En el primer caso es preferible la presentación en cajitas de madera y en el segundo son más adecuados los platos de plata o de porcelana. En esta misma tanda de dulces se solían servir además las *confituras*, es decir, hortalizas, frutas y flores confitadas en almíbar y presentadas en confiteras de plata, además de un surtido de jaleas y dulces de mayor consistencia como el *codoñate* o carne de membrillo, conocida también en la época con el nombre de *mermelada*, envasada en las cajas de dulces y protagonista del *Bodegón con membrillos* de Luis Meléndez. Al capítulo de confituras pertenecerían también el cabello de ángel de otro *Bodegón de merienda* de Juan Pedro Peralta y la confitura de Biniganí (por confitura de Beniganím) que aparece representada en dos orzas pintadas sobre el vasar de la cocina del Museo Nacional de Artes Decorativas.

El agua que se ofrecía para disolver los *bolaos* o para tomar sola antes o después de apurar el chocolate se *serenaba* un tiempo en barros, donde se enfriaba y limpiaba de impurezas por decantación, al tiempo que adquiría un apreciado sabor. Especialmente adecuados para tal uso eran los porosos búcaros. En los bodegones de dulces del XVII abundan las imágenes de barros de Tonalá (México) y Estremoz (Portugal), motivos que en su día Natacha Seseña interpretó como representación de una moda suntuaria, la bucarofagia, practicada en la corte y en los círculos de la nobleza⁶³. Efectivamente, en los bodegones españoles del barroco se suelen agrupar objetos relacionados con diferentes hábitos de consumo suntuario y, en dicho contexto, tomar chocolate –al igual que *comer barros*– se entendía como un privilegio al alcance de muy pocos. Por otra parte, no es menos cierto que la selección de objetos en los bodegones del Siglo de Oro es representativa –al menos en ciertas pinturas de Zurbarán y Pereda– de un concepto del lujo centrado sobre todo en el artículo exótico. La cuidada selección de los objetos

62. Reglamento publicado en el *Diario de Madrid de 16 y 17 de Abril de 1787*, COTARELO Y MORI, Emilio, *op.cit.*, p. 681. “cada vaso de la cuarta parte de un cuartillo de sorbete de cualquier género, siendo con copete”. Imaginamos que los sabores se pueden elegir entre algunos de los dulces que forman la lista de 13 bebidas frías puestas a la venta: agua de aurora, leche helada, agua de fresa o sangüesa, horchata, agua de guindas, agua de agraz, agua de canela, agua de melocotón, agua de naranja, agua de granada, agua de sandías, agua de limón, agua de limas.

63. SESEÑA, Natacha, “Rango de la cerámica en el bodegón”, en A.A.V.V., *El Bodegón*, Galaxia Gutenberg, Barcelona, 2000, pp. 129–139.

que aparecen en este tipo de pinturas —júcaras de china, cocos, barro americanos y paños chocolateros— viene a ser algo así como un mapa del imperio español con escalas marcadas en los puntos clave del comercio de mercaderías exóticas: el lejano oriente y las Indias occidentales. Ya en el XVIII, la presencia de barro de Indias en bodegones con servicios de chocolate es poco más que anecdótica, tomando el relevo sustitutos más modestos, orzas de confitería y el recurrente mielero de la serie sarta de riñones de Manises (un habitual de las pinturas de L. E. Meléndez y F. Lorente). Sin embargo, el elemento americano no desaparecerá del todo, como evidencian los barro rojizos que sobre salva de plata aparecen en la pintura anónima *Bodegón con claveles* conservada en el Williams College Museum of Art. Si la peligrosa bucarofagia había quedado atrás seguía valorándose la fragancia que conferían los barro al agua fresca.

Tras apurar el vaso de agua con los *bolaos* llegaba el chocolate, que venía acompañado de roscas, bollos, bizcochos y tostadas. Estas últimas se preferían para mojar, como se aprecia en un detalle de uno entre los muchos bodegones de merienda atribuidos a Juan Pedro Peralta, concretamente el conservado en la Academia de Bellas Artes de San Fernando. Las azulejerías de cocina nos recuerdan que estos dulces secos se ofrecen siempre en azafates o bandejas rectangulares. Si los bodegones reproducen tostadas de pan, bizcochos de suela y confites, las azulejerías valencianas suelen añadir dos tipos de dulces secos que se repiten en muchos casos: una especie de bollos y unos listones que, por su angulosa geometría, bien recuerdan a los *dos bizcochos tan largos y cuadrados como dos tirantes* que acompañan al medio cuartillo de chocolate en un corrosivo paisaje de la *Virtud al uso y mística a la moda* (1729)⁶⁴.

Terminado el recuento de los objetos que, siguiendo la etiqueta, se usan en el servicio de un refresco general bien podríamos acabar nuestro recorrido con unos versos de Moratín que abren el apetito, pues evocan una escena a la que ya podemos darle forma y color en nuestra imaginación. Recibe el narrador la visita de don Ermeguncio, pedante gorrón que mediante un aluvión de indirectas, *tropos elegantes y floridos* reclama su almuerzo. Cansado de semejante verborrea el anfitrión ordena a su criado traer al impertinente el esperado agasajo. Entra el rústico gallego portando una

*ancha bandeja con tazón chinoscol/ rebosando de hirviente chocolate/ (ración cumplida para tres prelados benedictinos), y en cristal luciente/ agua que serenó barro de Andújar;/ tierno y sabroso pan; mucha abundancia/ de leves tortas y bizcochos duros, / que toda absorben la poción suave/ de Soconusco y su dureza pierden*⁶⁵

Entre lluvia de elogios devora aquel *locuaz declamador* lo que sabemos era un servicio de chocolate por entonces, todo un regalo para la vista, el olfato y el gusto.

64. AFÁN DE RIBERA, Fulgencio, *Virtud al uso y mística a la moda*, edición de Eugenio de Ochoa, Garnier Hermanos, París, 1847.

65. FERNÁNDEZ DE MORATÍN, Leandro, *Poesías completas (poesías sueltas y otros poemas)*, ed de Jesús Pérez Magallón, Sirmio—Quaderns crema, Barcelona, 1995, pp. 361–362.



ESTAS ACTAS DEL II SIMPOSIO
“LOS ALIMENTOS QUE LLEGARON DE AMÉRICA”,
SE TERMINARON DE IMPRIMIR EN LOS TALLERES GRÁFICOS
DE LITOCIAN, S.L. DE UTEBO (ZARAGOZA)
EL DÍA ?? DE ABRIL DE 2015,
FESTIVIDAD DE SAN ?????