



Universidad de Valladolid

**Instituto Universitario de Historia
Simancas**

**Máster Europa y el Mundo Atlántico: Poder,
Cultura y Sociedad**

**El Universo de los sentidos: Sabores, colores y
olores del Nuevo Mundo**

Miguel Alan Córdova Silva

Tutora: María del Carmen Martínez Martínez

Curso: 2014-2015



Universidad de Valladolid

El Universo de los sentidos

Sabores, colores y olores

del Nuevo Mundo

Trabajo de Fin de Máster

Miguel Alan Córdova Silva



Valladolid
2015

Índice

1.	Introducción	7
2.	El devenir de la Historia de la alimentación	11
3.	Los sentidos y la alimentación	23
4.	Sabores, olores y colores en dos cronistas del Perú	33
4.1.	Cieza de León	38
4.2.	Bernabé Cobo	54
5.	Sabores americanos en recetarios españoles de la Edad Moderna.....	83
5.1.	Recetarios cortesanos: Nola, Granado y Montaña	84
5.2.	Recetarios de repostería: Juan de la Mata	95
5.3.	Recetarios de convento: Salsete, Altamiras y el recetario jesuita	102
6.	Conclusiones	115
7.	Índice de imágenes	117
8.	Fuentes y bibliografía.....	119

1. Introducción

La perspectiva de la cotidianeidad en la historia es una vía de investigación que se encuentra en alza, ya que demuestra que los pequeños hechos diarios son los que construyen las sociedades. Dentro de lo cotidiano, la alimentación es uno de los actos biológicos más rutinarios en la vida humana, y aun así contiene grandes dosis de significación cultural. El campo es fértil y se sigue explorando todas las posibilidades que la alimentación pueda brindarnos para entender la historia y entendernos como entes culturales.

El ser humano, como animal que es, tiene el instinto de alimentarse, lo que es una necesidad básica vital, y que se traduce en el impulso de buscar con que hacerlo, cómo poder satisfacer su hambre. Aunque parte con la ventaja de la experiencia inteligente y la habilidad de la convivencia social¹. Pero el simple acto de comer va más allá de mantener nuestros cuerpos con vida. Alimentarnos contiene tantos significados culturales y emociones como sociedades existen, y que están ligados a acontecimientos y circunstancias que rebasan la necesidad puramente nutricional². Se considera, entonces, que el alimento es un signo de cohesión social, un foco de relaciones humanas, y que demuestra diferentes estados anímicos y psicológicos.

Somos lo que comemos, en el sentido más amplio de fundamento de identidad³. Sobre esto, Montanari aclara que este axioma es exagerado, pero al mismo tiempo muy cierto, e incluso da un giro y proclama que “el hombre come lo que es”, se alimenta de su propia cultura⁴.

Se suele caer en el error común de creer que las cocinas son la suma de las recetas y que solo basta agruparlas en un recetario para conocer una determinada cocina;

¹ CRUZ CRUZ, Juan. *Alimentación y Cultura. Antropología de la conducta alimentaria*, Pamplona, Universidad de Navarra, 1991, p. 36.

² CONTRERAS HERNÁNDEZ, Jesús. “Alimentación y cultura. Reflexiones desde la Antropología”, *Revista Chilena de Antropología*, N°. 11 (Santiago de Chile, 1992), p. 102.

³ USME LÓPEZ, Zuly Norbelia. *Cocina, texto y cultura. Recetario para una semiótica culinaria*, Bogotá, Fundación Universitaria INPAHU, 2010, p. 115.

⁴ MONTANARI, Massimo. “Historia, Alimentación, Historia de la Alimentación” en *Problemas actuales de la historia: Terceras Jornadas de Estudios Históricos celebradas en la Universidad de Salamanca, durante los días 27 y 28 de febrero y 1 y 2 de marzo de 1991*, Salamanca, Universidad de Salamanca, 1993, p. 25.

lo que en realidad el investigador culinario o el historiador de la alimentación deben hacer es realizar el estudio desde los sistemas alimentarios que contienen las sociedades⁵, lo que abarca desde la producción de los ingredientes vegetales animales y minerales hasta su transformación en un producto final destinado al consumo alimenticio.

La propuesta metodológica de este trabajo se basa en la búsqueda de referencias sensoriales, colores, aromas y sabores, que los españoles de los siglos XV al XVIII experimentaron al contacto con los productos alimenticios americanos, ya sean vegetales o animales, los condimentos y también los colorantes.

Las fuentes que hemos seleccionado para ello son dos crónicas, distantes en el tiempo para poder abarcar un rango prudencial de temporalidad, escritas por personajes muy diferentes que consideran el ámbito peruano. Para su elección hemos considerado que los cronistas hayan vivido en América, con lo cual las sensaciones que narran son fruto de su experiencia.

La primera fue escrita por Pedro Cieza de León⁶, un soldado que compatibiliza la narración histórico-militar con las costumbres indígenas, sin perder de vista el nuevo mundo sensorial que se despliega antes sus sentidos. Un problema frecuente en las crónicas dedicadas a narrar los acontecimientos de una campaña de conquista o exploración es que las alusiones a los vegetales indígenas son muy escasas porque, si bien de forma desigual según el cronista, interesan más los sucesos en sí que la descripción detallada de lo que les rodea. Sin embargo, en las páginas de Cieza de León sobre la conquista del Perú, a pesar de contar con escasas referencias, estas son valiosas porque suelen concernir a plantas que, al ser vistas por primera vez, impresionan los sentidos del cronista, o porque la forma de consumo le causa sorpresa, por lo que siente la necesidad de registrarlos⁷. De esta manera, las narraciones de este tipo también ofrecen datos sobre los primeros contactos de los conquistadores con alimentos americanos y su consumo.

⁵ GONZÁLEZ TURMO, Isabel. "La dimensión social de la cocina desde la antropología de la alimentación" en GARCÍA-HOZ ROSALES, Concha y HERRADÓN FIGUEROA, M^a Antonia, *¡A comer!: alimentación y cultura: catálogo de la exposición*, Madrid, Ministerio de Educación y Cultura, 1998, p. 22.

⁶ CIEZA DE LEÓN, Pedro. *Crónica del Perú. El señorío de los Incas*, Caracas, Biblioteca Ayacucho, 2005.

⁷ GARCÍA PARIS, Julia. *Intercambio y difusión de plantas de consumo entre el Nuevo y el Viejo Mundo*, Madrid, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Servicio de Extensión Agraria, 1991, p. 25.

La otra es una minuciosa recopilación de Bernabé Cobo⁸ sobre todos los saberes naturales que América ha proporcionado al conocimiento humano. Escrita por un jesuita, orden que se estableció en el Nuevo Mundo no solo para evangelizar al indígena, sino también para comprender su naturaleza, es un catálogo donde las sensaciones aromáticas de los productos vegetales, los sabores de los animales americanos comestibles, y los colores, tanto de flores, frutas o condimentos, sirven para que el cronista pueda ordenar el mundo que intenta transmitir a los lectores.

Por otro lado, los recetarios españoles de los siglos modernos son una valiosa herramienta para calibrar el desarrollo de los gustos, y, en nuestro caso, la apreciación de una parte de la sociedad de los productos que empezaron a inundar los paladares de los europeos, empezando por la sociedad española, quienes, en muchos casos, tuvieron el privilegio de probar y modular los sabores americanos traspasando alimentos indígenas al ámbito cultural mediterráneo, como en el caso del tomate, o sirviendo de puente gastronómico para que cultivos como la patata llegase a los más lejanos rincones del globo.

Pero antes de emprender esta tarea consideraremos las investigaciones actuales sobre historia de la alimentación, para lo cual una breve revisión del tratamiento historiográfico de este tema, y los temas que la misma historia de la alimentación implica. Sin olvidar que para poder entender estas sensaciones e impresiones percibidas ante las novedades americanas debemos adentrarnos en la antropológica de los sentidos, herramienta básica que nos permitirá tener una mayor comprensión de las referencias sensoriales que iremos encontrando.

⁸ COBO, Bernabé. *Historia del Nuevo Mundo*, Sevilla, Sociedad de Bibliófilos Andaluces, Imp. de E. Rasco, 1890, 3 vols. En las citas que se incluyen en este trabajo hemos normalizado el uso de mayúsculas y minúsculas, los acentos, y contracciones en desuso, así como suprimido las llamadas de atención del editor.

2. El devenir de la Historia de la alimentación

Los historiadores se han interesado por lo que el ser humano come, y cómo lo hace, desde mucho tiempo antes que lo hicieran los estudiosos de la Nueva Historia a quienes se suele vincular el análisis de la historia de la alimentación. Pero estos inicios no tuvieron en cuenta una pregunta importante para descubrir todo ese mundo cultural que es la alimentación: el por qué los hombres comen lo que comen⁹.

Ciertamente el tema alimentario tenía ya un largo recorrido, incluso podemos remontarnos al nacimiento de la propia historia. Vemos como Herodoto, preocupándose por describir a los bárbaros, utiliza la alimentación como un signo identitario de los pueblos extranjeros, definiendo lo diferente en cuanto contrapone lo cotidiano¹⁰. Es decir, para él, la alimentación griega no es para nada resaltante, puesto que pertenece a su propia cotidianeidad, y frente a esto es necesario para él detallar la diversidad con lo que puede graduar la civilidad de los países que detalla.

Tanto durante la época medieval como su continuación, la llamada Edad Moderna, continuó esta tradición de viajeros que recorrieron, hasta donde pudieron, el mundo asiático y africano en busca de conocimiento, por cuestiones políticas, como las embajadas, o por intereses económicos en las rutas de comercio que llevaban a los aromáticos e ignotos países de las especias. Sus travesías quedaban casi siempre impresas en relatos que no solo intentaban reflejar la historia de las civilizaciones que visitaban, sino que también se preocuparon por relatar las costumbres locales, entre las cuales destaca la importancia la alimentación como símbolo cultural de estos pueblos. Ellos no eran conscientes, pero circunstancialmente en sus escritos dejaron información para el posterior estudio histórico de estas civilizaciones. Lo mismo sucedió con los cronistas de Indias, hombres decididos en su labor, muchas veces cultivados y otros carentes de información, pero con el mismo carácter inquisitivo que les llevó a

⁹ CONTRERAS HERNÁNDEZ, J. “Alimentación y cultura...”, p. 96.

¹⁰ HERÓDOTO DE HALICARNASO. *Los nueve libros de la Historia*. Tomo 2, Ediciones eleph.com, 2000, pp.38-39: “Los demás hombres no acostumbran comer con los brutos, los Egipcios tienen con ellos plato y mesa común. Los demás se alimentan de pan de trigo y de cebada; los Egipcios tuvieran el comer de él por la mayor afrenta, no usando ellos de otro pan que del de escancia o candeal. Cogen el lodo y aun el estiércol con sus manos, y amasan la harina con los pies”.

hacer interesantes anotaciones y descripciones de los alimentos que, con el avance de la conquista y colonización, los españoles se iban encontrando¹¹.

Con el paso del tiempo, un interés cada vez más científico motivaba el viaje hasta América, la descripción de su entorno y de las costumbres de sus habitantes. Esta nueva etapa de expediciones científicas se inauguró en 1571 cuando Francisco Hernández de Toledo, médico de la corte de Felipe II, recibió el encargo real de viajar a las Indias Occidentales¹². El resultado fue *Historia natural de Nueva España*¹³, importante obra que posee abundante información sobre productos alimenticios americanos. Pero la gran época de los viajes científicos sin duda fue el siglo XVIII. Reconocidas son las expediciones de Cook o de Humboldt, aunque para el contexto español sería mejor mencionar las emprendidas durante el ilustrado reinado de Carlos III, entre ellas la de Ruiz y Pavón al Perú (1777) y la capitaneada por Celestino Mutis a Nueva Granada en 1783. Durante el gobierno de Carlos IV la expedición de Malaespina, que duró de 1789 a 1794, fue continuación de la fecunda labor de sus predecesoras.

Coincidiendo con el auge del positivismo, la historia se redujo a relatos de grandes personajes y cuestiones políticas relegando a la alimentación a un plano totalmente secundario. Así, la cuestión de la alimentación en la historia funcionó como parte de trabajos considerados dignos de estudio, o simplemente permaneció mencionada como una condición innata del ser humano. Se puede decir que todo el trabajo emprendido fue poco a poco considerándose pequeña historia, o historia anecdótica, quedando incluso el tema culinario al margen de toda discusión histórica, siendo objeto de estudios monográficos acerca de curiosidades, publicaciones periodísticas, o de especialistas gastronómicos¹⁴ que ya empezaban a hacer su aparición. Eran historias que ahondaban en ciertos aspectos alimenticios, pero que no se vinculaban a los procesos

¹¹ DIAZ YUBERO, Ismael. “La evolución de la alimentación y la gastronomía en España” en ADRIÀ, Ferrán, MOYANO, Isabel y SIMÓN, Carmen (comisarios), *La cocina en su tinta: Catálogo de la Exposición del 22 de diciembre de 2010 a 13 de marzo de 2011 organizada por la Biblioteca Nacional de España*, Madrid, Biblioteca Nacional de España, 2010, p. 127.

¹² PARDO TOMÁS, José. *El tesoro natural de América: Oviedo, Monardes, Hernández: colonialismo y ciencia en el siglo XVI*, Madrid, Nivola, 2002, p. 130.

¹³ HERNÁNDEZ, Francisco. *Historia natural de Nueva España*, México, Universidad Nacional de México, 1959.

¹⁴ FLANDRIN, Jean-Louis. “Historia de la alimentación. Por una ampliación de las perspectivas”, *Manuscrits: Revista d'història moderna*, N.º. 6 (1987), p. 7.

sociales, económicos o culturales de las épocas que reflejaban, ni mucho menos profundizaban en ellos.

Un caso excepcional fue Pierre quien publicó en 1798 tres volúmenes¹⁵, donde además de la vivienda, el vestido y el ocio, este jesuita estudió con mayor detenimiento las costumbres alimenticias francesas adelantándose a los inicios del modelo antropológico que observa en el alimento un simbolismo cultural. En su obra analiza la historia y las técnicas de producción de cada producto (cereales, carnes y bebida), ocupándose también del consumo y la difusión, es decir, del gusto predominante en la sociedad francesa. Desgraciadamente, no creó escuela al no tener seguidores.

Pero, si bien la historia se apartaba del campo alimenticio, la antropología comenzó su singladura centrando los estudios en las costumbres culinarias contemporáneas a los observadores¹⁶. Pero al igual que los cronistas de la Edad Moderna, en estos inicios, los europeos que viajaban a las colonias africanas y asiáticas describían las costumbres, incluidas las alimentarias, desde una óptica ciertamente de superioridad, distanciada y eurocéntrica. Según la profesora Pérez Samper, toda esta “vieja historia de la alimentación” padece tres importantes defectos: adolece de unas exageradas descripciones que no aportan más que detalles, refleja preferentemente lo diverso frente a lo común deformando con ello la realidad, y cae en una falta de rigor científico al buscar impacto en los lectores¹⁷.

El abandono de los presupuestos decimonónicos y el nacimiento de la denominada “Nueva historia de la alimentación”¹⁸ sucedían al mismo tiempo que el cambio de siglo traía nuevos aires para la historia, allanando el camino para una renovación historiográfica. Sobre todo con la Gran Guerra ya finalizada, en los años 20 los estudios sobre los sistemas alimentarios entran a formar parte de los análisis históricos. El cambio de visión se centró, de manera particular, en la exigente búsqueda de fuentes que resalten lo cotidiano, de lo culturalmente propio, y una metodología, que al igual que con cualquier otro objeto histórico, aspire al máximo rigor científico.

¹⁵ LE GRAND D’AUSSY, Pierre-Jean-Baptiste, *Histoire de la vie privée des Français depuis l’origine de la nation jusqu’à nos jours*, París, De L’Imprimerie de Ph. D. Pierres, 1782.

¹⁶ URÍA, Jorge. “Una nueva historia de la alimentación”, *Historia contemporánea*, N° 48 (2014), p. 36.

¹⁷ PÉREZ SAMPER, María Ángeles. “La historia de la historia de la alimentación”, *Chronica nova: Revista de historia moderna de la Universidad de Granada*, N° 35 (2009), p. 110.

¹⁸ Ídem.

Así, durante esta década la historia de la alimentación cosechó algunas obras que son ya clásicos en la materia, y que se caracterizan por utilizar críticamente las fuentes, el análisis de los hábitos alimentarios, la mirada social hacia los alimentos y una perspectiva multidisciplinar. Podemos mencionar la que se considera la primera síntesis fundamentada en el área alimenticia la obra del historiador y botánico polaco Adam Maurizio¹⁹, donde traza con gran maestría la reconstrucción de la dieta vegetal a lo largo del tiempo, desde la prehistoria y el nacimiento de la agricultura –haciendo especial hincapié en las épocas de penuria y escasez de alimentos– hasta el consumo alimenticio a principios del siglo XX, marcado por el hambre sufrida en algunas regiones europeas tras la Gran Guerra.

Por otro lado los productos americanos también empezaron a ser estudiados desde la nueva óptica. Así, en Italia, el historiador, político y médico Luigi Messedaglia publicó en 1927 una obra donde analizaba el devenir del grano americano y su influencia social y económica en la vida campesina de Italia, así como la principal enfermedad que su consumo provocaba, la pelagra²⁰.

A mediados de los años treinta, en Alemania e Inglaterra se imprimieron sendos estudios sobre la alimentación. En 1935, el economista Wilhelm Abel se centró en los períodos de expansión y contracción agrícola que corresponden a la variación poblacional²¹. Mientras, en las islas británicas aparecía la obra de Anne Wilbraham y Jack C. Drummond sobre la alimentación inglesa desde el siglo XV al XX, con especial dedicación a los banquetes de la Edad Moderna²².

Hasta este momento la historia de la alimentación se estaba recuperando de la marginación positivista. Fue con la iniciativa de la francesa Escuela de los Annales que el impulso a la Nueva historia de la alimentación cobró mayor fuerza. Gracias al empuje de nuevos métodos para la historia y con el apoyo de la etnografía, Lucien Febvre organizó en 1936 una encuesta sobre el uso de las grasas en la cocina popular

¹⁹ MAURIZIO, Adam. *Histoire de l'alimentation végétale depuis la préhistoire jusqu'à nos jours*, París, Payot, 1932. Originalmente se publicó en polaco en 1926.

²⁰ MESSEDAGLIA, Luigi. *Il mais e la vita rurale italiana. Saggio di storia agraria*, Plasencia, Federazione Italiana dei Consorzi Agrari, 1927.

²¹ ABEL, Wilhelm. *Agrarkrisen und Agrarkonjunktur in Mitteleuropa vom 13. bis zum 19. Jahrhundert*, Habilitationsschrift Abels, Berlín y Hamburgo, 1935. [*Las crisis agrícolas y los mercados agrícolas en Europa Central desde el siglo XIII hasta el XIX*].

²² DRUMMOND, Jack C. y WILBRAHAM, Anne. *The Englishman's Food: a history of five Centuries of English Diet*, Londres, J. Cape, 1937.

francesa cuyos resultados, que aún se siguen investigando, arrojarían una división del país en áreas alimentarias. Este gran esfuerzo proporcionó a la historia de la alimentación dos ideas fundamentales para su desarrollo: la reivindicación de la cocina francesa como interés histórico y la interdisciplinariedad que debe tener la investigación en la historia²³. Paralelamente Marc Bloch abrió nuevas puertas para alimentación con sus planteamientos sobre la evolución en los regímenes alimentarios y sus consecuencias en la ecología, el desarrollo comercial y la modificación del pensamiento de los consumidores, como por ejemplo sucedió con la difusión del chocolate en el siglo XVII o a consecuencia de la expansión europea y la consecuente colonización de los paladares mediante la introducción de alimentos europeos en América²⁴.

Desgraciadamente, en 1939 la guerra otra vez interrumpió toda investigación en marcha, reanudándose una vez culminado el conflicto europeo. El mundo se dividió en dos cosmovisiones políticas que, según sus reflexiones históricas, buscaron en el estudio de la alimentación soluciones para las crisis de hambre de la posguerra²⁵. En Inglaterra aparece, de mano de Redcliffe N. Salaman, *The history and social influence of the potato*²⁶, todo un clásico de la historia social por su análisis de las implicaciones del tubérculo americano en las dietas campesinas europeas, y que revaloriza este producto como un gran mitigante de las hambrunas.

Es a partir de los años 60 cuando, con los postulados ya definidos por *Annales*, como la búsqueda de nuevas fuentes, la interdisciplinariedad, la comprensión de la cotidianidad desde el punto de vista social, económico y del nuevo enfoque de las mentalidades, se da un nuevo impulso a la historia de la alimentación. Frente a la producción, estudiada por la escuela marxista, *Annales* planteó la investigación del toda-

²³ PÉREZ SAMPER, M. Á. “La historia de la historia...”, p. 113.

²⁴ A este respecto, Albán Achinte utiliza la expresión “geopolítica alimentaria” para explicar la superposición de saberes (y sabores) gastronómicos de una cultura sobre otra de acuerdo al orden geográfico de poder que ocupan cada una, aunque esto no signifique que se tratase de un monolitismo, puesto que la colonialidad del paladar tuvo su contrapartida en la legitimización de sabores americanos en la sociedad aristocrática europea, como es el caso del propio chocolate, siempre que se piense en una modificación en su preparación (quitándole el picante y agregándole el dulce) que adaptasen el gusto primario a las preferencias de esta cultura dominadora. ALBÁN ACHINTE, Adolfo. “Comida y colonialidad. Tensiones entre el proyecto hegemónico moderno y las memorias del paladar”, *Calle 14: Revista de investigación en el campo del arte*, Vol. 4, N°. 5 (2010), p. 21.

²⁵ PÉREZ SAMPER, M. Á. “La historia de la historia...”, p. 113.

²⁶ SALAMAN, Redcliffe N. *The History and Social Influence of the Potato*, Londres, Cambridge University Press, 1949.

vía no estudiado consumo. Por ello, Fernand Braudel²⁷ propuso estudiar al hombre y sus fenómenos biológicos, entre los cuales sin duda toma relevancia la alimentación. Las historias del pan²⁸ o del vino²⁹ que se acometieron en la década anterior, y que tuvieron su utilidad, fueron sustituidas, gracia a la ayuda de la bromatología, por una historia de los equilibrios nutricionales, así como una historia del gusto, que ahondaba en connotaciones económicas, sociales y psicológicas³⁰. Mientras tanto, el estudio de la alimentación desde el punto de vista histórico llegó a España con retraso debido a su carente interés por su consideración poco académica³¹. Durante la década del sesenta el panorama cambió y fueron los medievalistas quienes lideraron la producción de trabajos enfocados a la historia de la alimentación de la España cristiana y la musulmana³².

Del llamamiento realizado por Braudel surgió una colección de artículos, entre los cuales sobresale, para nuestro interés por su temática americanista, el estudio del historiador yugoslavo Traian Stoianovich sobre el maíz en el área balcánica³³. Por su parte, mientras la historia de la alimentación medieval en España se consolidaba como referente, los modernistas influenciados por Braudel, entre ellos el profesor Antonio Eiras Roel³⁴, comenzaron a investigar según el modelo cuantitativo de raciones y consumos de grupos sociales, y abastecimientos de ciudades.

²⁷ El propio Braudel trató el tema de la alimentación en *Civilisation matérielle et capitalisme, (XVe-XVIII siècle)*, Paris, Armand Colin, 1967.

²⁸ JACOB, Heinrich Eduard. *Histoire du pain depuis 6000 ans*, Seuil, París, 1958.

²⁹ DION, Roger. *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIXe siècle*, Paris, 1959.

³⁰ PESEZ, Jean-Marie. "Historia de la cultura material", *Clío*, N° 179 (2010), p. 251.

³¹ PÉREZ SAMPER, M. Á. "La historia de la historia...", p. 140.

³² LADERO QUESADA, Miguel Ángel. "La alimentación en la España medieval: estado de las investigaciones", *Hispania: Revista española de historia*, Vol. 45, N° 159 (1985), pp. 211-220. También véase MARTÍNEZ SOPENA, Pascual y CARBAJO SERRANO, María José. "L'alimentation des paysans castillans du XIe au XIIIe siècle et d'après les fueros", en: Menjot, Denis (ed.), *Manger et boire au Moyen Age: actes du Colloque de Nice (15-17 octobre 1982)*, Paris, Belles Lettres, 1984, Vol. I, pp. 335-347; y SERRANO LARRÁYOZ, Fernando. "La consideración y el ejercicio del cocinero cortesano en Navarra durante la Baja Edad Media", *En la España medieval*, N° 31 (2008), pp. 357-412.

³³ STOIANOVICH, Traian. "Le maïs dans les Balkans", *Annales*, N° 21 (1966), pp. 1026-1040.

³⁴ EIRAS ROEL, Antonio. "La historia de la alimentación en la España moderna: resultados y problemas", *Obradoiro de historia moderna*, N° 2, (1993), pp. 35-64. En este trabajo analizó las principales vías de investigación sobre alimentos y alimentación por los modernistas (como la alimentación en alta mar, las medias de consumo humano y las de determinados sectores poblacionales, los regímenes alimenticios, y, sobre todo, algunos problemas pendientes con miras a futuras investigaciones) en un interesante artículo.

Luego, *Annales* continuó destacando la importancia de la temática alimenticia despejando nuevas interrogantes que surgían. Así, el interés se centró en conseguir una historia total donde la historia de la alimentación, como fenómeno cultural, material y biológico, tendría una especial atención. De las siguientes generaciones que publicaron en la revista destaca el historiador francés Jean-Louis Flandrin, sobre todo por la metodología que emplea al utilizar fuentes novedosas como libros de cocina o proverbios, e incluso técnicas como la recreación culinaria como cuando, durante los seminarios de estudio de 1980 y 1990 de la *École des hautes études en sciences sociales*, organizó un banquete con los estudiantes para intentar reconstruir las fiestas medievales y de inicios de la Edad Moderna. No hay que olvidar a Massimo Montanari, quien formó equipo con Flandrin³⁵. El historiador italiano es, en la actualidad, una de las máximas autoridades en historia de la alimentación³⁶, especializándose en la Edad Media, aunque reconoce que para estudiar la alimentación hay que hacerlo desde una perspectiva ácrona, aboliendo las categorías temporales, en su caso, el medieval³⁷.

Por su lado, la historiografía inglesa se ha preocupado por el problema del hambre y el consumo, tanto de comestibles sólidos y bebidas, en las diversas épocas de su historia³⁸. A la par, los historiadores estadounidenses, apoyados por sus pares anglosajones y las universidades inglesas, se han dedicado a desentrañar los misterios de la alimentación en épocas prehistóricas, usando sobre todo los estudios arqueológicos³⁹. Pero no solo han mirado la paleodieta; por ejemplo el matrimonio Coe ha dedicado sus esfuerzos en estudiar el mundo precolombino, sin dejar de lado la alimentación de los pueblos americanos⁴⁰.

Mirando más al sur, la historia de la alimentación ha tenido mayor seguimiento en México, gracias a, entre otras cosas, el apego mexicano a la cultura gastronómica. Muestra de ello es el maravilloso libro *Historia de la comida en México* de Amando

³⁵ FLANDRIN, Jean-Louis y MONTANARI, Massimo (coords.). *Historia de la alimentación*, Gijón, Trea, 2011.

³⁶ PÉREZ SAMPER, M. Á. “La historia de la historia...”, p. 126.

³⁷ MONTANARI, Massimo. *El hambre y la abundancia: historia y cultura de la alimentación en Europa*, Barcelona, Crítica, 1993, p. 12.

³⁸ PÉREZ SAMPER, M. Á. “La historia de la historia...”, p. 128.

³⁹ *Ibíd.*, p. 130.

⁴⁰ COE, Sophie D. y COE, Michael, D. *La verdadera historia del chocolate*, México, Fondo de Cultura Económica, 1999. COE, Sophie D. *Las primeras cocinas de América*, México: Fondo de Cultura Económica, 2004.

Farga⁴¹, con numerosas reediciones, donde apreciamos un recorrido por las comidas del México prehistórico, la alimentación azteca/mexica, sus productos más emblemáticos, como el chile o el chocolate, bebidas como el pulque, y la literatura y costumbrismo gastronómicos. Otra historiadora mexicana digna de mención es Janet Long-Solís, especialista en productos como el pimiento⁴² o el tomate⁴³ y su adaptación a las cocinas mediterráneas, quien además, a raíz de la conmemoración del V Centenario de la llegada de Colón a América, coordinó unas jornadas sobre el encuentro del sistema alimentario hispano con el precolombino⁴⁴. Este acontecimiento, como era de esperar, tuvo también su resonancia en la historiografía alimentaria española. El trabajo de José María López Piñero, en colaboración con otros autores⁴⁵, sobre la introducción de los productos americanos en la dieta europea, o la investigación de Eloy Terrón⁴⁶, sobre la importancia de la Península como encrucijada de culturas alimentarias, son muestra de ello.

En los últimos años se ha gestado un boom gastronómico en el Perú, lo que ha impulsado los estudios históricos en busca de los orígenes culinarios de la denominada comida criolla peruana. A este respecto cabe resaltar la labor emprendida por la historiadora Rosario Olivas Weston que en 1996 publicó una completa guía para conocer el desarrollo de la culinaria peruana⁴⁷. También hay que destacar la obra del arqueólogo Elmo León, quien ha profundizado en la comida aborígen, desde los orígenes paleolíticos hasta la fundación virreinal⁴⁸.

⁴¹ FARGA FONT, Amando. *Historia de la comida en México*. México, Costa-Amic, 1968.

⁴² LONG-SOLIS, Janet, *Capsicum y cultura: La historia del chilli*, México, Fondo de Cultura Económica, 1988.

⁴³ LONG-SOLIS, Janet. "El tomate: de hierba silvestre de las Américas a denominador común en las cocinas mediterráneas" en GARRIDO ARANDA, Antonio (comp.), *Cultura alimentaria de España y América*, Huesca, La Val de Onsera, 1995, pp. 215-235.

⁴⁴ LONG-SOLIS, Janet (coord.). *Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos: [trabajos presentados al Coloquio "1492: el encuentro de dos comidas", Puebla, 6-8 julio 1992]*, México, Universidad Nacional de México, Instituto de Investigaciones Históricas, 1996.

⁴⁵ LÓPEZ PIÑERO, José María, FRESQUET FEBRER, José Luis, LÓPEZ TERRADA, María Luz y PARDO TOMAS, José. *Medicinas, drogas y alimentos vegetales del Nuevo Mundo. Textos e imágenes españolas que los introdujeron en Europa*, Madrid, Ministerio de Sanidad y Consumo, 1992.

⁴⁶ TERRON, Eloy. *España, encrucijada de culturas alimentarias. Su papel en la difusión de los cultivos americanos*, Madrid, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 1992.

⁴⁷ OLIVAS WESTON, Rosario. *La Cocina en el virreinato del Perú*, Lima, Universidad de San Martín de Porres, Escuela Profesional de Turismo y Hotelería, 1996.

⁴⁸ LEÓN CANALES, Elmo. *14,000 años de alimentación en el Perú*, Lima, USMP, Fondo Editorial, 2013.

La producción investigadora sobre la influencia americana en la alimentación española es llevada a cabo sobre todo por equipos multidisciplinares, como el Grupo de investigación Cultura alimentaria, de la Universidad de Córdoba, nacido en 1994 y dirigido por el Dr. Antonio Garrido Aranda. Sus resultados han sido publicados en varias monografías⁴⁹. Otra especialista sobre los alimentos americanos y su influencia en la dieta mediterránea es la Dra. María Ángeles Pérez Samper quien en sendos trabajos explica el cambio alimenticio que, a partir de la integración de estos productos, originó en la cultura alimenticia mundial⁵⁰.

La antropología también ha ahondado en el tema de la alimentación. Ésta pone su atención sobre todo en los factores ecológicos, socioculturales, económicos o filosóficos, como los simbolismos y rituales culinarios, los tabúes alimenticios y el universo cultural de las comidas, que influyen en la elección de los alimentos, teniendo en cuenta, sin embargo, que existen otros de carácter biológico y psicológico que interactúan entre sí⁵¹. Ya desde los años 60, Levi-Strauss trabajó sobre el paradigma de la cocción de los alimentos, desarrollando el concepto de triángulo gastronómico, donde se perfila la tríada crudo-cocido-podrido⁵². Destacamos en este campo a cuatro antropólogos: el también sociólogo francés Claude Fischer⁵³ que demuestra en su trabajo en qué medida la civilización moderna ha transformado la comensalidad del ser humano, su compatriota Le Breton, que profundiza en cómo el universo sensorial humano es

⁴⁹ GARRIDO ARANDA, Antonio (comp.). *Cultura alimentaria de España y América*, Huesca, La Val de Onsera, 1995. *Cultura alimentaria Andalucía-América*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, 1996. *Los sabores de España y América*, Huesca, La Val de Onsera, 1999. *Comer cultura: estudios de cultura alimentaria*, Córdoba, Servicio de Publicaciones Universidad de Córdoba, 2001. *El sabor del sabor: hierbas aromáticas, condimentos y especias*, Córdoba, Servicio de Publicaciones Universidad de Córdoba, 2004. *Comida y cultura: Nuevos estudios de cultura alimentaria*, Córdoba, Servicio de Publicaciones Universidad de Córdoba, 2009.

⁵⁰ PÉREZ SAMPER, María Ángeles. “La integración de los productos americanos en los sistemas alimentarios mediterráneos” en BARCELÓ CRESPI, María y RIERA MELIS, Antoni (coords.), *La Mediterrània, àrea de convergència de sistemes alimentaris (segles V-XVIII) XIV Jornades d'Estudis Històrics Locals, Palma, del 29 de novembre al 2 de desembre de 1995*, Palma de Mallorca, Institut d'Estudis Baleàrics, 1996, pp. 89-148; De la misma autora “España y América: El encuentro de dos sistemas alimentarios”, en GARCÍA JORDÁN, Pilar (coord.), *Las Raíces de la memoria: América Latina, ayer y hoy, Quinto Encuentro Debate*, Barcelona, Universitat de Barcelona, 1996, pp. 171-188.

⁵¹ GRACIA ARNAIZ, Mabel. “Alimentación y cultura en España: una aproximación desde la antropología social”, *Physis – Revista de Saúde Coletiva*, Vol. 20, Nº. 2 abril-junio (2010), p. 366.

⁵² LÉVI-STRAUSS, Claude. *Mitológicas. 1 “Lo crudo y lo cocido”*, México, Fondo de Cultura Económica, 2002.

⁵³ FISCHLER, Claude. *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*, Barcelona, Anagrama, 1995.

modelado por la cultura y la sociedad⁵⁴; y los profesores españoles Jesús Contreras⁵⁵ y Juan Cruz Cruz, que con sus trabajos han abierto el camino de la antropología de la alimentación desde la década de los noventa⁵⁶.

En la actualidad el terreno está abonado y la investigación es fértil. Los nuevos enfoques se centran en realizar una historia de la alimentación totalizante, que se sustente en lo pluridisciplinar, apoyándose la historia en metodologías de la antropología, la literatura, la sociología o la ciencia política⁵⁷, y en lo sociocultural, y aunque las fórmulas cuantitativas hayan establecido patrones sumamente numéricos, realizándose estudios basados en la elaboración de cuadros estadísticos de raciones, calorías consumidas, abastecimiento, entre otros, que si bien eran novedosos en su día, y necesarios, han sido desplazados por el enfoque cualitativo, como bien resaltaba el propio Flandrin cuando denunció la apariencia ilusoria que estaba teniendo la historia de la alimentación llevada por los enfoques nutricionistas⁵⁸. Así la perspectiva futura es de carácter cultural⁵⁹, sin dejar de valorar el trabajo hasta entonces realizado por otros campos de las ciencias, como nutricionistas, geógrafos o médicos, que aportaron sus conocimientos a esta área histórica. Tomo las palabras con que Flandrin concluyó su artículo, haciendo una defensa de la historia de la alimentación como un estudio total:

“Fenómeno humano completo, la alimentación atañe tanto a la cultura como a la naturaleza, y tanto al espíritu que al cuerpo. La historia de la alimentación no es, pues, solo un capítulo de la historia del cuerpo o de la historia de la cultura material, sino que forma parte también de la historia del arte, de la historia de las ciencias, de la historia religiosa, de la historia económica, social y política, etc.”⁶⁰.

⁵⁴ LE BRETON, David. *El sabor del mundo: una antropología de los sentidos*, Buenos Aires, Nueva Visión, 2009.

⁵⁵ CONTRERAS HERNÁNDEZ, Jesús. *Antropología de la alimentación*, Madrid, Eudema, 1993.

⁵⁶ CRUZ CRUZ, J. *Alimentación y Cultura...* Recientemente ha publicado *Gustos, emociones y hábitos. Psicología de la conducta alimentaria*, 2014. [En línea] disponible en http://issuu.com/juancruzcruz/docs/psicologia_a_alimentaria [fecha de consulta: 30.06.2015].

⁵⁷ URÍA, J. “Una nueva historia...”, p. 54.

⁵⁸ FLANDRIN, J. “Historia de la alimentación...”, pp. 8-9: “Porque las ideas de los nutricionistas evolucionan, (...) porque los documentos en que se basan estos estudios generalmente son libros de cuentas que anotan los productos comprados, pero no los consumidos, (...) y porque estas cuentas hacían referencia a un conjunto de comensales y es muy difícil saber cómo era presentada esta comida en la mesa común y cómo era repartida entre ellos”.

⁵⁹ *Ibíd.*, p. 9: “Lo que pretendo aquí y ahora es convencer a los historiadores de la necesidad de abordar la historia de la alimentación desde una perspectiva de carácter más cultural”.

⁶⁰ *Ibíd.*, p. 26.

Por ello propone que el futuro de la historia de la alimentación pase porque las investigaciones se orienten hacia la historia del gusto y de las percepciones de sabores⁶¹, y también hace una apología por la historia de la cocina⁶², en la que los recetarios son necesarios para conocer las cronologías de las transformaciones de los sabores y gustos sociales en diferentes regiones del mundo. Y no solo eso, como ya reivindicaba en 1979 Jean-François Revel en *Un festín de palabras*, apoyándose en los estudios culturales de lo cotidiano, el siguiente paso es proponer una historia de las sensibilidades gastronómicas⁶³.

⁶¹ *Ibíd.*, p. 22.

⁶² *Ibíd.*, p. 16.

⁶³ REVEL, Jean-Françoise. *Un festín en palabras: historia literaria de la sensibilidad gastronómica de la antigüedad a nuestros días*, Barcelona, Tusquets, 1980.

3. Los sentidos y la alimentación

Ingerir una sustancia ajena y externa, es decir, introducirla en nuestro cuerpo, implica un grado de confianza tan alto que en algunos casos podría definirse como fe⁶⁴. Incluso no es suficiente que algo sea comestible para que podamos comerlo, sino que deben existir una serie de condiciones culturales para que demos el paso definitivo de ingerir ese algo comestible⁶⁵. Los productos que si son comestibles están definidos culturalmente por el conocimiento del pueblo que los consume, por la sabiduría que se trasmite de generaciones. En la vida cotidiana dejamos de pensar en lo que consumimos; simplemente el acto de alimentarse es tan natural que no nos preguntamos por qué nos alimentamos con determinados productos, de determinadas formas, y con diversas técnicas para transformar estos productos, lo que implica un paso cultural más. A decir verdad, en la mayor parte de las culturas son los alimentos cocinados los que, por este mismo hecho, han recibido la impronta de la cultura⁶⁶.

La propia experiencia, el proceso de ensayo y error, ha servido al cuerpo como una guía gastronómica, en muchos casos, fiable. En un principio, el acto de comer involucra una serie de decisiones personales, y también colectivas, que incluyen la comensalía, con quien compartimos los alimentos, si es que vamos a compartirlos, los horarios de las comidas, y la cantidad que podemos, y debemos, ingerir en cada una de las comidas. Para cada uno de nosotros estas decisiones se hacen de forma espontánea. Son hechos tan válidos que parecen naturales, es decir, intrínsecos de la condición humana. Es solo bajo algunas circunstancias, como enfermedades, fechas extraordinarias de ciertos calendarios rituales, el cambio de ambiente por un viaje o, en el caso que estamos estudiando, el contacto con pueblos ajenos culturalmente, es cuando comenzamos a plantearnos la posibilidad de aceptar modos diferentes de alimentarnos. Y en esto juega un papel determinante los sentidos, sobre todo el gusto, el olfato y el

⁶⁴ BRANDES, Stanley. “Prólogo” en LÓPEZ GARCÍA, Julián, *Alimentación y sociedad en Iberoamérica y España: cinco etnografías de la comida y la cocina*, Cáceres, Universidad de Extremadura, 2001, p. 5.

⁶⁵ MONTANARI, M. “Historia, Alimentación...”, p. 25.

⁶⁶ GARINE, Igor de. “Prólogo” en BARUSI, Ángela, MEDINA, F. Xavier y COLESANTI, Gemma (eds.), *El color en la alimentación mediterránea. Elementos sensoriales y culturales de la nutrición*, Barcelona, Icaria, 1998, p. 15.

tacto, cuya recuperación, más allá de lo visual, es uno de los objetivos de la antropología de los sentidos⁶⁷.

Los sentidos son los órganos por medio de los cuales el hombre se pone en relación con los objetos exteriores⁶⁸. En general, podemos distinguir cinco sentidos, pero debemos tener presente la perspectiva cultural que condiciona la enumeración de los mismos. Según Classen, en distintas épocas históricas han variado desde cuatro a siete los sentidos con los que se percibe el mundo⁶⁹. Como ejemplo se ha sugerido que el tacto y el gusto han sido confundidos muy a menudo, incluso formando un solo sentido, o que el tacto puede ser subdividido en cuanto a las percepciones de temperatura o texturas existen⁷⁰.

El gastrónomo Brillat-Savarin enumera cinco sentidos:

“La vista, que abraza el espacio y por medio de la luz descubre la existencia y colores de los cuerpos que nos rodean.

El oído, que por el intermedio del aire recibe el sacudimiento producido por los cuerpos ruidosos o sonoros.

El olfato, por medio del cual percibimos los olores de los cuerpos que huelen.

El gusto, que nos sirve para apreciar todo lo que es sávido o comible.

El tacto, cuyo objeto se reduce a percibir la consistencia y la superficie de los cuerpos”⁷¹.

Añade el amor físico como un sexto sentido cuya finalidad es la reproducción humana. En sus meditaciones encontramos una buena recopilación del funcionamiento de los sentidos. Nos resalta que en los tiempos primitivos las primeras sensaciones humanas fueron directas, la vista funcionaba con vaguedad, se olía sin elegir, y se comía sin la percepción del paladar. Pero el desarrollo de la humanidad ha permitido que podamos percibir el gusto, apoyado siempre por la vista y el olor, y con él examinemos con minuciosidad los alimentos⁷².

⁶⁷ CLASSEN, Constance. “Fundamentos de una antropología de los sentidos”, *Revista Internacional de Ciencias Sociales (RICS)*, Vol. 49, N.º. 3 (1997), p. 404.

⁶⁸ BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. *Fisiología del gusto*, Barcelona, Editorial Óptima, 2001, p. 29.

⁶⁹ CLASSEN, C. “Fundamentos de una antropología...”, p. 401.

⁷⁰ CLASSEN, C. *Worlds of sense: exploring the senses in history and across cultures*, Londres y Nueva York, Routledge, 1993, pp. 2-3.

⁷¹ BRILLAT-SAVARIN, J. A. *Fisiología del gusto*, p. 27.

⁷² *Ibíd.*, p. 29.

Para nuestro interés debemos dejar de lado dos sentidos, el tacto y el oído, que aunque tienen cierta relación con la alimentación, como es el informarnos del grado de madurez de algunas frutas o verduras, o la textura de los mismos, mediante la palpación o el sonido que emiten al darles un pequeño golpe, o los procesos culinarios donde el oído es fundamental durante las cocciones, porque más allá de estas informaciones poco se ha investigado al respecto y las fuentes que hemos utilizado tampoco dan mayores referencias.

El gusto es el sentido de la percepción de los sabores. Para Brillat-Savarin, este es el que decide que nuestro sistema ponga en funcionamiento el complejo cultural de la alimentación, así, tras la percepción visual del alimento, “los dientes se ponen en movimiento, la lengua acompaña al paladar con objeto de percibir sabores, y pronto el estómago dará principio a la asimilación”⁷³. Asimismo, es mediante el gusto que se estimula tanto el apetito como la sed y el hambre, funciones vitales para la conservación de la vida. Esto implica que no solo es un estímulo a los placeres, sino también es un método defensivo del cuerpo para elegir las sustancias más apropiadas a nuestro organismo⁷⁴ y no ingerir sustancias nocivas que puedan enfermar al organismo.

No debemos pasar por alto al disgusto, antítesis y mecanismo de defensa corporal⁷⁵. Además de poder ser analizado desde un plano meramente biológico, podemos realizar un enfoque desde sus representaciones culturales. Fischler dice que este disgusto, y por supuesto el gusto, puede ser modelado, modulado o incluso invertido por la influencia social y la cultura gastronómica, proponiendo como ejemplo las sensaciones doloras de los chiles picantes, que dependiendo del plano cultural y la experiencia culinaria, pueden ser apreciadas y placenteras o rechazadas⁷⁶.

Pero, ¿cómo funciona el gusto? Mientras que otros sentidos podemos relacionarlos con el ámbito de lo externo, para degustar los alimentos es necesaria la inmersión de los mismos dentro de uno. Tras esta operación fisiológica, y a través de operaciones químicas, los alimentos se disuelven mediante la masticación y la salivación, y liberan las moléculas sápidas “a fin de que puedan absorberlas los lóbulos nerviosos,

⁷³ *Ibíd.*, p. 33.

⁷⁴ *Ibíd.*, p. 36.

⁷⁵ USME LÓPEZ, Z. N. *Cocina, texto y cultura...*, p. 114.

⁷⁶ FISCHLER, C. *El (h)omnívoro...*, p. 93.

papilas o chupadores de que está sembrado interiormente el aparato degustador”⁷⁷. Aunque el proceso puede realizarse con el simple contacto entre la lengua y el alimento, lo que matiza aún más los sabores ya que se percibe el gusto externo, por ejemplo, de los frutos, cuya cubierta, si es que la tiene y es comestible, proporciona sensaciones y sabores distintos que el interior. Del mismo modo, no se perciben de igual forma los líquidos que los cuerpos sólidos.

Con respecto a los sabores que podemos distinguir, Brillat-Savarin dice que cada cuerpo soluble tiene su propio sabor, distintos los unos con los otros, con lo cual el número aumenta al infinito⁷⁸. Para Aristóteles los sabores se graduaban de acuerdo al placer que otorgaban, desde lo dulce y lo untuoso, a lo amargo y salado, pasando por los intermedios agrio, desabrido, astringente y ácido⁷⁹. Para Plinio los sabores eran trece: dulce, azucarado, graso, ácido, amargo, áspero, intenso, desabrido, picante, salado, la mezcla de sabores del vino, el de la leche y la insípida agua⁸⁰. Los dietistas de la Escuela de Salerno, siguiendo la teoría de los humores, diferenciaron una decena de sabores, a los cuales dotaban de cualidades saludables según sus propiedades fisiológicas; así

“Según los autores, se distinguen nueve o diez sabores: cuatro son atribuidos a lo frío, y cinco a lo caliente. Lo untuoso, lo ácido y lo agudo son más leves. Lo estíptico, lo insípido y lo salado tienen un sabor moderado. Lo pónico, lo dulce y lo amargo son más acentuados: estos tres son sabores intensos. Lo acre es leve, lo agudo es moderado. Es desagradable lo pónico, al cual cede lo acre estíptico. Pero no llevo al extremo la preferencia por los sabores: uno ama los alimentos dulces, otro los salados, un tercero los ásperos y un cuarto los agudos”⁸¹.

Asimismo lo caliente estaba asociado a los sabores untuosos, salados, picantes y amargos; mientras que lo frío se vincula a lo pónico (áspero), lo ácido y lo insípido, que es a ausencia de sabor, o la pobreza del mismo.

Estos sabores pueden ser fácilmente manipulables mediante complementos culinarios como las especias, las hierbas aromáticas, muy utilizados en la Edad Moder-

⁷⁷ BRILLAT-SAVARIN, J. A. *Fisiología del gusto*, p. 39.

⁷⁸ *Ibidem*, p. 40.

⁷⁹ LE BRETON, D. *El sabor del mundo...*, p. 269.

⁸⁰ PLINIO SEGUNDO, Cayo. *Historia Natural*, Madrid, Cátedra, 2002, pp. 23-79.

⁸¹ *Regimen sanitatis Salernitanum*, versión italiana de F. Gherli, IX, 7, 1. Citado por CRUZ CRUZ, J. *Gustos, emociones y hábitos...*, p. 57.

na⁸², o los actuales saborizantes artificiales, que modifican el gusto mediante agregación de compuestos químicos. Los condimentos, como la sal y las ya mencionadas especias, han sido fundamentales en las cocinas gracias a sus efectos potenciadores del sabor, que incluso los cocineros juegan al enmascaramiento de sabores, buscando la sorpresa en el comensal.

Brillat-Savarin simplifica los sabores clásicos elementales (amargo, dulce, salado y ácido) en agradables o desagradables al paladar, términos sencillos con los cuales expresar la atracción o rechazo a ciertos alimentos⁸³. Pero indudablemente todos los sabores complejos incluyen algunas de los cuatro sabores primarios, en distinta proporción, y que son asimilados por las papilas gustativas ubicadas en la lengua, donde las partículas sápidas y solubles de los cuerpos alimenticios son asimiladas y procesadas, y que se encuentran distribuidas de la siguiente manera: en la punta captamos el sabor dulce y salado; en los laterales, el ácido; en la parte posterior, el amargo⁸⁴. En este proceso hay que señalar que también intervienen el paladar, donde algunos sabores son percibidos por quienes han sufrido la amputación de la lengua, y las mejillas, donde se produce la salivación. A esto habría que añadir las sensaciones de somestesia, es decir, la presión, el dolor y la temperatura que proceden de la piel y los músculos, mediante las cuales se entiende la textura de los alimentos⁸⁵. Asimismo, la sensibilidad térmica también es desplegada en la boca siendo ésta uno de los criterios de apreciación del gusto, como también lo es el dolor que causa el frío o el calor de un alimento⁸⁶; una lengua quemada puede desnaturalizar los sabores.

En 1985 se reconoció oficialmente el sabor *umami* (que podría ser traducido del japonés como sabroso o sabor gustoso), descrito por primera vez en 1908 por el científico Kikunae Ikeda, quien descubrió que el sabor de algunos caldos japoneses no se podían expresar mediante los cuatro sabores clásicos. Los principales agentes responsables de este sabor son los ribonucleótidos y los glutamatos, que siempre han estado presentes en diferentes productos y preparaciones a lo largo de la historia, como en el *garum* romano, y cuya percepción se ha denominado de diversas maneras, como

⁸² PÉREZ SAMPER, María Ángeles. *Mesas y cocinas en la España del siglo XVIII*, Gijón, Trea, 2011, p. 112.

⁸³ BRILLAT-SAVARIN, J. A. *Fisiología del gusto*, p. 40.

⁸⁴ CRUZ CRUZ, J. *Gustos, emociones y hábitos...*, p. 49.

⁸⁵ USME LÓPEZ, Z. N. *Cocina, texto y cultura...*, p. 112.

⁸⁶ LE BRETON, D. *El sabor del mundo...*, p. 258.

el medieval sabor untuoso, que no solo lo graso sino que también implicaba lo fragante y pingüe⁸⁷. Podemos encontrar este sabor

“en la carne, como la de res, cerdo y pollo; está en las verduras, como tomate, papa, col, champiñones, zanahoria, soja; está en el queso; está en peces, algas y mariscos, como ostras, gambas, erizos de mar, almejas, vieiras y cangrejos”⁸⁸.

El funcionamiento de este importante sentido no solo pasa por las papilas gustativas y el paladar, sino que también resultan primordiales para las sensaciones gustativas las fosas nasales, donde son percibidas hasta dos quintas partes del sabor alimenticio⁸⁹. El sentido del olfato es fundamental para la alimentación, y prueba de ello es la constante búsqueda de aromas por parte de la gastronomía que complementen los sabores de las elaboraciones culinarias. No solo los olores participan en la selección de los productos alimenticios, también los propios olores que emanan de los cuerpos se modifican por los alimentos⁹⁰.

A este respecto, el gusto no solo denota la percepción de los químicos que estimulan el impulso alimentario, implica también al sentido olfativo, uno de los más subestimados, o incluso denigrado, por parte de la cultura occidental⁹¹. Se ha estudiado que los occidentales sentimos como si nuestra capacidad olfativa no valiese más que para percibir olores desagradables o aromas placenteros, cuando es el contacto entre nuestro ser íntimo y lo externo, y que gracias a la memoria olfativa retenemos recuerdos sensibles para siempre, gracias a su gran poder evocador⁹². Es más, este sentido es tan importante que incluso si sufriésemos su incapacidad, como les sucede a los afectados por anosmia (pérdida completa del olfato), nos obligaría a vivir en un mundo inodoro, lo que nos alejaría de la realidad, e incluso insípido, porque gran parte del sabor de los alimentos los percibimos gracias al olfato, como ocurre con el vino, o por lo menos, con sabores y gustos distintos, como puede suceder con el mal olor de un alimento en proceso de descomposición y que podríamos ingerir sin percatarnos de ello.

⁸⁷ CRUZ CRUZ, J. *Gustos, emociones y hábitos...*, p. 53.

⁸⁸ *Ibíd.*, p. 54.

⁸⁹ LEUKEL, Francis. *Introducción a la Psicología fisiológica*, Barcelona, Herder, 1978, p. 303.

⁹⁰ LARREA KILLINGER, Cristina. *La cultura de los olores. Una aproximación a la antropología de los sentidos*, Quito, Abya-Yala, 1997, p. 215.

⁹¹ LE BRETON, D. *El sabor del mundo...*, p. 199.

⁹² *Ibíd.*, p. 216.

Los olores se perciben mediante las partículas olorosas en suspensión que transportadas por el aire se introducen en la mucosa de las fosas nasales. Allí se disuelven y entran en contacto con los bastoncillos olfativos que envían la información olorosa al cerebro. La sensibilidad olfativa es tal que basta con una pequeña cantidad de moléculas para activar el proceso químico del sentido olfativo. Por este método fisiológico se perciben una cantidad infinita de olores. Aun así se pueden agrupar los olores básicos en categorías que, al igual que sucedía con los sabores, varían tanto por el tiempo como por la cultura. Como olores primarios se han considerado el acre, que puede ser agradable al despertar ciertas sensibilidades⁹³, el picante, como el de la pimienta, que proporciona una sensación de placentero dolor, el cítrico que acompaña a los productos ácidos que acompañaban los guisos de los tiempos medievales y modernos, el resinoso olor de las maderas, el mentolado, el perfumado olor floral, el muy apreciado olor dulce, y su antagónico, el pútrido o fétido, que similar a los sabores amargos, provoca rechazo, e incluso repugnancia.

Dentro de nuestra cultura occidental, debido a la evolución de los modelos sensoriales que nunca se mantienen estáticos, desde el medievo hasta los tiempos actuales el predominio del sentido de la vista va en aumento frente al resto de sentidos no visuales que ven mermada su importancia⁹⁴. La visión se demostraba como el sentido más desarrollado, el que permitía a la civilización funcionar como tal, frente a los sentidos más primarios, que descendían en capacidad mientras el hombre evolucionaba.

Mediante la visión podemos analizar los alimentos, los tamaños y formas de los productos, o las proporciones y decoración de las raciones. Una comida sabrosa mal presentada visualmente pierde gran parte de su atractivo. Y como ya hemos visto con respecto a los malos sabores, o los olores de la putrefacción, la vista también tiene la capacidad de discernir entre los alimentos comestibles de los que son dudosos para nuestra salud, y destaca porque, al no ser un sentido de contacto directo, es la que actúa en primer lugar identificando lo que se nos presenta⁹⁵.

⁹³ CRUZ CRUZ, J. *Gustos, emociones y hábitos...*, p. 68.

⁹⁴ CLASSEN, C. *Worlds of sense...*, p. 10.

⁹⁵ BARUSI, Ángela, MEDINA, F. Xavier y COLESANTI, Gemma. "Introducción. Algunos aspectos sobre el color y la alimentación en la Europa Mediterránea Occidental" en BARUSI, Ángela, MEDINA, F. Xavier y COLESANTI, Gemma (eds.), *El color en la alimentación mediterránea. Elementos sensoriales y culturales de la nutrición*, Barcelona, Icaria, 1998, p. 23.

Pero sobre todo, la vista juega un papel esencial en los sistemas alimentarios porque es el medio por donde percibimos los colores, que juegan un papel fundamental en la aceptación de los alimentos mediante una evaluación hedonista que anticipa la sensación del placer gustativo⁹⁶; e incluso es muy probable que según la gama cultural de colores se tenga la capacidad de actuar sobre la percepción de sabores influyendo como una autodefensa del cuerpo, al igual que el sabor amargo y el olor pútrido advierten de alimentos posiblemente tóxicos.

A diferencia de los sabores y aromas, los colores son más fáciles de identificar en distintos consensos culturales y de ser transmitidos verbalmente⁹⁷. Ejemplo de ello es la entrada en el diccionario de Covarrubias, en la cual su primer significado está íntimamente ligado a lo visual:

“Color: Es el objeto propio de la vista, el color negro, y el blanco, son los extremos de las colores. Escribe dellas Plinio lib.35.cap.6. Unas de las colores son naturales, otras artificiales, y algunas compuestas, mezclando unas con otras; de donde resulta una tercera color; y el saber hacer esto es uno de los primores que se requieren en la pintura. Tienen las colores en el vulgo sus significaciones particulares, que todos las saber y no ay para que gastar tiempo en esto; refiere las principales y comúnmente recibidas Alciato en la emblema que hace dellas, y empieza, *Index maestitie est pullus color*, &c. Color absolutamente llamamos el rojo, con que las mujeres ayudan el de sus rostros y labios. Color significa alguna vez razón, o causa, que en Latin vale species. Ejemplo. So color de santidad engañan los hipócritas. Titulo colorado, el que parece fundarse en alguna apariencia de razón y justicia. Mudar la color del rostro, turbarse, y alterarse”⁹⁸.

Covarrubias no expresa la gama de colores, solo aporta datos sobre lo que para él son los extremos. Como a continuación cita a Plinio para explicar la importancia de la elaboración de colores en la pintura, no está demás explicar brevemente la síntesis sustractiva que se basa en la combinación de pigmentos que no emiten luz, sino que la absorben. Así los colores básicos en esta operación son el magenta, el amarillo y el azul cian, que combinados dan un negro no puro, sino marrón muy oscuro. Todo lo contrario sucede con la síntesis aditiva, que es la creación de colores mediante

⁹⁶ GARINE, I. “Prólogo”, p. 12.

⁹⁷ Ídem.

⁹⁸ COVARRUBIAS HOROZCO, Sebastián de. *Tesoro de la lengua castellana o española*, Madrid, 1611, p. 448-449.

la combinación de tres radiaciones de luz básicas (rojo, verde y azul) presentes en el arco iris, cuya fusión nos da como resultado el blanco.

Esto es importante para la alimentación por dos motivos: mediante la síntesis aditiva podemos percibir los colores de los productos en estado natural y tras un proceso de transformación química como es el cocinado, por el cual los productos alteran su coloración, menos el pimiento y el tomate, que son los únicos vegetales cuyo color no es destruido por la cocina y que además puede transmitir a las carnes⁹⁹. Mientras que por la síntesis sustractiva se pueden realizar alteraciones en el color mediante el uso de los decolorantes, blanqueadores, fijadores y colorantes, que pueden ser naturales o sintéticos¹⁰⁰, o por procedimientos culinarios para que los platos elaborados posean ciertos tonos o matices, como son las técnicas en frío del corte, el adobado o el aliñado, entre otros, la acción de la sal o el alcohol durante el proceso de conservación de los alimentos, o la adición de calor durante el cocido, el ahumado, el horneado, el asado o la fritura¹⁰¹, que modifica el color de lo crudo a los dorados y los pardos rojizos, en el caso de las carnes, pescados y volatería.

Tan significativos son los sentidos para la alimentación que muchas veces es más importante en la selección alimenticia las propiedades sensoriales que percibimos de los productos tras una evaluación según un canon cultural, su buen aroma, su coloración adecuada, su forma o su textura, su naturalidad, que el valor nutritivo real¹⁰².

Finalmente, las sensaciones no son solo una cuestión fisiológica, ya que al igual que la alimentación, la percepción sensorial es un acto no solo físico, sino también cultural¹⁰³, lo cual quiere decir que mediante los cinco sentidos conocidos no solo captamos los fenómenos físicos que ocurren tanto a nuestro alrededor como en nuestro interior, sino que además son vías de transmisión de ciertos valores culturales, que adoptamos y concretizamos para nuestro bagaje culinario. La reunión de todo ello proyecta un modelo sensorial mediante el cual se forma, y se condiciona, una visión

⁹⁹ GARINE, I. “Prólogo”, p. 14.

¹⁰⁰ GONZÁLEZ TURMO, Isabel. “Los mapas culinarios y la recreación del color” en BARUSI, Ángela, MEDINA, F. Xavier y COLESANTI, Gemma (eds.), *El color en la alimentación mediterránea. Elementos sensoriales y culturales de la nutrición*, Barcelona, Icaria, 1998, p. 51.

¹⁰¹ *Ibíd.*, p. 52.

¹⁰² CRUZ CRUZ, J. *Alimentación y Cultura...*, p. 53.

¹⁰³ CLASSEN, C. “Fundamentos de una antropología...”, p. 401.

del mundo y en este juego los sentidos actúan de manera determinante cuando se trata de un mundo desconocido.

Para Le Breton el alimento es un “objeto sensorial total”¹⁰⁴ que provoca satisfacción, porque rebasa el sabor interviniendo en su concepción cultural la disposición visual de los elementos crudos o cocidos y los aromas que desprenden y que preparan al comensal para degustar sabores que ya con solo olerlos pueden iniciar el ritual placentero de la degustación gastronómica. Finalmente, sentencia:

“El gusto por la alimentación, la percepción del alimento en boca, es una conjunción sensorial que mezcla el aroma de los alimentos con su tactilidad, su temperatura, su consistencia, su apariencia, su olor, etc. Comer es un acto sensorial total. La boca es una instancia fronteriza entre el afuera y el adentro. Da lugar a la palabra, a la respiración, pero también al sabor de las cosas. El gusto es indisociable de esa matriz bucal que mezcla las sensorialidades”¹⁰⁵.

Tras esta breve introducción al estudio del mundo sensorial, pasemos a analizar las primeras fuentes que muestran como los sentidos actuaron como entes receptores de conocimiento ante los productos alimenticios americanos, novedades que debían calibrarse según complejo cultural hispano.

¹⁰⁴ LE BRETON, D. *El sabor del mundo...*, p. 257.

¹⁰⁵ *Ibíd.*, p. 263.

4. Sabores, olores y colores en dos cronistas del Perú

Las formas de comer han ido evolucionando a medida que el humano ha progresado. Los medios de transformación de los alimentos han conseguido perfeccionar los alimentos y mejorar el gusto de lo comestible. Uno de los primeros grandes cambios en el sistema alimentario fue el dominio del fuego. Desde su invención, el hombre es capaz de cocinar sus alimentos, impregnándolos de cultura. Los métodos ancestrales pasaron por asar las carnes directamente en rocas calentadas o directamente sobre las brasas, a introducir piedras calientes en los recipientes que contenían incipientes guisos. Eso sin duda hizo que los hábitos alimentarios cambiasen, y que la transformación de los productos fue más controlada.

Con el paso del tiempo la alimentación pasó de un medio de sustento a una forma de deleite, tanto por los sabores y aromas que se podían crear, como del arte visual que se componía con los diferentes ingredientes; en definitiva, un placer para los sentidos. Pero a su vez, este placer es solo digno para una élite muy selecta, que se recrea con los más elaborados guisos e ingredientes, siendo sus cocinas una forma más de exaltación del poder que poseen; así la alimentación también es un elemento más de la diferenciación social.

La cocina hispana recibió influencias romanas y árabes. Las raíces romanas se pueden rastrear por la etimología de muchos productos vegetales¹⁰⁶ que eran, y son, usados por los cocineros, como el apio (*apium*), la lenteja (*lenticula*), el nabo (*napus*), el rábano (*rafanus*), el cardo (*cardus*), el cohombro (*curcumis*), el puerro (*porrum*), el haba (*faba*), entre otros. Con respecto a los cereales, una de las variedades de trigo cultivadas era el *far*, de donde viene farro, puré de harina similar a las gachas presente en los recetarios medievales. Otros fueron el *centenum*, centeno, el *hordeum* u hordeate, el *millum* o millo, y la *avena*.

Además del vocabulario, los romanos dejaron en la cocina medieval hispana un excesivo gusto por las especias y aromas, que perduró en las cocinas de los godos y la

¹⁰⁶ DOMINGO, Xavier. “La cocina española antes del Descubrimiento” en OLIVAS WESTON, Rosario (comp.), *Cultura, identidad y cocina en el Perú*, Lima, Escuela Profesional de Turismo y Hostelería, Universidad San Martín de Porres, 1993, p. 138.

posterior nobleza carolingia. Esta apetencia de sabores se prolongó durante mucho tiempo, llegando a ser una de las características de la cocina de los Austrias¹⁰⁷.

Por otro lado, las composiciones gastronómicas romanas tuvieron que pasar por el cedazo árabe del refinamiento. No solo llegaron desde tierras persas nuevas formas de cocción, o legumbres desconocidas hasta ese momento, sino también nuevas especies, y con ello nuevos aromas y sabores. Así, la cocina fue considerada un arte más entre la poesía y la música, y con ello surgieron nuevas formas de servir la mesa. Pero no solo la cultura árabe dejó su impronta en el sistema culinario hispano. El nomadismo contribuyó a que técnicas culinarias usadas desde la época romana pasasen al norte de África y se hayan convertido a día de hoy en símbolos de la cocina marroquí, como por ejemplo la *pastela*, un pastel dulce muy especiado de carne, o las *tejinas*.

A finales del siglo XV el concepto del mundo cambia y se expanden las fronteras de lo desconocido gracias al *hambre de especias*¹⁰⁸, un gusto exclusivo de las mesas ricas que significaron lo distintivo, lo poderoso. Es paradójico que, según Montanari, este signo de exclusividad fue paulatinamente, pasados los siglos, desapareciendo de las costumbres alimentarias en los precisos momentos en que la abundancia permitió su uso generalizado¹⁰⁹. Este hambre de especias provocaría una necesidad, la de buscarlas en sus lugares de origen, que finalmente causaría una lluvia de sabores y especias que hartarían a quienes financiaron su búsqueda.

El nexo que se estableció con América, recién descubierta por los europeos, hace que se manifiesten alimentos hasta entonces desconocidos. Así, se inicia un intercambio de todo tipo de productos comestibles que hace que los territorios americanos se integren en el sistema alimentario mundial, por lo que se consideró necesario conocer todos los aspectos que entrañaba este Nuevo Mundo.

Pero los principios no fueron fáciles. Como bien refiere Montanari¹¹⁰, la cocina y el régimen alimentario, en definitiva, la *cultura alimentaria*, no son un cúmulo casual de elementos, sino más bien un conjunto coherente y global. Por ello existió una

¹⁰⁷ SIMÓN PALMER, María del Carmen. *La cocina de Palacio: 1561-1931*, Madrid, Castalia, 1997.

¹⁰⁸ FLANDRIN, J. "Historia de la alimentación...", p. 16.

¹⁰⁹ MONTANARI, M. *El hambre y la abundancia...*, p. 119.

¹¹⁰ *Ibidem*, pp. 100-101.

cierta dificultad para comprender y aceptar lo distinto, lo diferente a los sentidos, y es por esto que existe la necesidad de un filtro, que es el sistema de valores imperantes en la cultura dominadora, lo que sin duda, llega a desnaturalizar lo novedoso, por medio de la adaptación o las referencias propias. Siguiendo este postulado, al ser productos absolutamente nuevos a sus sentidos primero experimentaron una cierta curiosidad. Hemos dicho que la visión se entendía como el sentido más desarrollado; ciertamente los cronistas necesitaban ver lo que escribían y eso era fundamental para la veracidad de su narración. Pero no pudieron percibir el Nuevo Mundo que se les presentaba, y transmitir las sensaciones que experimentaban, sin utilizar los demás sentidos.

Es natural que las plantas y animales desconocidos, la mayoría comestibles, causen resistencia y un comprensible rechazo. El comportamiento neofóbico¹¹¹ es descrito como una fuerte aversión a ciertos alimentos nuevos, desconocidos en su entorno o poco familiares culturalmente, que gracias a la interacción social puede atenuarse, e incluso anularse. Pero tras la reacción inicial, tuvieron la necesidad de expresar su percepción mediante comparaciones a otros alimentos que sí conocían y que, según su propio criterio, podían ser asimilables a todo lo novedoso que probaron. Es decir, buscando las referencias dentro de su propia cultura. A esta relajación de las resistencias iniciales contribuyó, sin duda, el hambre con el que los conquistadores se encontraron al acabárseles las provisiones tras las largas travesías, primero por el Océano para llegar a los asentamientos del Nuevo Mundo, y luego en las exploraciones al interior de lo desconocido¹¹².

El encuentro alimenticio estuvo marcado por el relato de situaciones muy dispares, incluso contrarias, como puede ser la abundancia y la total inanición que ya hemos mencionado. Por un lado encontramos los exuberantes banquetes celebrados por Moctezuma Xocoyotzin, detallados por Bernal Díaz del Castillo en su *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*:

“En el comer, le tenían sus cocineros sobre treinta manera de guisados, hechos a su manera y usanza, y teníanlos puestos en braseros de barro chicos debajo, porque no se enfriasen, y de aquello que el gran Moctezuma había de comer guisaban más de trescientos platos, sin más de mil para la gente de guarda (...). Cotidianamente le guisaban gallinas, gallos de papada, faisanes, perdices de la tierra, codornices, patos

¹¹¹ FISCHLER, C. *El (h)omnívoro...*, p. 110.

¹¹² DIAZ YUBERO, I. “La evolución de la alimentación...”, p. 125.

mansos y bravos, venado, puerco de la tierra, pajaritos de caña, y palomas y liebres y conejos, y muchas maneras de aves y cosas que se crían en esta tierra que son tantas que no las acabaré de nombrar tan presto”¹¹³.

La penuria también se hizo presente, como en el relato autobiográfico de Álvaro Núñez Cabeza de Vaca, donde la palabra hambre es una constante inquietante:

“De ocho meses que con ellos estuvimos, los seis padecimos mucha hambre (...). Con éstos padecimos más hambre que con los otros, porque en todo el día no comíamos más de dos puños de aquella fruta, la cual estaba verde; tenía tanta leche, que nos quemaba las bocas (...). Otras veces me mandaban raer cueros y ablandarlos. Y la mayor prosperidad en que yo allí me vi era el día que me daban a raer alguno, porque yo lo raía mucho y comía de aquellas raeduras, y aquello me bastaba para dos o tres días”¹¹⁴.

Sin olvidar la impresión cultural que sintieron los europeos al presenciar el canibalismo¹¹⁵, un pecado que les condenaba a la inhumanidad¹¹⁶, como uno de los tantos episodios relatados por Cieza de León sobre indígenas comehombres. En el valle de Nore, en la sierra antioqueña, se encontró con un señorío donde se comían a los hijos de las concubinas que apresaban de pueblos enemigos. A estos vástagos

“los criaban como mucho regalo, hasta que tenían doce o trece años, y de esta edad estando bien gordos, los comían con gran sabor, sin mirar que eran su sustancia y carne propia, y de esta manera tenían mujeres para solamente engendrar hijos en ellas, para después comer, pecado mayor que todos los que ellos hacen”¹¹⁷.

El conquistador hispano necesitó que todo lo que veía y sentía en esta lejana tierra pudiese ser incluido en su esquema cultural. Según Gispert,

“los científicos de aquella época, ante la constatación de que existía en América una flora y fauna distinta a la que ellos conocían y estaban habituados a utilizar, se vie-

¹¹³ DÍAZ DEL CASTILLO, Bernal. *Historia verdadera de la conquista de Nueva España*, 2003. [En línea] disponible en <http://www.biblioteca.org.ar/libros/11374.pdf> [fecha de consulta: 20.06.2015], p. 64.

¹¹⁴ CABEZA DE VACA, Álvaro Núñez. *Nafragios*, Ediciones elaleph.com, 2000, pp. 67-68.

¹¹⁵ BRAY, Warwick. “Crop Plants and Cannibals: Early European Impressions of the New World”, en BRAY, Warwick (ed.), *Proceedings of the British Academy 81. The Meeting of Two Worlds: Europe and the Americas 1492-1650*, Oxford y New York, Oxford University Press, 1993, pp. 289-326.

¹¹⁶ EARLE, Rebecca. *The body of the conquistador: food, race, and the colonial experience in Spanish America, 1492-1700*, Cambridge, Cambridge University Press, 2012, p. 123.

¹¹⁷ Cieza de León, P. *Crónica del Perú...*, pp. 41-42.

ron en la necesidad de reconceptualizar y dar una nueva lógica a la unidad de la naturaleza”¹¹⁸.

Por ello los cronistas vieron grandes posibilidades de explorar un territorio que se antojaba paradisiaco describiendo la cultura que se encontraron y que necesitaban comprender, a lo cual se unió sin duda la necesidad de reflejar todos los hechos de la Conquista para que memoria de los hombres. Aunque algunos cronistas, como Cieza, recomendaban dedicar los esfuerzos hispanos en la agricultura:

“Por tanto mi parecer es que [a] los conquistadores y pobladores de estas partes no se les vaya el tiempo en contar de batallas y alcances, entiendan en plantar y sembrar, que es lo que aprovechará más”¹¹⁹.

Como hemos visto, esta fascinación también estuvo enfocada a la alimentación de las gentes que contactaron, y a las dificultades de integrar esos productos, procesos, técnicas y rituales alimenticios dentro del sistema alimentario español, lo cual derivó en iniciales resistencias. Aunque progresivamente se fue integrando en la dieta de los conquistadores, estos y luego los colonizadores, nunca se adaptaron a la dieta indígena, aunque tampoco lo pretendiesen¹²⁰.

Es bien conocido que a pesar de encontrarse con todo un mundo de sabores y cocinas con largas trayectorias culturales, los españoles seguían añorando los alimentos a los que sus paladares estaban ya acostumbrados; así los que permanecieron en América pedían a los que volvían a la Península que, si tenían planeado regresar al nuevo continente, trajesen consigo alimentos tradicionales¹²¹. Este fenómeno es de total actualidad, siendo descrito por Le Breton como la existencia de una relación nostálgica con los alimentos que los inmigrantes muestran cuando buscan en los mercados de los lugares de residencia, alimentos con sabores a los de sus regiones de origen¹²².

¹¹⁸ GISPERT CRUELLES, Montserrat. “Las plantas americanas que revolucionaron los guisos, aderezos y repostería de la comida occidental” en GARRIDO ARANDA, Antonio (comp.), *Los sabores de España y América: Cultura y Alimentación*, Huesca, La Val de Onsera, 1999, p. 213.

¹¹⁹ Cieza de León, P. *Crónica del Perú...*, p. 279.

¹²⁰ PÉREZ SAMPER, M. Á. “La integración de los productos americanos...”, p. 90.

¹²¹ DÍAZ YUBERO, I. “La evolución de la alimentación...”, p. 127.

¹²² LE BRETON, D. *El sabor del mundo...*, p. 276.

4.1. Cieza de León

La obra de Pedro Cieza de León, el *Príncipe de los Cronistas*¹²³, está consagrada mayormente a los acontecimientos históricos y políticos de los inicios de la conquista y colonización del Perú, periodo muy convulso conocido por las guerras entre los propios conquistadores, pero que también puede resultarnos de suma utilidad por el interés que Cieza puso en la geografía, etnografía, e historia natural, siendo el primero que por escrito expresó esta fascinación por los sabores, olores y colores novedosos.

Nació en 1518 en la extremeña ciudad de Llerena, hijo de Lope de León y de Leonor de Cazalla, una familia de orígenes conversos, dedicados al comercio. La información sobre su infancia es nula. Embarcó al Nuevo Mundo en 1535 con el nombre de Pedro de León y bajo las órdenes del capitán andaluz Jorge Robledo, héroe de las guerras de Italia, aunque hidalgo sin fortuna.

Ya en América, sus primeros años como soldado se reducen a las zonas aledañas al cauce del Magdalena, en la actual república colombiana, teniendo como base de operaciones Cartagena de Indias, desde donde partían diversas expediciones de reconocimiento, conquista y fundación de asentamientos. Entre 1536 y 1537, junto con el también extremeño Alonso de Cáceres, formó parte de la expedición a San Sebastián de Buenavista y a Urute. Posteriormente, entre 1539 y 1541, participó en el establecimiento de tres ciudades: junto con Jorge Robledo fundó San Ana de los Caballeros, y luego, en solitario, Cartago y, al año siguiente, Antioquia. Tras estas aventuras iniciales, se asentó como encomendero gracias a la posesión otorgada por Sebastián de Belalcázar.

Pero el espíritu inquieto de Cieza no le permitió holgar demasiado. Así en 1547, junto con el *Pacificador* Pedro de la Gasca, partió hacia el Perú, expedición que tenía como misión acabar con los desórdenes y el desgobierno que sufría el territorio andino por la rebelión de Gonzalo Pizarro contra la autoridad real. Desembarcan al año siguiente en la capital virreinal, donde empezó su carrera cronística. Tras la guerra contra los encomenderos pudo recorrer amplias zonas del territorio andino, mientras que observaba y tomaba apuntes de toda la información tanto política como etnográfica o botánica que se encontró.

¹²³ ESTEVE BARBA, Francisco. *Historiografía indiana*, Madrid, Gredos, 1964, p. 417.

Cuatro años después regresó a la Península, estableciéndose en la portuaria ciudad de Sevilla, donde contrajo matrimonio con Isabel López. Ya con la calma del merecido retiro pudo culminar su obra, publicando la primera parte en 1553, todo un éxito editorial vendiéndose unos 300 ejemplares¹²⁴. Este volumen resulta una introducción itineraria sobre la geografía y la historia natural del virreinato peruano. La difusión fue asombrosa, hasta once reediciones, en varios idiomas, avalan la notoriedad que alcanzó en vida.

Su muerte, en Sevilla el 2 de julio de 1554, lo sorprendió con gran parte de obra inédita. En su testamento encargó que el resto de volúmenes fuesen impresos. Pero no fue hasta tres siglos después, en 1880, que bajo el título de *Segunda Parte de la Crónica del Perú*, se continuó la edición de su obra. Esta parte trata de los grandes hechos acaecidos durante el señorío de los incas yupangues, antiguos reyes del Perú.

A finales del siglo XIX, Jiménez de la Espada publicó fragmentos del Tercer libro, el cual llamó *La Guerra de Quito*. Esta tercera parte permaneció oculta hasta que en la década de los 40, Rafael Loredó publicó algunos fragmentos inéditos en *El mercurio Peruano*. Aunque hubo que esperar hasta 1979 para que se publicase este volumen en su totalidad.

Cuando los españoles arribaron a Sudamérica se encontraron con uno de los cultivos básicos del mundo prehispánico andino: la patata. A pesar de su importancia, no es hasta 1537, cinco años después de la entrada de Pizarro y sus huestes en Cajamarca, cuando Juan de Castellanos realiza la primera mención del tubérculo andino. La región cajamarquina es productora de papas y los españoles debieron de haberlas probado durante su avance, pero, según Murra¹²⁵, su conocimiento debió de verse reducido ya que los informantes que Pizarro pudo obtener provenían de la elite cuzqueña enfrentada los quiteños en las guerras dinásticas que asolaron el Tahuantinsuyo.

Mientras describe las costumbres de los indígenas quiteños Cieza menciona que, además del maíz, existen otros dos principales bastimentos entre ellos,

¹²⁴ BALLESTEROS GAIBROIS, Manuel. "Introducción" en CIEZA DE LEÓN, Pedro, *La crónica del Perú*, Madrid, Historia 16, 1984, p. 48.

¹²⁵ Citado en MASSON MEISS, Luis. "La papa entre las grandes culturas andinas" en LÓPEZ LINAGE, Javier (ed.), *De papa a patata. La difusión española del tubérculo andino*, Madrid, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 1991, p. 38.

“al uno llaman papas, que es a manera de turmas de tierra, el cual después de cocido, queda tan tierno por de dentro como castaña cocida, no tiene cáscara ni cuesco más que los tiene la turma de la tierra porque también nace debajo de la tierra como ella.”¹²⁶.

La comparación entre las patatas y las turmas de tierra es constante. Ya hemos mencionado que para poder transmitir la impresión sensorial de lo que comían, los cronistas debían incluir referencias culturales propias de su mundo gastronómico. En este caso, las patatas saben a castañas cocidas.

El otro bastimento al que se refiere, y donde vemos la presencia de una diferenciación cromática, es la quinua, un seudocereal cuyo cultivo se extiende por la región altiplánica de los Andes, la cual “echa una semilla muy menuda, de ella es blanca y de ella es colorada”, y así como a la patata la compara con las turmas de tierra, la quinua “la comen guisada como nosotros el arroz”¹²⁷.



1. CHUÑO BLANCO.

Otra forma de consumo de la patata era en forma de chuño, que se obtenía tras un proceso de congelación en las zonas nevadas de los Andes, desecación y prensado para extraer el líquido y una última congelación, lo que finalmente hace que el tubérculo pueda ser conservado durante meses o años. Cieza lo describe al tratar de las

¹²⁶ Cieza de León, P. *Crónica del Perú...*, p. 115.

¹²⁷ Ídem.

comidas de las gentes del Collao, región que “es tan estéril que no da frutas de las muchas que otros valles producen y crían”¹²⁸. Cieza no conocía exactamente el proceso de chuñificación de la papa, aunque seguramente sus informantes le explicarían parte del mismo porque dice que a las patatas “las secan al sol, y guardan de una cosecha para otra”. Este chuño es necesario para afrontar las largas épocas de sequías o malas cosechas, por ello es un producto muy estimado y apreciado por los indígenas del Collao que

“no tienen agua de acequias como otros muchos de este reino para regar sus campos, antes sí les falta el agua natural para hacer las sementeras, padecen necesidad y trabajo, si no se hallan con este mantenimiento de las papas secas”¹²⁹.



2. YUCA.

Además de las papas, Cieza menciona otros tubérculos. La yuca se da en la provincia de Arma, en las fertilísimas tierras de Puerto Viejo y en la isla de Puna, donde además se da mucho maíz y “otras raíces gustosas”¹³⁰. En la tierra que llama de los valles o en el área de los llanos se da abundancia de maíz, recogándose hasta dos veces al año, pero en épocas de escasez “ponen raíces de yuca, que son provechosas para

¹²⁸ Cieza de León, P. *Crónica del Perú...*, p. 253.

¹²⁹ *Ibíd.*, p. 254.

¹³⁰ *Ibíd.*, p. 158.

hacer pan y brebaje”¹³¹. Por otro lado, las batatas, o ajos, también las encontró en Puerto Viejo y en los llanos donde “críanse muchas batatas dulces, que el sabor de ellas es casi como el de castañas”¹³². Este tubérculo, también llamado camote, es originario de la América tropical, donde la evidencia arqueológica demuestra que se cultivaba hace más de 4,500 años atrás¹³³. Aunque algunas veces no especifica los nombres de las raíces que degusta, como cuando visita Quimbaya donde, además de muchos frutales, encontró “raíces campestres gustosas para comer”¹³⁴, o como cuando dice que en las provincias de Huaylas, Tarma y Bombón existen “muchas raíces gustosas y provechosas para la humana sustentación”¹³⁵.

Suele destacarse que en un principio el interés de los españoles por los productos que se enviaban al Viejo Mundo se centraba en las plantas medicinales, mayormente purgantes, y en menor medida en las plantas destinadas a la alimentación¹³⁶. Una de las mejores descripciones sensoriales que hace de una raíz es de la zarzaparrilla, “provechosa para todas enfermedades”. Se la encontró en las islas aledañas a la ciudad de Guayaquil. Dice que se denomina de esa manera “porque sale como zarza de su nacimiento, y hecha por los pimpollos y más partes de sus ramos unas pequeñas hojas”. Era utilizada para aliviar diversas dolencias, pero sobre todo “para el mal de bubas y dolores que causa a los hombres aquella pestífera enfermedad”. Cieza dice que, para aprovechar los beneficios de esta raíz, el paciente debe “meterse en un aposento caliente y que esté abrigado, de manera que la frialdad, o aire no dañe al enfermo, con solamente purgarse y comer viandas delicadas y de dieta”, y además

“beber el agua de estas raíces las cuales cuecen lo que conviene para aquel efecto, y sacada el agua que sale muy clara y no de mal sabor, ni ningún olor, dándola a beber al enfermo algunos días sin le hacer otro beneficio, purga la maletía del cuerpo, de tal manera que en breve queda más sano que antes estaba”¹³⁷.

Además de la zarzaparrilla, “en los llanos y valles del Perú hay muy grandes arboledas, y lo mismo en las espesuras de los Andes, con árboles de diferentes naturas

¹³¹ *Ibíd.*, p. 185.

¹³² *Ibíd.*, p. 185.

¹³³ GARCÍA PARIS, J. *Intercambio y difusión...*, p. 119.

¹³⁴ *Ibíd.*, p. 69.

¹³⁵ *Ibíd.*, p. 217.

¹³⁶ VALLES ROJO, Julio. *Cocina y alimentación en los siglos XVI y XVII*, Valladolid, Junta de Castilla y León, Consejería de Cultura y Turismo, 2007, p. 271.

¹³⁷ Cieza de León, P. *Crónica del Perú...*, p. 159.

y manera, de los cuales pocos o ningunos hay que parecen a los de España”¹³⁸, entre los cuales se haya el molle, que en realidad es un arbusto, que según Cieza huele a hinojo, y es utilizada su corteza como medicina para tratar el dolor e hinchazón de piernas¹³⁹.



3. MOLLE.

Otra descripción sensorial que merece resaltar es la que se refiere a un veneno que preparaban los indígenas de la región de Cartagena a base de muchas cosas. Cieza dice que entrevistando a los caciques principales de la zona averiguó que los ingredientes principales eran “unas raíces de mal olor, tirante el color de ellas a pardas” y “que por la costa del mar junto a los árboles que llamamos manzanillos cavaban debajo de la tierra, y de las raíces de aquel pestífero árbol sacaban aquellas, las cuales queman en unas cazuelas de barro, y hacen de ellas una pasta”, así como “unas hormigas tan grandes como un escarabajo de los que se cría en España, negrísimas y muy malas”¹⁴⁰. Pues bien, a raíz de explicar los efectos de este poderoso veneno, Cieza relata como el desconocimiento de muchos españoles por muchas frutas tóxicas hace que al probarlas enfermen, así un tal Juan Agraz, invadido por el hambre, probó “unas

¹³⁸ *Ibíd.*, p. 276.

¹³⁹ *Ídem.*

¹⁴⁰ Cieza de León, P. *Crónica del Perú...*, pp. 31-32.

manzanillas que parecen en el color y olor naturales de España”, devorándolas con ansia ya que “comió diez o doce de estas manzanas, y le oí jurar que en el olor, color, y sabor no podían ser mejores” lo que le causó una grave intoxicación que “si no fuera socorrido con aceite, ciertamente muriera”. Vemos claramente que se atrevió a comer un fruto totalmente desconocido al confiar en sus sentidos.

En otras regiones, como en Andahuaylas, abundante en yerbas tóxicas “tan dañosas, que [los españoles] mueren con su ponzoña”, se encuentran otras “muy provechosas para la salud de los hombres”, como un vegetal que podía ser usado como dentífrico. Dice Cieza que esta yerba es “tan buena para la boca y la dentadura, que limpiándose con ella una hora o dos, dejaba los dientes sin olor, y blancos como nieve”¹⁴¹.

En su viaje por el Nuevo Mundo, Cieza encontró que muchos productos alimenticios consumidos en España ya se habían aclimatado. La gran difusión mundial de especies vegetales del Nuevo Mundo con frecuencia oculta este proceso simultáneo también de importantes consecuencias¹⁴². Las primeras introducciones de cultivos europeos se debieron a la necesidad de crear una reserva alimentaria para las poblaciones de colonos que solo con el paso del tiempo se adaptarían a las plantas indígenas. Aunque los principios fueron difíciles, estos cultivos y animales aclimatados tuvieron el tan deseado éxito, no así en cuanto al intercambio ecológico¹⁴³, como luego veremos. En Panamá algunos colonos “han plantado muchas cosas de España, como los naranjos, cidras, higueras”¹⁴⁴. En Loja “los españoles en este tiempo han ya plantado algunas parras, e higueras, naranjas, y otros árboles de los de España”¹⁴⁵. En Quito “hay árboles muy grandes de naranjos, y limas”, así como “las legumbres de España que se crían son muy singulares, y todas las más y principales”¹⁴⁶. En la ciudad de Trujillo, hay por todas partes viñas, granados e higueras, así como “gran cantidad de trigo, y

¹⁴¹ *Ibíd.*, p. 277.

¹⁴² PÉREZ SAMPER, M. Á. “La integración de los productos americanos...”, p. 93.

¹⁴³ ACOSTA, José de. *Historia natural y moral de las Indias*, Valencia, Valencia Cultural 1977. [Edición facsímil de la edición de Sevilla, 1590], pp. 270-271: “Mejor han sido pagadas las Indias, en lo que toca a plantas, que en otras mercaderías: porque las que han venido a España son pocas, y danse mal: las que han pasado de España son muchas, y danse bien”. Otro cronista, Oviedo, también advertía repetidamente sobre la difusión y proliferación en América de los productos llevados desde la metrópoli, como por ejemplo limoneros, naranjos y demás árboles frutales, y de diversas verduras como el apio, el culantro, las zanahorias y los nabos. FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS, Gonzalo, *Historia general y natural de las Indias*, Madrid, Atlas, 1959, Vol. III, p. 328.

¹⁴⁴ Cieza de León, P. *Crónica del Perú...*, p. 15.

¹⁴⁵ *Ibíd.*, p. 166.

¹⁴⁶ *Ibíd.*, p. 114.

muchos naranjales, de los cuales es cosa hermosa ver el azahar que sacan. También hay cidras, toronjas, limas, limones”¹⁴⁷. En los llanos

“también hay grandes higuerales, y muchos ganados, y en algunas partes se dan ya membrillos. Pero ¿para qué voy contando eso, pues se cree y tiene por cierto que se darán todas las frutas que de España sembraren? Trigo se coge tanto como saben los que lo han visto, y es cosa hermosa de ver campos llenos de sementeras por tierra estéril de agua natural, y que estén tan frescos y viciosos que parecen matas de albahaca. La cebada se da como el trigo, limones, limas, naranjas, cidras, toronjas, todo lo hay mucho y muy bueno, y grandes platanales. Sin lo dicho hay por todos estos valles otras frutas muchas y sabrosas que no digo, porque me parece que basta haber contado las principales”¹⁴⁸.

En la ciudad de Los Reyes, sede de la Corte Virreinal, es donde mejor se puede apreciar esta colonización de los paladares¹⁴⁹. En los huertos y estancias que rodean la ciudad

“los españoles tienen sus ganados, y palomares, y muchas viñas y huertas muy frescas y deleitosas llenas de las frutas naturales de la tierra, y de higuerales, platanales, granados, cañas dulces, melones, naranjos, limas, cidras, toronjas, y las legumbres que se han traído de España, todo tan bueno y gustoso, que no tiene falta antes digno por su belleza para dar gracias al gran Dios y señor nuestro que lo crió”¹⁵⁰.

Adentrándose en los Andes, lo mismo sucedía en otra importante ciudad, la antigua capital imperial y ombligo del mundo incaico, Cuzco, donde “los más de los españoles (...) han ya hecho plantar naranjos y limas, higueras, parrales, y otras plantas de España”¹⁵¹. Por otro lado, Cieza relata que en Huánuco hay tanta abundancia de trigo como de maíz. Y seguimos viendo la repetición, como una letanía, de “higuerales, naranjos, cidras, limones, y otras frutas de las que se han plantado de España, (...) hay muchas y muy buenas, y todas las legumbres que de España han traído, sin esto hay

¹⁴⁷ *Ibíd.*, pp. 190-191.

¹⁴⁸ *Ibíd.*, p. 186.

¹⁴⁹ ALBÁN ACHINTE, A. “Comida y colonialidad...”, p. 22: “El proyecto colonizador, además de sus pretensiones religiosas y político-administrativas, también tuvo características gastronómicas, en cuanto el colonizador trajo su impronta alimentaria, e intentó por todos los medios reproducirla en las condiciones que el medio se lo permitió. A su vez, intentó imponer sus gustos y preparaciones por encima de las recetas que en el Nuevo Mundo existían, y aquellas que los africanos esclavizados trajeron consigo desde sus lugares de origen y fueron incorporadas de una u otra forma como prácticas de re-existencia”.

¹⁵⁰ Cieza de León, P. *Crónica del Perú...*, p. 195.

¹⁵¹ *Ibíd.*, p. 246.

grandes platanales”¹⁵². El cultivo de productos europeos en las tierras de la serranía peruana, en palabras de Cieza, hará que prospere la colonización porque, con abundancia de trigo, carnes y demás frutales españoles, “se tiene esperanza que será cada día mejor”¹⁵³. Lo mismo sucede en el apacible valle de camino a Huamachuco “el cual como está abrigado con las sierras, es su asiento cálido, y pasa por él un lindo río, en cuyas riberas se da trigo en abundancia, y parras de uvas, higueras, naranjos, limones y otras muchas plantas que de España se han traído”¹⁵⁴.

Naranjas, toronjas, limones, limas y cidras. Todas ellas frutas ácidas muy apetecibles por los paladares europeos. Pero no solo este sabor agrio era el único de su predilección, el sabor dulce también era muy demandado. Vemos por ello que el higo se plantaba según el avance español. Asimismo, la introducción de la caña de azúcar es objeto de atención por Cieza. En la ya conocida región de los llanos el cronista diviso “gran cantidad de cañaverales de cañas dulces” con cuyos jugos “en algunos lugares se hacen azúcares y otras frutas con su miel”¹⁵⁵. De camino a Trujillo, en el valle de Chicama, “por su grandeza y fertilidad, (...) hay en él gran cantidad de cañaverales dulces, de que se hace mucho azúcar y muy bueno, y otras frutas y conservas”¹⁵⁶. Lo mismo ocurre en los valles de Nazca, que siendo “tan fértiles como he dicho se ha plantado en uno de ellos gran cantidad de cañaverales dulces, de que hacen mucho azúcar”¹⁵⁷. En las referencias vemos que la caña no solo estaba destinada a la producción de azúcar, sino que se buscaba la confitura de frutas para una mejor conservación y sustento.

Aparte del ácido y el dulce, otro sabor, que no solo es reclamado por hacer gustosos los guisos, sino porque es necesario para el buen desarrollo vital, es la sal, denominada *ancer*¹⁵⁸ por los indios de Castilla del Oro. Cieza cuenta que al llegar a Cartagena se les agotaron las provisiones de sal, con lo que “muchos con la falta de la sal perdían la color, y andaban amarillos y flacos”. Decidieron buscar este condimento entre las poblaciones indígenas pero “no hallábamos sino alguna sal negra envuelta

¹⁵² *Ibíd.*, p. 215.

¹⁵³ *Ídem.*

¹⁵⁴ Cieza de León, P. *Crónica del Perú...*, pp. 217-218.

¹⁵⁵ *Ibíd.*, p. 186.

¹⁵⁶ *Ibíd.*, p. 190.

¹⁵⁷ *Ibíd.*, p. 204.

¹⁵⁸ *Ibíd.*, pp. 50-51: “Y oían a los indios que en viendo sal la llamaban y nombraban *ancer*, como es la verdad, y entre los indios no tiene otro nombre”.

con el ají que ellos comen, y ésta tan poca, que tenía por dichoso quien podía haber alguna”. Así, gracias a la necesidad

“que enseña a los hombres grandes cosas nos deparó en lo alto de un cerro un lago pequeño, que tenía agua de color negra y salobre, y trayendo de ella, echábamos en las ollas alguna cantidad, que les daba sabor para poder comer”¹⁵⁹.

Los indígenas extraían sal de estos lagos mediante evaporación en grandes ollas calentadas al fuego, donde “quedan hechos sal negra, y no de buen sabor, pero al fin con ella guisan sus comidas, y viven sin sentir la falta que sintieran si no tuvieran aquellas fuentes”¹⁶⁰. Por el contrario, en Ancerna (denominada así por la gran cantidad de sal que se extraía), “hacen sal muy blanca”¹⁶¹.

Por otro lado, Cieza al reflexionar sobre la cantidad de naranjales, granados, legumbres, trigo, vides, e incluso animales, y como éstos harán engrandecer las poblaciones del gran Reino del Perú, se percata de la ausencia de un básico producto mediterráneo: “Sólo una cosa vemos que no se ha traído a estas Indias, que es olivos, que después del pan y vino es lo más principal”¹⁶². Y busca soluciones mediante el transporte de injertos para plantarlos “en estos llanos y en las vegas de los ríos de las sierras, que se harán tan grandes montañas de ellos como en el Axarafe de Sevilla, y otros grandes olivares que hay en España”¹⁶³, porque estos terrenos son idóneos para su cultivo, al ser tierras templadas y con gran disponibilidad de agua, así como “jamás trueña ni se ve relámpago, ni caen nieves, ni hielos en estos llanos, que es lo que daña el fruto de los olivos”¹⁶⁴. Para Cieza el llevar injertos al área peruana era necesario para poder disfrutar “de aceite como de lo demás”, sin necesidad de una costosa importación. Nos sumamos a lo dicho por Samper de que la falta de olivos, y el aceite derivado de su cultivo, se debió a la necesidad de evitar una competencia con los productos de la metrópoli, por lo que se dictaron medidas legales para evitar la difusión del olivo en América¹⁶⁵, aunque con escasos resultados, ya que finalmente fue introducido. En

¹⁵⁹ *Ibíd.*, p. 100.

¹⁶⁰ *Ídem.*

¹⁶¹ Cieza de León, P. *Crónica del Perú...*, p. 48.

¹⁶² *Ibíd.*, p. 279.

¹⁶³ *Ibíd.*, pp. 279-280.

¹⁶⁴ *Ibíd.*, p. 280.

¹⁶⁵ PÉREZ SAMPER, M. Á. “La integración de los productos americanos...”, p. 94.

1560 se llevaron los primeros brotes transportados en tinajas, con destino la capital virreinal, donde prendieron¹⁶⁶.

Hemos visto como diversas frutas, llevadas por los españoles desde 1492, fueron encontradas por Cieza ya plantadas, no describiendo las sensaciones que le provocaban porque realmente no era imprescindible. Todos sus lectores conocían perfectamente sus sabores. Pero de las frutas americanas era necesario exaltar sus propiedades sensoriales. La fruta por excelencia en este sentido es la piña, llamada así por los españoles al recordarles las florescencias de los pinos, y mencionada como muy olorosa por Cieza hasta en ocho ocasiones. La piña, perteneciente a la familia de las bromeliáceas, originaria de la cuenca del Paraná-Paraguay¹⁶⁷, se extendió por gran parte de Sudamérica debido a su delicioso sabor y dulzor, que, según cuenta Anglería, Fernando el Católico probó, teniendo el privilegio de ser la primera persona en Europa que se deleitó con su agradable sabor. No así su nieto Carlos, a quien le ofrecieron la misma fruta, pero se limitó a alabar su olor, rechazando ingerirla¹⁶⁸.



4. PIÑAL.

¹⁶⁶ SALAS-SALVADÓ, Jordi, GARCÍA-LORDA, Pilar y SÁNCHEZ RIPOLLÉS, José María (coords.). *La Alimentación y la nutrición a través de la historia*, Barcelona, Glosa, 2005, p. 260.

¹⁶⁷ GARCÍA PARÍS, J. *Intercambio y difusión...*, p. 135.

¹⁶⁸ ANGLERÍA, Pedro Mártir de, *Décadas*, Buenos Aires, Bajel, 1944, pp. 243-244.

Sobre ella, Monardes escribió que "las piñas son una fruta la más celebrada que hay en todas las Indias, así de los mismos indios como de los españoles"¹⁶⁹, y la describe alabando sus propiedades sensoriales:

"Nace verde y como se va madurando se va tornando amarilla. Quítanle la cáscara, que es delgada, para comerla: tiene lo de dentro blanco y correoso, y se deshace en la boca con muy buen gusto, es sabroso fruto (...); su olor es como de un melocotón, y do hay una piza madura huele a melocotón todo el aposento do está"¹⁷⁰.



5. PEPINO DULCE.

Cieza describió en los valles de los llanos "una de las singulares frutas que he visto, a los cual llaman pepinos de muy buen sabor y muy olorosos alguno de ellos"¹⁷¹. Es el fruto de un arbusto perenne perteneciente a la familia de las solanáceas, de sabor y olor muy parecidos al melón. Cuando el cronista atravesó el valle de Chincha, "uno de los mayores de todo el Perú, y es cosa hermosa de ver sus arboledas, y acequias" la volvió a encontrar, pero esta vez se esmeró en calificativos sensoriales, advirtiendo además que, según el color y sabor, no se trataba de la cucurbitácea conocida en Espa-

¹⁶⁹ MONARDES, Nicolás. *Historia medicinal de las cosas que traen de nuestras Indias Occidentales (1565-1574)*, Madrid, Ministerio de Sanidad y Consumo, 1989. [Edición facsímil de la edición de Sevilla, 1580], p. 254.

¹⁷⁰ *Ibidem*, pp. 254-255.

¹⁷¹ Cieza de León, P. *Crónica del Perú...*, p. 185.

ña, y que además, a pesar de su muy alabado sabor y olor, hacen falta comer más de uno para saciar el apetito, debido a su alto contenido en agua;

“cuán sabrosos y olorosos pepinos, no de la naturaleza de los de España, aunque en el talle le parecen algo, porque los de acá son amarillos quitándoles la cáscara y tan gustosos que cierto ha menester de comer muchos un hombre para quedar satisfecho”¹⁷².

En Arma, actual municipio colombiano, Cieza siguió encontrando exuberante vegetación y muchos árboles frutales, aunque en este lugar le llamó la atención el pequeño fruto de un cactus, la “muy gustosa” pitahaya, también conocida como fruto dragón por su colorida cáscara (la que se encuentra Cieza es de color morado, aunque también las hay de cáscara amarilla) y singular morfología. Cieza se maravilla al comprobar que el intenso color de la fruta llega a afectar su propia fisiología, ya la pitahaya tiene “tal propiedad, que en comiendo de ella, aunque no sea sino una, queriendo orinar se echa la orina de color de sangre”¹⁷³.



6. PITAHAYA ROJA.

Otra fruta, mencionada hasta en seis ocasiones es el caimito. Cuando avistó en Cartagena al caimito, que es “tan grande como durazno”, pudo probarlo y comprobar que su deliciosa y agridulce pulpa tiene unas pequeñas semillas (Cieza les llama “cuesquizitos”) ovaladas y de color “negro de dentro (...) muy pequeños”. La pulpa es muy difícil de consumir ya que es lechosa y mucilaginosa, por ello escribe que en su

¹⁷² *Ibíd*em, p. 203.

¹⁷³ *Ibíd*em, p. 57.

interior tiene “una leche que se pega a las barbas y manos, que se tarda harto en tirar”¹⁷⁴.

La granadilla, llamada así por los españoles por su semejanza a la conocida granada, es el fruto de una planta trepadora extendida por todos los Andes. Cieza la encontró en medio del valle de Lile (cercano a la actual Cali): “Las riberas están bien pobladas de las frutas que hay de la misma tierra, entre las cuales hay una muy gustosa y olorosa, que nombran granadillas”¹⁷⁵. Asimismo pudo probar las “muy sabrosas granadillas” en los valles entre Popayán y Pasto¹⁷⁶.



7. GUABAS O PACAES.

Más al sur, cercano al valle de Mala, “poco más de cinco leguas, está el de Guarco bien nombrado en este reino, grande y muy ancho y lleno de arboledas de frutales”¹⁷⁷. En esta fértil tierra Cieza degustó “cantidad de guayabas muy olorosas y gustosas, y mayor de guabas”¹⁷⁸. Mientras que la encarnada guayaba tiene la forma de una manzana pequeña, y la textura de un melocotón, las guabas (conocidas también en Perú como paca, del quechua *paqay*) son gruesas vainas, en cuyo interior albergan un

¹⁷⁴ *Ibíd.*, p. 73.

¹⁷⁵ *Ibíd.*, p. 81.

¹⁷⁶ *Ibíd.*, p. 98.

¹⁷⁷ *Ibíd.*, p. 199.

¹⁷⁸ *Ídem.*

dulce algodón comestible de color blanco que recubre una semilla negra. El cronista menciona este árbol leguminoso hasta en seis ocasiones, encontrándose también en Antioquia, en Cartagena, en Cali, en Puerto Viejo (en el actual Ecuador), y en la fecunda tierra de los llanos peruanos.

La mayoría de las frutas carnosas se extienden a través del consumo animal gracias a su dulzor y el agua que contienen, por ello, la historia de los orígenes de los oleaginosos aguacates son difícil de desentrañar, lo que lleva a pensar que su alto contenido graso y proteínico fueron las razones de la dispersión de este fruto¹⁷⁹. En todo caso, el aguacate, o *ahuacatl* (testículo en la lengua mexicana), se extendía desde México a Perú en el momento del arribo de los europeos. Parece que su cáscara verdosa y su gran semejanza morfológica a las peras extrañó a los españoles, quienes esperaban al comerlas encontrar el sabor dulce característico de las carnosas frutas, y no la untuosa pulpa amarilla de las también llamadas paltas, que puede ser disfrutada tanto como una comida dulce o salada al carecer de ambos sabores. Esto mismo es corroborado por Cieza al decir que tanto en Arma, en Cali y en los llanos encontró gran cantidad de “paltas, que son a manera de peras” en su forma, más no en su color interno, olor o sabor¹⁸⁰. En Popayán también tuvo cierta confusión cuando escribió que “hay muchas arboledas de frutales, especialmente de los aguacates o peras, que de éstas hay muchas y muy sabrosas”¹⁸¹. Como aguacates son mencionados en Panamá, Antioquia, Cartagena, Puerto Viejo y Guayaquil.

Las tierras aledañas a la ciudad de San Sebastián son exuberantes, llenas de todo tipo de frutales, pero sobre todo

“los campos están llenos de unos palmares muy grandes y espesos, que son unos árboles gruesos, y llevan unas ramas como palma de dátiles, y tiene el árbol muchas cáscaras, hasta que llegan a lo interior de él, cuando lo cortan sin ser la madera recia es muy trabajosa de cortar”¹⁸².

Esta trabajosa labor era necesaria ya que en el interior de estos árboles “se crían unos palmitos tan grandes que en dos de ellos tiene harto que llevar un hombre,

¹⁷⁹ GARCÍA PARIS, J. *Intercambio y difusión...*, p. 143.

¹⁸⁰ Cieza de León, P. *Crónica del Perú...*, p. 185.

¹⁸¹ *Ibidem*, p. 88.

¹⁸² *Ibidem*, p. 29.

son blancos y muy dulces”¹⁸³. Muchas veces, estos cogollos resultaron ser el único sustento en las expediciones, como la siguiente que narra Cieza:

“Cuando andaban los españoles en las entradas y descubrimientos, en tiempo que fue teniente gobernador de esta ciudad Alonso López de Ayala, y el comendador Hernán Rodríguez de Sosa no comían muchos días otra cosa que estos palmitos, y es tanto trabajo cortar el árbol, y sacar el palmito de él que estaba un hombre con una hacha cortando medio día primero que lo sacase, y como los comían sin pan, y bebían mucha agua, muchos españoles se hinchaban y morían y así murieron muchos de ellos”¹⁸⁴.

En cuanto a las especias, la única mencionada por Cieza es la canela, pero no es la misma corteza, o polvo de la misma, conocida por los españoles, sino que

“es una fruta a manera de flor que nace en los muy grandes árboles de la canela, que no hay en España a que se puedan comparar, sino es aquel ornamento o capullo de las bellotas, salvo que es leonado en la color, algo tirante a negro, y es más grueso y de mayor concavidad”.¹⁸⁵

Ahora bien, en su aspecto, forma o color no se asemeja en nada a la canela en rama, sino en que “es muy sabroso el gusto tanto como la canela, sino que no se comepadece comerlo más que en polvo”¹⁸⁶. Así, los españoles reemplazaron la antigua canela por esta nueva en la preparación de sus guisos, ya que no solo brindaba al gusto un sabroso aroma y un conocido sabor, sino que además aprendieron que los indígenas “usan de ellos en sus enfermedades, especialmente aprovecha para dolor de ijada y de tripas, y para dolor de estómago, lo cual toman bebido en sus brebajes”¹⁸⁷.

Hasta este momento hemos realizado un repaso por las sensaciones que Cieza percibía hacia los distintos productos vegetales, frutas sobre todo, que se fue encontrando al recorrer el territorio. Pero no solo mencionó plantas en su crónica. En la ciudad de Quito observó la calidad del tejido de las ropas indígenas, las cuales no solo servían para vestir sino también como tributos. La lana necesaria para fabricar estos tejidos se obtenía gracias a la “gran cantidad de este ganado que nosotros llamamos

¹⁸³ Ídem.

¹⁸⁴ Cieza de León, P. *Crónica del Perú...*, pp. 29-30.

¹⁸⁵ *Ibidem*, p. 114.

¹⁸⁶ *Ibidem*, pp. 114-115.

¹⁸⁷ *Ibidem*, p. 115.

ovejas, que más propiamente tiran a camellos. Adelante trataré de este ganado y de su talle, y cuantas diferencias hay de estas ovejas y carneros que decimos del Perú”¹⁸⁸.

Efectivamente, el capítulo CXI lo dedica a “los carneros, ovejas, guanacos, y vicuñas que hay en toda la mayor parte de la serranía del Perú”¹⁸⁹. Nos dice que todos estos auquénidos fueron vistos por toda la zona andina, pero se centra en dos especies que él, como bien ha dicho, asimila a ovejas y carneros, pero con la ventaja de que en Indias se conjuga en un solo animal el que da carne y el de carga:

“Llaman los naturales a las ovejas llamas y a los carneros urcos. Unos son blancos, otros negros, otros pardos. Su talle es que hay algunos carneros y ovejas tan grandes como pequeños asnillos y crecidos de piernas y anchos de barriga, tira su pescuezo y talle a camello, las cabezas son largas parecen a las de las ovejas de España. La carne de este ganado es muy buena si está gordo, y los corderos son mejores y de más sabor que los de España. Es ganado muy doméstico y que no da ruido, los carneros llevan a dos y a tres arrobas de peso muy bien, y en cansando no se pierde, pues la carne es tan buena”¹⁹⁰.

Si las llamas y urcos, que bien puede referirse a las alpacas, son animales domesticados, los otros dos auquénidos que faltan son animales salvajes, los cuales servirían para las actividades cinegéticas muy apreciadas por los españoles. Así, “las carnes de estas vicuñas y guanacos, tira el sabor de ella a carne de monte, mas es buena”¹⁹¹. Nos cuenta que en la ciudad de la Paz pudo comer “cecina de uno de estos guanacos gordos, y me pareció la mejor que había visto en mi vida”¹⁹².

4.2. Bernabé Cobo

Bernabé Cobo y Peralta nació en Lopera, Jaén, en 1580. Su madre, Catalina de Peralta, hija del alcalde de Lopera, y Juan Cobo tuvieron otros cinco hijos. De su niñez no se conservan datos, ni tampoco de sus estudios primarios. En 1596, con quince años, embarcó a las Indias en una empresa insólita: la búsqueda de El Dorado, mítico país ubicado en las más recónditas regiones venezolanas. Luego de esta fracasada expedición, que le llevó a recorrer las Antillas, se dirigió al Perú, llegando a la capital

¹⁸⁸ Ídem.

¹⁸⁹ Cieza de León, P. *Crónica del Perú...*, p. 274.

¹⁹⁰ *Ibidem*, p. 275.

¹⁹¹ Ídem.

¹⁹² Ídem.

virreinal en 1598, donde ingresó en el Colegio Real de San Martín con una beca para estudiar humanidades, encontrando su vocación religiosa.

En 1603, siguiendo la costumbre del Colegio, y tras concluir el noviciado en el poblado de El Cercado, pronunció sus primeros votos en la Compañía de Jesús, y continuó sus estudios en Filosofía y Teología en el Colegio Máximo de San Pablo. Para estos años ya domina el quechua y el aimara gracias al contacto que mantiene con los indígenas durante su noviciado.

En 1609 fue trasladado al Cuzco donde, tres años después, se ordenó sacerdote. Es por estos años cuando, gracias a sus continuos viajes por todo el territorio peruano, empieza a preparar la que sería su famosa obra, la *Historia del Nuevo Mundo*. En 1616 sus superiores le destinan a Juli desde donde pudo conocer todo el sur andino.

Tres años después, fue nombrado Rector del Colegio Jesuita de Arequipa. Luego fue trasladado a Pisco, donde en 1622 pronunció los cuatro votos jesuíticos. Su objetivo para aquel entonces era aumentar la información que recopilaba del Nuevo Mundo, para lo cual era necesario conocer la integridad de los dominios españoles en América, y por ello en 1629 inició los trámites necesarios para ser enviado a la Nueva España.

Ya en su nuevo destino, pudo continuar sus indagaciones sobre la historia natural durante otros trece años. Aunque tuvo problemas para volver al Perú ya que le fueron denegadas en varias ocasiones sus solicitudes de retorno al país andino, finalmente pudo regresar. En 1653, asentado en su nueva residencia, el Colegio de San Pablo, pudo completar su obra tras cuatro décadas de ardua investigación. Falleció, sin verla publicada, en Lima, el 9 de octubre de 1657, a la edad de setenta y siete años, de los cuales sesenta y uno vivió en las Indias.

Actualmente no se conocen los manuscritos originales de la obra de Cobo. Las sucesivas ediciones se han realizado a partir de copias manuscritas que se encuentran diseminadas por archivos y bibliotecas. Asimismo se haya incompleta, ya que los capítulos relativos a Nueva España aún siguen desaparecidos, por lo que solo se pueden consultar diez de los cuarenta y tres libros que, tan minuciosamente, Bernabé Cobo tenía planeado editar, como lo anunciaba en el Proemio de su obra.

Para reflexionar acerca del tratamiento sensorial que este cronista dio al entorno americano, debemos detenernos y analizar el contenido y la estructura de la obra. El padre Cobo la intituló *Historia del Nuevo Mundo*

“porque este nombre se ajusta más con la universalidad del sujeto, que es toda esta tierra de Indias Occidentales, y Nuevo Mundo, y no menos porque en ella se contienen cuantas cosas desearán saber de esta nueva tierra los aficionados a lición de historias y erudición”¹⁹³.

Es decir, Cobo, como buen testigo de vista, va a relatar las novedades de un inmenso continente, y lo va a hacer de manera que sus lectores puedan satisfacer su curiosidad. Esta forma de concebir la obra se ajusta de manera fiel al plan que tiempo después tendrá *La Enciclopedia*¹⁹⁴, puesto que los productos en la obra se presentan de forma ordenada dependiente de una jerarquización antropocéntrica, que va de explicar lo imperfecto a lo perfecto¹⁹⁵, es decir, empezando con los minerales, pasando por las plantas, luego los animales, para finalizar con el indígena y su cultura; lo que en definitiva supone un intento de clasificación de todos los conocimientos sobre América. Por ello, la concepción de la *Historia del Nuevo Mundo* tiene la clara intención de enseñar a los lectores, posiblemente jesuitas, el modo realizar la tarea evangelizadora, a la que, según el propio Cobo, los españoles estaban destinados. Por ello la estructura enciclopédica de la obra permite explicar gran parte de los fenómenos americanos, muchos de ellos desconocidos, a pesar de que, como hemos visto en Cieza, se intente asimilar al ámbito cultural occidental.

Para el jesuita Cobo era necesario indagar en la historia natural del continente americano para poder comprender el plan divino expresado en la Biblia. Para él la historia natural era la historia del universo¹⁹⁶, en este caso, de todo lo que se conocía del Nuevo Mundo: la geografía, la mineralogía, la botánica, la zoología y, muy en particular, la antropología y la historia, que buscaba un relato que desentrañase los misterios y el origen de los indígenas prehispánicos de los indios. Pero no solo buscaba un

¹⁹³ COBO, B. *Historia...*, Vol. I, p. 6

¹⁹⁴ OLMO PINTADO, Margarita del. “La historia natural en la Historia del Nuevo Mundo de P. Cobo”, *Revista de Indias*, Vol. LII, N°. 195/196 (1992), p. 801.

¹⁹⁵ MILLONES-FIGUEROA, Luis. “La historia natural del padre Bernabé Cobo. Algunas claves para su lectura”, *Colonial Latin American Review*, Vol. 12, N°. 1 (2003), p. 87.

¹⁹⁶ OLMO PINTADO, M. “La historia natural...”, p. 804.

acomodo y un aumento de la naturaleza del mundo obrada por Dios, según Millones-Figueroa, Cobo

“se permitió repasar algunos debates sobre la naturaleza en general, y propuso explicaciones alternativas al modelo tradicional. Es decir, que para Cobo, al menos en mi lectura, no se trataba tan solo de una cómoda incorporación del mundo natural de Indias al modelo europeo, sino que el conocimiento de la naturaleza americana permitía hacer aportes decisivos al modelo, corrigiéndolo y mejorándolo”¹⁹⁷.

El objetivo de su obra lo expresa en las primeras líneas del prólogo al lector:

“La diversidad de opiniones (prudente lector) que he hallado en las crónicas de este Nuevo Mundo, y el deseo de inquirir y apurar la verdad de las cosas que en ellas se escriben, fue el principal motivo que tuve para determinarme a tomar este trabajo”¹⁹⁸.

Mediante estas palabras intenta descalificar todo lo escrito hasta entonces acerca del mundo americano, que cree que induce a fantasear acerca de la verdadera naturaleza de las Indias, “de manera que si los primeros se engañaron en algunas cosas, el mismo engaño fue cundiendo por los que los siguieron”¹⁹⁹, refiriéndose a la continua copia entre cronistas. Critica además la poca seriedad de algunos, que pretenden relatar los hechos acontecidos en América sin haber estado presentes, no solo en los momentos que sucedieron, sino que nunca han pisado el Nuevo Mundo. Y mucho menos poder expresar las sensaciones percibidas, los aromas, los sabores y los colores americanos, sin siquiera haber probado, olido o visto lo que relatan. Así, su misión pasa por contar la verdad de la naturaleza americana. Sus razones son las siguientes. La primera es la que más nos interesa para nuestro propósito:

“Lo primero, por los muchos años que he residido en Indias, que no son menos que cincuenta y siete, desde el año de 1596, que pasé a ellas, hasta el presente de 1653, ayudándome no poco mi natural inclinación de saber y escudriñar los secretos de las tierras donde he residido, especialmente habiendo experimentado los diversos climas que se comprehenden en ambos hemisferios de este Nuevo Mundo, pues en el uno y en el otro he residido mucho tiempo, con que he tenido lugar de inquirir y contemplar de espacio la naturaleza de estas regiones, y frutos peregrinos que producen, que

¹⁹⁷ MILLONES-FIGUEROA, L. “La historia natural...”, p. 87.

¹⁹⁸ COBO, B. *Historia...*, Vol. I, p. 1.

¹⁹⁹ Ídem.

son las cosas que con diligencia suelen especular los profesores de la Filosofía Natural”²⁰⁰.

La segunda razón se refiere a que su estadía se realizó a principios de las fundaciones hispanas en el continente. Y la tercera, y última, es que ha podido consultar mucha documentación, tanto de los conquistadores, como “cédulas y provisiones reales, y cartas de virreyes y gobernadores, (...); y finalmente, he visto y sacado muchas cosas de los archivos eclesiásticos y seglares en las partes donde he estado”²⁰¹.

A pesar de mostrar un claro desprecio hacia las crónicas previas a su obra, sabemos que Cobo consultó y utilizó algunas. Margarita del Olmo sugiere que probablemente consultó estas otras crónicas como fuente de información para resaltar que la *Historia del Nuevo Mundo* ofrecía no solo una verdad, sino también su investigación era más completa²⁰². Otro de las novedades introducidas por Cobo en su investigación es prescindir del saber antiguo²⁰³. Todos los cronistas que habían tratado el tema de la naturaleza americana tenían presente la *Historia Natural* de Plinio como referencia ineludible. En este caso, Cobo expresó que solo necesitaba de la experiencia vivida para transmitir saberes y poder realizar fieles descripciones del Nuevo Mundo.

Debido a la enorme cantidad de vegetales y animales (más de quinientas especies) que Cobo clasifica, nos limitaremos a presentar un estudio sensorial de algunos productos, tanto emblemáticos, por ser ya conocidos en Europa, como otros que haya mencionado Cieza.

Cobo se introduce en la descripción botánica con una grave dificultad “que es el haber de distinguir las plantas que se hallaron en este Nuevo Mundo de las que los españoles han traído a él después que lo poblaron”²⁰⁴, debido a la gran fertilidad de las tierras americanas. Y no solo eso, sino que plantea que bien puede haber sucedido una reproducción sin la intervención del hombre, o por la semejanza morfológica que presentan muchas especies americanas con sus pares europeas haya ocasionado la confusión.

Para salir de esta duda Cobo tiene dos métodos:

²⁰⁰ COBO, B. *Historia...*, Vol. I, p. 3.

²⁰¹ *Ibíd.*, p. 5.

²⁰² OLMO PINTADO, M. “La historia natural...”, p. 811.

²⁰³ MILLONES-FIGUEROA, L. “La historia natural...”, p. 89.

²⁰⁴ COBO, B. *Historia...*, Vol. I, p. 329.

“El primero es ver si la cosa de que se duda tiene nombre propio en las lenguas de estos naturales (...). Lo segundo que se ha de advertir, que no porque una cosa no tenga nombre propio en aquella provincia donde uno se halla, por eso se ha de inferir que no la había en las Indias; porque se hallan muchas cosas que los españoles han llevado de unas provincias a otras de las mismas Indias”²⁰⁵.

Concluye que si una planta tiene nombre indígena o castellano, en ningún caso es indicio para decir que puede ser fauna originaria o introducida. Un gran dilema ciertamente que intentará resolver según sus indagaciones, entrevistándose tanto con españoles como con viejos indígenas, pero finalmente su propia experiencia será quien dictamine.

Finalmente lanza dos advertencias para que no vuelvan a surgir las dudas antes expuestas:

“La primera, que haré de cada planta y animal una descripción breve, pintando con la mayor propiedad que me fuere posible así las calidades de la planta como de su fruto, para que el que la leyere sepa, por la descripción que de cada cosa viere, distinguir unas de otras, sin que le perturbe y confunda la variedad de los nombres que de una misma cosa topare”²⁰⁶.

La segunda advertencia se refiere a la posibilidad de encontrar la misma planta en diferentes pisos ecológicos o regiones con distintos temples, lo que sin duda modificaría algún aspecto de la planta, o el estado o época de su desarrollo floral, con lo cual resuelve que “describiré cada planta conforme a la más común disposición que tiene en este reino del Perú”²⁰⁷.

Según Cobo, los indígenas peruanos denominaban *mallqui* a las plantas comunes, utilizándolas frescas o desecadas para panificación o preparar viandas, como sencillos guisos, sin olvidar que también sirvieron para elaborar bebidas, en algunos casos fermentadas. Pero que gracias a la llegada española, se pueden conocer nuevas preparaciones, formas de conservación, como las confituras, o nuevos cultivos, en definitiva, nuevos sabores para los paladares indígenas “que cuando el día de hoy las alcanzan, las comen con gran gusto y estimación”²⁰⁸.

²⁰⁵ *Ibíd.*, pp. 330-331.

²⁰⁶ *Ibíd.*, p. 333.

²⁰⁷ *Ibíd.*, p. 334.

²⁰⁸ *Ibíd.*, p. 335.



8. MAÍCES.

El maíz era la base alimentaria de todas las culturas precolombinas avanzadas, de forma que, hacia 1491, su cultivo se extendía desde el Canadá hasta Chile²⁰⁹. Para Cobo el maíz es el trigo americano, y “es ya muy conocida en España con nombre de trigo de las Indias”. Su descripción es detalladísima²¹⁰, describiendo una por una sus partes (tallo, hojas, inflorescencia, y granos), siempre realizando comparaciones para que el lector comprenda, como cuando dice que el tallo y las hojas se parecen a las de la caña, o que los granos están “puestos en ringlera a lo largo, con mucho concierto, como los granos de la granada”. Distingue las diversas variedades de maíz por los lugares donde se cultivan y ofrece también una gradación cromática, así “son muchas las diferencias que hay de maíz; porque, primeramente, se halla de todos colores, blanco, negro y amarillo, morado, colorado claro y oscuro y mezclado de varios colores”. Tras la descripción, Cobo se centra en difundir las diversas y nutritivas maneras de cocinar el maíz, entre otras dice que

“después de seco el Maíz, lo suelen cocer los indios con sola agua, (...) y es el pan ordinario de la gente plebeya. Otro á medio cocer secan al Sol para guardar como nosotros el bizcocho (...) y lo echan en los guisados. Lo comen también tostado, y los indios que van camino, no llevan otro matalotaje más que una taleguilla de ello o de su harina, que toman desleída en agua fría y les sirve de comida y bebida”²¹¹.

²⁰⁹ GARCÍA PARIS, J. *Intercambio y difusión...*, p. 33.

²¹⁰ COBO, B. *Historia...*, Vol. I, p. 340-342.

²¹¹ *Ibíd.*, p. 344.

A esta especie de gachas americanas, los españoles le agregan azúcar para darle mejor gusto, y adaptarlas a los sabores dulces que tanto buscaban, al igual que hacían con otras preparaciones indígenas. Cobo dice que las arepas, tortillas hechas de harina de maíz con agua, son correosas e insípidas cuando se quedan frías, porque calientes, y amasadas con huevo y manteca son “tan regaladas y sabrosas, que parecían fruta de sartén”²¹².

Si Cobo escribe las maneras de consumir el maíz, o choclo, como se denomina en Perú, no podían faltar los tamales, los cuales vieron alterada su fórmula por la pasión de los conquistadores por el dulce. Dice el jesuita que estos “bollos pequeñitos se hacen más regalados de la flor de la harina: son blancos y delicados (...). A esto han añadido los españoles amasarlos con azúcar, y se ponen por regalo en la mesa, lo cual se usa mucho en México”²¹³. Pues bien, no solo se comían dulces, también gustaban mucho los saldos y rellenos, por lo general de cerdo, aunque también eran apreciados los de volatería:

“La otra manera de hacer estos bollos de maíz, es cuando llevan dentro carne con mucho ají (...). Suélenlos envolver, para cocerlos, en las hojas o túnicas del choclo, y para sólo esto se venden estas hojas en manojos en toda la Nueva España”²¹⁴.

Hemos visto como los españoles modificaron el sabor de algunas viandas prehispánicas, adaptándolas a sus gustos. Pues bien, también buscaron recrear sus recetas tradicionales, por lo que

“se aprovechan del maíz en muchos usos, porque del hacen almidón, cuzcuz o frangollo, que suple en lugar de arroz, unas veces con leche y azúcar, y otras con grasa o manteca; poleadas, pasteles, regalos de dulce con azúcar, y otros modos de mantenimientos saludables y provechosos”²¹⁵.

No solo era alimento provechoso, el maíz servía también para elaborar la chicha, una de las “bebidas que usaban los naturales de este Nuevo Mundo en lugar de vino”, la cual tradicionalmente se hacía masticando parte del maíz y escupiendo la mascada en una vasija amplia donde, por efecto de la saliva, fermentaba. Como en la actualidad, dependiendo del grado de fermentación, tenía diversos usos y sabores dis-

²¹² *Ibíd.*, p. 345.

²¹³ *Ibíd.*, pp. 345-346

²¹⁴ *Ibíd.*, p. 346

²¹⁵ *Ibíd.*, p. 347

tintos. Aunque no solo se diferenciaba por su grado de alcohol, al igual que con el producto base, Cobo dice que “en lo que se diferencian unas de otras es en ser unas chichas más fuertes que otras y de diferentes colores; porque se hace chicha colorada, blanca, amarilla, cenicienta y de otros colores”²¹⁶. Este método de preparar chicha resultaba desagradable a los ojos hispanos, por lo que, comprobando su delicioso sabor, se dedicaron a buscar fórmulas más limpias para preparar esta bebida y más adecuadas a sus paladares, así Cobo nos proporciona una minuciosa receta, más detallada que en cualquier libro de cocina de la época, como luego comprobaremos:

“Los españoles también suelen hacer chicha de maíz por regalo, pero la hacen con más limpieza y curiosidad que los indios; la cual es una bebida saludable, fresca y de buen gusto, y se hace de esta manera. Se tuesta un almud de maíz (más o menos según la cantidad de chicha que se ha de hacer) y después se muele y cieme su harina, la cual se amasa con un poco de agua tibia y no caliente, que lleve un poco de sal. Se ha de sobar esta masa de manera que ni quede rala ni aguanosa ni muy dura, sino que haga algún poco de correa. Hecho esto, se deja la masa por una noche, y por la mañana se echa en una tinajuela que pueda caber una arroba de agua, y allí se le han de echar como seis cuartillos de agua muy hirviendo, y con una cuchara grande se meneará de manera que la masa y agua se incorpore; y luego sucesivamente se le echa agua tibia hasta cumplimiento de una arroba, y con ella se menea la masa para que todo se incorpore. Luego se tapa la vasija y se deja así por veinticuatro horas; las cuales pasadas, se saca de ella el agua, que está clara y asentada, y se echa en otra vasija, y de allí sacarán como seis cuartillos de ella, la cual, con libra y media de azúcar, ha de hervir un poco; y esta agua azucarada se revolverá con la demás, y después que esté tibia, se ha de echar colada en la vasija de donde se ha de sacar para beber, tapándola con un lienzo, porque no se impida al hervir de la chicha la espuma que ha de salir. Si la vasija en que se echare estuviere usada de esta bebida, se pondrá la chicha de sazón para poderla beber dentro de dos días, y si no lo estuviere, tardará siete ó ocho días en hervir y madurarse”²¹⁷.

Al igual que Cieza, el jesuita consideraba a la quinua²¹⁸ como un importante bastimento, ya que en su jerarquización la coloca después del maíz. Sobre ella dice que hay dos especies de acuerdo a la coloración de su pequeña y muy nutritiva semilla: “una es blanca, y otra colorada”. La mejor forma de comerla es “guisada como las acelgas y espinacas”, aunque advierte que, debido a su fuerte tonalidad rojiza debe prepararse de esta manera “solamente la blanca y no la colorada, porque ésta, comida,

²¹⁶ *Ibidem*, p. 348

²¹⁷ *Ibidem*, pp. 349-350.

²¹⁸ *Ibidem*, p. 351.

causa mal de orina”, es decir, la tiñe de rojo, lo que ciertamente Cobo no lo consideraría saludable. Pero a continuación, si antes describió que existían dos especies de acuerdo a la coloración de las semillas, ahora advierte que “la semilla de la quinua es de tan diferentes colores como el maíz; porque hay quinua blanca, amarilla, morada, colorada y cenicienta; una silvestre y otra doméstica y cultivada”, recomendando nuevamente que la mejor para el consumo guisada es la blanca, y “ésta comen los indios cocida como arroz y molida en poleadas; y también hacen de su harina pan como las arepas de maíz”. Las otras quinuas sirven para elaborar chicha, sobre todo la cenicienta “cuya chicha es muy recia en el embriagar, y algo agria cuando está muy madura”.



9. QUINUA.

A continuación pasa a describir los tubérculos que, según Cobo, fueron un regalo divino para suplir la falta de trigo, legumbres y ganado europeo. Empieza por la mandioca o yuca, con la que se hacía el famoso e insípido pan cazabe, tan nombrado en los primeros años de la conquista debido a su facilidad de transporte y conservación, y al increíble hecho de ser panificable, lo contrario que sucedía con otras raíces, como nabos o zanahorias, conocidas por los españoles.

Sobre la yuca Cobo dice que “su fruto, que son unas raíces como nabos, blancas tiernas y aguanosas, algunas tan gruesas y largas como el brazo; y suélnense hacer tan crecidas, que he visto yo yuca de una braza de largo, y por donde más, tan gruesa

como la pierna de un hombre”, mientras que por el exterior de la raíz “tiene una cáscara o corteza áspera y correosa, de color pardisco y leonado oscuro”.²¹⁹ Además, según su sabor, se clasifican en yuca dulce, la cual “se come como batatas, cocida y asada, y se suele echar en la olla en lugar de nabos, y de cualquiera manera tiene buen sabor, y aunque se coma cruda, no hace daño”²²⁰, y yuca amarga, que es “tan ponzoñosa, que cualquiera animal que la comiere antes de exprimirla, muere sin remedio”²²¹.



10. BATATAS O CAMOTES.

La batata “es raíz muy conocida, no sólo en todas las Indias, sino también en España, y una de las más regaladas comidas que los indios tenían”. Cobo dice que “son muy tiernas y harinosas; y se hallan también de diferentes colores, moradas, amarillas, blancas, rojas y jaspeadas”. También describe las variedades que existen: la denominada comúnmente como batata, “la cual se aventaja a las otras como la camuesa a las manzanas”; los camotes peruanos “que tienen el segundo lugar en bondad, si bien en algunas partes son tan buenos estos camotes, que no deben nada a las mejores batatas”; y los ajos o ñames, que son desabridos y poco estimados, “por de fuera es de color de tierra, y quitada la cáscara, queda blanco y con algunas pintas moradas como

²¹⁹ *Ibidem*, p. 354.

²²⁰ *Ídem*.

²²¹ *Ídem*.

jaspeado”. Las batatas se consumen cocidas o asadas, y, al igual que dice Cieza de León, “tienen sabor de castañas”²²².

Continuando con los tubérculos también describió el cacahuete²²³, o maní, voz proveniente del taino y como comúnmente se le conoce en varios países sudamericanos, denominación que Cobo utiliza. Son unas pequeñas raíces, una legumbre que se desarrolla subterráneamente, “cada una del tamaño del dedo meñique, algo más corta”, cuya cáscara es rugosa y muy débil “que apretada ligeramente entre los dedos se quiebra”. Dentro se encuentra el fruto, distribuido en dos o tres semillas “parecidas en todo a los piñones, cubiertas de un hollejito rojo muy sutil, como el de la almendra, que quitado, queda la pepita muy blanca como piñón mondado, la cual se divide en dos partes como la haba”. La forma de consumirla es siempre cocinada ya que así es “fruta regalada y de muy buen sabor, cocida y tostada; pero comida cruda, causa dolores de cabeza, vaguidos y jaqueca”, ya que en ese estado es tóxica.



11. CACAHUETES O MANÍES.

Bernabé Cobo reconoce la gran variedad de papas que existen, “de todos colores, blancas, amarillas, moradas y rojas”²²⁴, y que actualmente son explotadas como una curiosidad gastronómica por los más reputados chefs. No queda mucho más que

²²² COBO, B. *Historia...*, Vol. I, pp. 355-356.

²²³ *Ibídem*, p. 359.

²²⁴ *Ibídem*, p. 361.

añadir sobre este tubérculo, más que Cobo resalta su importancia en la fría serranía peruana donde no se puede cultivar el maíz y otras legumbres, y registra el método de preparar chuño. Usa la ya conocida comparación con las criadillas de tierra para poder situar sensorialmente al lector; y agrega que “verdes y secas, son mantenimiento tan general en el Perú, que la mitad de los indios del no tienen otro pan”. También describe la gran desconocida y muy hermosa flor de papa²²⁵, la cual florece “en forma de campanilla, poco mayor que el alhelí, con cinco o seis puntillas, y son unas moradas, otras blancas y de otros colores, y todas tienen un botoncito amarillo en medio no mayor que un grano de trigo”²²⁶.



12. FLOR DE PAPA.

Sorprende que la descripción que hace de los tomates²²⁷ sea tan escueta, comparada con las páginas y páginas que dedica a otros productos de igual o menor importancia. En fin, a pesar del breve comentario, siempre sigue utilizando los colores como un apunte ineludible. Dice que los tomates son

“unos granos muy parecidos al ají, redondos y colorados, y los menores del tamaño de cerezas; los hay también amarillos y verdes, y de la grandeza de ciruelas, y aun como limas; tienen dentro una sustancia aguanosa algo roja y unos granitos poco menores que ajonjolí; el hollejo es delgado casi como el de las uvas”²²⁸.

²²⁵ MASSON MEISS, L. “La papa...”, p. 50.

²²⁶ COBO, B. *Historia...*, Vol. I, p. 360.

²²⁷ *Ibidem*, p. 375.

²²⁸ *Ídem*.

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

Los frijoles, o frisoles, eran otro de los alimentos básicos de la dieta precolombina, que junto con el maíz proporcionaban casi todas las proteínas que los indígenas necesitaban²²⁹. Los conquistadores no se extrañaron al verlos porque en España existían variedades de habichuelas que, debido al intercambio ecológico entre América y el Viejo Mundo, progresivamente fueron desplazadas por las variedades indianas. Así Cobo dice que la alubia “es muy semejante a (...) los frísoles de España llamados judihuelos”²³⁰. Luego explica las tres principales variedades²³¹. Los pallares “son poco mayores que habas (...); unos son blancos, otros morados y otros pintados de blanco y rojo”, se pueden consumir verdes “con sus vainillas tiernas en aceite y vinagre, son regalados”, o también secos “como habas, y los comen los españoles e indios unas veces guisados y otras cocidos con aceite y vinagre, y de cualquier manera son buen manjar”. Otra variedad son los porotos “nombre común para toda suerte de frísoles, (...) de hechura de los judigüelos, pero dos o tres veces mayores que ellos. Los hay de todos colores”, resaltándose que son alimento de los más pobres. Los terceros, llamados *chuvi*, “son redondos, del tamaño de garbanzos y muy pintados de blanco y rojo”.



13. CAIGUAS.

La caigua²³² es una hortaliza, nacida de una enredadera, de la familia de las cucurbitáceas, por lo que Cobo la compara a los cohombros, aunque “no tanto en el ta-

²²⁹ VALLES ROJO, Julio. *Saberes y sabores del legado colombino: gastronomía y alimentación en España y América S. XVI-XXI*, Valladolid, Ayuntamiento de Valladolid, 2006, p. 120.

²³⁰ COBO, B. *Historia...*, Vol. I, p. 376.

²³¹ *Ibíd.*, p. 377.

²³² *Ibíd.*, p. 381.

maño y figura, cuanto en el olor, en que se le asimila más que ninguna fruta a otra de diferente casta de cuantas yo he visto”. Es decir, es un aroma que no puede identificar en su repertorio cultural olfativo. Se identifica porque “en lo exterior es verde con unas rayas o pequeñas canales a lo largo, y sembrada de unos pezoncillos o puntas que no punzan por ser muy tiernas”. Lo que se consume de la caigua es la corteza, a similitud del pimiento morrón. El jesuita explica que esta corteza “es también muy tierno y del grosor de la cáscara de la naranja”, por dentro es hueca, y en el centro tiene las semillas, muy diferentes a cualquier otra que haya visto, son “como de calabaza, algo menores, negras, ásperas y esquinadas”. La caigua (castellanización de *qaywa*) se consume guisada “principalmente en los locros”, y, como casi todas las verduras cocidas, los españoles las degustaban “con aceite y vinagre es buena comida”.

Pasando a las frutas encontramos una gran variedad, donde priman los sabores dulces y los tonos vivos. El primero de este género es el tunal²³³, perteneciente a la familia de las cactáceas. Originaria de México, recibe también el nombre de nopal²³⁴. Cobo se sorprende de que su fruto, la tuna, que actualmente es conocida en el sur español como higo chumbo, nazca de un cactus, que parece desconocer totalmente: “ni bien son yerbas, ni árboles, ni aun parecen matas, aunque realmente lo son, porque de todas las plantas de Europa se diferencian notablemente”. Esta es la razón por la que esté incluido en la categoría de matas. Así, las tunas son

“unos trozos redondos o gruesas pencas encaramadas é ingeridas unas sobre otras; son tiernas y aguanosas, como zabilas, pepinos o calabazas; cortadas, destila de ellas un humor pejasoso [*sic*] como el de la zabila, en que muestran no convenir con los árboles y matas”²³⁵.

Las variedades, según Cobo, son muchas y aunque “muy parecidas entre sí en la sustancia, sabor y efectos, (...) discrepan en el tamaño, color y hechura”. Al principio la tuna es del color del verde cactus “de color de pera”, pero a medida que madura el fruto va adquiriendo tonalidades que van del morado al amarillo, por lo cual se pueden clasificar: “la primera es la blanca, que es la de mejor gusto de todas; las demás, unas son amarillas, otras moradas, otras de color de grana muy encendida, y así de todos colores”. Su cáscara “es un poco más gruesa que la del limón y más tierna y co-

²³³ *Ibíd.*, p. 442.

²³⁴ GARCÍA PARIS, J. *Intercambio y difusión...*, p. 186.

²³⁵ COBO, B. *Historia...*, Vol. I, p. 442.

reosa, sembrada toda de pequeñas y agudas espinas” por lo cual no es fácil de pelarlas para su consumo, mientras que la pulpa “es dulce, tierna, delicada y aguanosa, y en ella incorporados unos granillos como los de las uvas, algo menores”. Así vemos que la domesticación de los tunales pasó por la selección de las variedades más dulces, ya que existen tunas silvestres, que son “algo menor que la blanca y no tan dulce”²³⁶.



14. TUNAL.

Los siguientes alimentos que trataremos brevemente nacen de árboles frutales. La papaya²³⁷ parece haber tenido su origen en el sur de México, siendo posteriormente llevada por los españoles al sudeste asiático²³⁸. Bernabé Cobo nos dice que su cáscara es “amarilla, delgada y tierna como la de cidra”, mientras que su pulpa también “es amarilla que tira a roja, tierna como el melón, aunque no tan aguanosa”. Sus semillas son “negras, redondas y tiernas, no mayores que culantro, que también se comen y tienen sabor de mastuerzo”. Sorprende que Cobo se refiera a la papaya como una “fruta silvestre no muy apetitosa ni estimada”, cuando ésta es una de las más sabrosas y

²³⁶ *Ibíd.*, p. 443.

²³⁷ COBO, B. *Historia...*, Vol. II, p. 14.

²³⁸ GARCÍA PARIS, J. *Intercambio y difusión...*, p. 170.

apetecibles frutas americanas²³⁹, muy demandada por su alto contenido en papaína, una enzima que sirve como antiinflamatorio.



15. LÚCUMA.

Otra fruta poco estimada por el jesuita es la lúcuma²⁴⁰. Dice que se puede comer sin quitarle la tierna cáscara “de un color entre verde y amarillo”, cosa extraña porque actualmente es imprescindible pelarla. La semilla se podría aprovechar ya que “es muy parecido en la lisura, grandor y figura a una Castaña, si bien su cáscara es más dura que la de la Castaña; el meollo que tiene dentro es también semejante al de la Castaña y se puede comer asado”, pero es recomendable no hacerlo “por ser desabrido”. Su pulpa “es muy amarilla, tiesa y sin jugo y algo ahogadiza, no de sabor apetecible, por lo cual no es fruta de estima”.

Lo mismo sucede con la guanábana²⁴¹, la cual Cobo describe como una “fruta silvestre, grosera y mal sana, no de agradable gusto ni olor”. Su cáscara es delgada y con tonalidades amarilloverdosas, “con unas puntillas sobresalientes a manera de escamas, pero llanas y lisas como la de la pina”. Desconcierta que el jesuita no la aprecie cuando la pulpa “es blanca en unas y en otras amarilla, muy blanda”, si bien menciona que es “correosa y de mucho jugo algo agrio”, sabor que gustaban al conocer la gran

²³⁹ ULLOA, Carmen. “Aromas y sabores andinos” en MORAES, M., ØLLGAARD, B., KVIST, L. P., BORCHSENIUS, F. Y BALSLEV, H. (eds.), *Botánica Económica de los Andes Centrales*, La Paz, Universidad Mayor de San Andrés, 2006, p. 317.

²⁴⁰ COBO, B. *Historia...*, Vol. II, p. 25.

²⁴¹ Ídem.

cantidad de limones y naranjas que los españoles trasportaron a América. Una opinión contraria tiene sobre la chirimoya²⁴², fruto del mismo género que la guanábana, aunque con una pulpa “blanca y suavísima, con un agridulce apetitoso, de suerte que, a juicio de muchos, es la fruta mejor y más regalada de todas las naturales de Indias”.



16. GUANÁBANA.

A continuación se mencionan tres frutas que ya fueron registradas por Cieza. De las untuosas paltas Cobo dice que la semilla es

“el mayor hueso que yo he visto en otras, así de las indianas como de las europeas: es tan grande como un huevo de gallina, y tan ahusado, que se remata en punta; de una sustancia blanca que tira a roja, tierna como la Castaña, cubierta de una telilla o hoyejuelo pardisco”²⁴³.

Por ser semejante a la castaña es posible que sirva de alimento o aprovechamiento. Así que las prueba y detecta que “tiene sabor de almendras amargas”, lo cual no parece ser de su agrado, concluyendo que su uso puede ser el de proveer de aceite, ya que “exprimida en prensa, se saca aceite como de almendras”. Como ya comentamos cuando tratamos este fruto en el texto de Cieza, la mantecosa pulpa es neutra de

²⁴² COBO, B. *Historia...*, Vol. I, pp. 17-18.

²⁴³ *Ibíd.*, p. 20.

sabor, por lo cual “algunos la comen con azúcar o con sal, y otros como se coge del árbol, que ella es fruta tan sabrosa, cuando está bien sazónada”²⁴⁴.



17. CAIMITO.

Del caimito, repite lo dicho por Cieza: “La sustancia que tiene en lo interior es blanca, zumosa, como leche, pegajosa y espesa; se tiene por fruta de buen gusto”²⁴⁵. Mientras que de los pacaes, o guabas, proporciona una descripción más rica en detalles acerca de su color y su dulcísimo sabor:

“Son estas vainas del anchor de dos o tres dedos y uno de grueso; su cáscara es tiesa y correosa, por de fuera verde. Lo que tiene en lo interior es una ringlera de pepitas tan grandes como habas, cubiertas cada una de por sí de una sustancia blanca, esponjosa y dulce, que parece un poco de algodón mojado en almíbar. Las pepitas son verdinegras, tiernas y tan lisas, que apretándolas con los dedos se deslizan. Es fruta muy fría y más de golosina que de sustento; porque, aunque se coma un hombre una canasta de pacaes, no se satisface ni le causa hastío. Lo que tiene de comer esta fruta es solamente aquella sustancia blanca, la cual se come verde y también pasada como higos”²⁴⁶.

Por otro lado, al hablar de la manzanilla²⁴⁷ cuenta una anécdota similar a la relatada por Cieza en su crónica. A pesar de que los frutos son de un agraciado y apetecible color rojo y tienen “olor suave, de suerte que caminando por donde hay esta fruta, a gran distancia se conoce por su fragancia”, es muy tóxica y la utilizan los indíge-

²⁴⁴ Ídem.

²⁴⁵ COBO, B. *Historia...*, Vol. I, p. 38.

²⁴⁶ *Ibidem*, p. 45.

²⁴⁷ *Ibidem*, p. 43.

nas para envenenar sus flechas. Así “algunos españoles recién llegados de España, llevados de su buen olor y vista, sin conocer su maligna calidad, la han comido y estado muy a peligro de morir”.

En toda su obra pasa por alto mencionar la pitahaya, muy celebrada por Cieza debido a su vistoso color y singular interior. Otra fruta muy valorada por los españoles al llegar al área andina fue el pepino²⁴⁸, o melón de árbol, del cual solo hace una breve referencia cuando en un comentario los compara con los melones españoles. Dice, “los pepinos de la tierra, que, para comidos por fruta, son más sabrosos y dulces que los de España”.

No sucede así con el cacao, producto que revolucionará el gusto europeo, la comensalidad y el placer social. El cacao, o *cacahuatl*, es la semilla de un árbol del mismo nombre que los mayas cultivaron entre México y Nicaragua, y que

“produce unos cocos, mazorcas o erizos del tamaño y figura de medianos pepinos, largos un jeme, acanalados por en medio, más gruesos que la muñeca, y por los remates más delgados, casi de figura ovala, con la cáscara de un color rojo oscuro, algo gruesa y recia; dentro están llenos de unas almendras o pepitas asimismo rojas o moradas, más gruesas que nuestras almendras y no tan largas, cubiertas de un delgado y sutil hollejo como el de las almendras. Comidas estas pepitas crudas, tienen un sabor algo amargo, casi semejante al de las bellotas, pero, tostadas, son de mejor gusto”²⁴⁹.

Los mexicas tenían una alta valoración de estas semillas, debido a sus cualidades nutritivas, y que además sirvió de moneda en su economía de trueque:

“Con ella compran en los mercados y los caminantes por los caminos las cosas menudas, como son tortillas de maíz, frutas y legumbres; y yo, por los caminos de aquel reino, compré hartas veces por cacao estas menudencias. Y en la misma ciudad de México se dan de limosna a los indios pobres dos o tres cacaos, como si fueran dineros”²⁵⁰.

En realidad la consideraban un regalo divino con el que elaboraban una bebida estimulante destinada sobre todo a la elite gobernante. Señala Cobo que “más, por lo que principalmente se estiman estas almendras, es por una bebida llamada chocolate, que los indios hacían de ellas, y ahora con más curiosidad, recaudo y costa hacen los

²⁴⁸ *Ibíd.*, p. 437.

²⁴⁹ *Ibíd.*, pp. 62-63.

²⁵⁰ *Ibíd.*, p. 64.

españoles”²⁵¹. Pero a pesar de ser muy apreciada por lo indígenas, que la preparaban según recetas tradicionales, Cobo critica el aspecto que tiene al ser escanciada y producir “una espuma que levanta a modo de heces, la cual, a los chapetones²⁵² y los que no están acostumbrados a beberla, pone asco; más, los baquianos²⁵³ son perdidos por ella”²⁵⁴.

No solo la forma de preparación era diferente a las técnicas actuales, los ingredientes que los mexicas usaban también diferían, ya que las preferencias eran otras, pasando por el gusto amargo y picante. Asimismo, con estos ingredientes indígenas (harina de maíz, chile, achiote) el chocolate, denominado *xocolatl* por los mexicas, tenía otra textura y una tonalidad rojiza oscura. Pero Cobo proporciona unos ingredientes que parecen estar sustraídos de una receta puente entre la elaboración mexicana y el dulce chocolate que las religiosas de los conventos americanos adaptaron para el gusto y paladar, así como nuevas técnicas que reemplazaron al típico espumado²⁵⁵.
Escribe Cobo:

“Lleva el chocolate demás del cacao tostado y molido, otras muchas cosas, mezclando cada cual en su composición aquellas que imagina le son de provecho para su necesidad o regalo. Pero todos generalmente echan estas cinco: cacao, achiote, vainillas, canela y azúcar. A esto añaden otras algunas especies de flores secas, ajonjolí, anís, chile o ají y otras cosas, más o menos, como cada uno gusta”²⁵⁶.

Pasemos a la categoría de la fauna americana, en la que consideraremos cuatro animales, dos auquénidos y otros dos que luego se difunden y son aceptados por los paladares europeos. Por lo que se refiere a los primeros, la llama y la vicuña fueron ya mencionadas por Cieza, quien los equiparó a la oveja castellana uno, y al otro a los cérvidos que cazaban en los cotos y bosques europeos. Para Cobo la llama, a la que “llaman los españoles carnero de la tierra, aunque no tiene cuernos”²⁵⁷, sigue siendo una perfecta mezcla entre el asno, animal de carga, la oveja, por su lana, y el camello, por su fisionomía, y en esto último no iba mal encaminado ya que se ha comprobado

²⁵¹ Ídem.

²⁵² Real Academia Española. *Diccionario de la lengua española* (22.^a ed.), Madrid, 2001. [En línea] disponible en <http://www.rae.es/recursos/diccionarios/drae> [fecha de consulta: 15.08.2015]: chapetón³, na. 2. adj. *Col.* Dicho de un español o de un europeo: Recién llegado a América. U. t. c. s.

²⁵³ *Ibídem*: baquiano, na. 1. adj. Experto, cursado.

²⁵⁴ COBO, B. *Historia...*, Vol. II, p. 64.

²⁵⁵ VALLES ROJO, J. *Saberes y sabores...*, p. 142.

²⁵⁶ COBO, B. *Historia...*, Vol. II, p. 64.

²⁵⁷ *Ibídem*, p. 320.

que los auquénidos andinos y los camélidos asiáticos-africanos pertenecen a la misma familia biológica. La descripción es espléndida, tratando aspectos como los pesos que pueden aguantar de acuerdo a la edad del animal, los productos que transportan, las rutas de las caravanas llameras, la crianza, la utilidad de su lana, entre otros, pero para nuestro interés nos fijamos en que Cobo resalta que “los hay pardos, negros, blancos y pintados de estos colores. Su carne es como de vaca, algo desabrida, más las de sus corderos es comida regalada”²⁵⁸.

Por su parte, la vicuña “es un animal silvestre menor que la Llama, y muy parecido a ella en su disposición y hechura”, más no en lo cromático, porque mientras las llamas pueden tener lanas de diversos colores, la vicuña tienen “la parte alta del cuerpo y mayor parte del de un color rubio que tira a leonado claro, con el vientre blanco y parte inferior del pecho. Son todas las vicuñas de este color”. Al ser animales silvestres la descripción que hace Cobo se centra en las formas de captura, debido a que su carne “es de buen sabor y comida regalada, y de ella hacen los indios su más estimado charque o cecina”, pero sobre todo son muy demandadas por sus piedras bezoares “son las más saludables de todas” y su finísima lana de excelente calidad, tanto así que “se suelen enviar en presente a Europa”²⁵⁹.

Las vicuñas no eran fáciles de cazar, y las llamas eran más útiles como bestias de carga o por su lana. Por ello la domesticación del cuy²⁶⁰, un pequeño y manso roedor andino domesticado hace más de 3,000 años²⁶¹ que aún se consume en Perú, y que se cría dentro de las casas por su incapacidad de trepar, fue la solución práctica para la necesidad proteínica²⁶². Cobo comenta que los cuyes son un “poco mayor que una rata, en la figura muy semejante al conejo; el pelo blando y corto; carece de cola”, por lo cual fueron denominados conejillos de Indias. Pero al ser roedores, y con el fantasma siempre presente de las pestes, recomienda no “comer la carne de este animal a los tocados de mal de bubas o llagas de garganta”. Su pluma capta la gran variedad pues “los hay de muchos colores, blancos, negros, pardos, cenicientos, bermejitos y algunos pintados de varios colores. Tienen una voz baja, con que hacen un ruido como criatura

²⁵⁸ Ídem.

²⁵⁹ COBO, B. *Historia...*, Vol. II, pp. 325-327.

²⁶⁰ Ibídem, p. 307.

²⁶¹ CHAUCA DE ZALDÍVAR, Lilia. *Producción de cuyes (Cavia porcellus)*, Roma, Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, 1997, p. 9.

²⁶² COE, S. D. *Las primeras cocinas...*, p. 250.

que llora o gime, aunque, cuando los cogen, dan más recios chillidos”, de hecho fueron llamados cuy por los indígenas porque ser similar al onomatopéyico chillido que emiten. Al ser animales destinados exclusivamente para el sustento, diario muchas veces, Cobo nos ofrece datos sobre su consumo y elaboración culinaria:

“Comen los indios este animalejo con el cuero, pelándolo solamente como si fuera lechón, y es para ellos comida muy regalada; y suelen hacer un guisado del entero, habiéndole sacado el vientre, con mucho ají y guijas lisas del río, que llaman calapurca [*sic*], que quiere decir en la lengua aimara «piedras del vientre» porque en este guisado echan las dichas guijas en el vientre del cuy; el cual potaje estiman los indios más que otro alguno de los delicados que los españoles hacen”²⁶³.



18. CUYES.

Por otro lado, en América del Norte se tuvo la ventaja de contar con un animal que posee una carne muy delicada y apreciada, por lo cual fue domesticado para el consumo humano. El pavo americano fue de las primeras aves que los españoles probaron en América por ser bocados de ceremonias festivas o comida de ocasiones especiales. En España ya se conocían una variedad asiática del pavo, por lo cual no existió una barrera cultural tan grave como con los conejillos de Indias. Para la época en que escribe Cobo, el guajalote²⁶⁴, como se le conocía originalmente en México, es ya muy conocido “en toda Europa, que no hay región donde no se tenga noticia de él”. Por ello, presumiblemente, Cobo da pocas referencias acerca de esta ave, limitándose a dar datos sobre la diferenciación ente los sexo y el sabor de su carne: “En todas partes se tiene la carne de estos pavos por muy regalada, de manera que apenas se hace convite

²⁶³ COBO, B. *Historia...*, Vol. II, p. 307.

²⁶⁴ *Ibíd.*, p. 238.

o boda en que no se sirvan a la mesa; pero mucho más regalada es la pava nuevecita antes que comience a poner”.

No nos olvidemos de algunos condimentos, sazonadores y colorantes que, con mucha sapiencia, usaban los indígenas. Empezando por la ya mencionada canela americana²⁶⁵, que Cobo la encontró en la aun conflictiva Diócesis de Quito. Al igual que Cieza, el jesuita nos remite a la canela conocida por los europeos antes de del siglo XV, así a este árbol “llamamos de canela, porque su corteza y hojas huelen a canela. Pero lo que más se estima de estos árboles son unos capullos que dan, cuyo sabor y olor más se asemeja al de la canela”. Pero aunque proporciona un parecido sabor y aroma a los guisos y viandas que se preparaban en el Virreinato, Cobo sigue prefiriendo la canela tradicional: “Yo he visto y probado algunos que se han traído a Lima, mas no es su sabor tan vivo y gustoso como el de la canela de la India Oriental”.



19. CHILES O AJÍES.

Para el jesuita, la importancia del ají²⁶⁶, una variedad picante del pimiento, es tal que la compara con el maíz como regalo divino para América. En realidad puede decirse que el chile, como se le denomina en México, el *axi*, palabra de origen caribeño, o el *uchú*, llamado así por los quechuas andinos, representan al sabor característico y muy apreciado por los americanos prehispánicos. Su triunfo entre los paladares eu-

²⁶⁵ *Ibíd.*, p. 52.

²⁶⁶ COBO, B. *Historia...*, Vol. I, pp. 373-374.

ropeos, que buscaban el picante de la pimienta, fue inmediato. Cobo se maravilla de la gran cantidad de variedades que existen –“son tantas las diferencias que se hallan de ají en estas Indias, que pasan de cuarenta”–, teniendo todos en común que “todo ají conviene en ser verde antes de madurar”. La explosión de colores se manifiesta desde el rojo rocoto y los picantísimos chiles mexicanos de intenso color sangre, hasta los ajíes que dentro de la propia especie hay variedad en la gama cromática:

“Otro ají hay largo y grueso (...), y éste se halla de muchos colores; uno es colorado muy encendido, otro verde oscuro, otro morado, negro, amarillo, y otro verde claro. Otra suerte hay de ají largo como el primero (...), el cual también es de muchos colores. (...) otro ají hay como aceitunas, y todos ellos son de varios colores. El más hermoso a la vista es uno tan parecido en el color, tamaño y hechura a las guindas, que se engañara una persona fácilmente pensando que lo son”²⁶⁷.

Con los ajíes, los indígenas preparan salsas “que con él cualquiera cosa comen bien, aunque sean yerbas silvestres y amargas”, o incluso hay algunas variedades consumidas crudas, como frutas. Pero se prefería para darle potencia a los guisos. Uno de estas viandas, el locro, se preparaba tan picante que “algunos españoles, que los que no están acostumbrados a él, no lo pueden comer sin derramar lágrimas, que les saca la fuerza del ají”.



20. ACHIOTE.

Cuando se ha tratado el chocolate, hemos visto que uno de los ingredientes utilizados por los indígenas era el achiote, “una pasta o panecillos colorados que hacen

²⁶⁷ *Ibidem*, p. 374.

de las pepitas de cierto árbol, y sirve para dar color al chocolate y a los guisados”²⁶⁸. Se extrae de un arbusto grande, también conocido como bija, que da unas flores muy vistosas blancas, rosadas o rojizas y muy aromáticas²⁶⁹, cuyo fruto

“es un erizo del tamaño de una nuez, muy semejante a una almeja, áspero por fuera, por estar cubierto de unas espinillas blandas que no punzan, de color pardo después de seco, con una punta pequeña en el remate como la de la nuez; la cáscara es más blanda que la de la adormidera; tiene dentro unas pepitas muy rojas, del tamaño de granillos de uvas, mas redondas”²⁷⁰.

Pues bien, es a partir de estas semillas de intenso color rojo que, mediante un proceso de remojo, lavado, cocido y exprimido, se elabora el achiote, “que amasado en bollos o panecillos, lo ponen a secar al Sol”. No solo sirve como colorante alimenticio o producto cosmético, también el achiote es “acomodado para los pintores, y no es menos provechoso para el uso de la medicina, porque cura las cámaras de sangre, provoca la orina y mitiga la sed”. Finalmente Cobo destaca el poder penetrante de este colorante “que ni con jabón ni lejía se limpia el lienzo que con él se tiñe”²⁷¹.



21. SUANA.

²⁶⁸ COBO, B. *Historia...*, Vol. II, p. 53.

²⁶⁹ VALLES ROJO, J. *Saberes y sabores...*, p. 145.

²⁷⁰ COBO, B. *Historia...*, Vol. II, pp. 53-54.

²⁷¹ *Ibíd.*, p. 54.

Otro colorante alimenticio utilizado por los indígenas peruanos, y que se sigue utilizando en la actualidad bajo el nombre de palillo²⁷², es la suana²⁷³. De este arbusto lo que se utiliza para obtener el colorante alimenticios son las “muchas raíces delgadas, cuyas cortezas tiñen de amarillo como azafrán, por lo cual la secan y venden por todo el Perú, y sirve de azafrán en los guisados, dado que no se sabe hagan otro efecto más que darles color”. Debido a este reemplazo gastronómico, los españoles también la denominaban azafrán de los Andes. El color amarillo en los alimentos también se obtenía con las flores del *quishuar* “un árbol mediano del grandor de un durazno”, muy parecido al olivo, “que muchos, viéndolo de lejos, se engañan, teniéndolo por olivo”. Las anaranjadas flores desprenden un aroma de azafrán, “y la misma flor molida suele servir de azafrán en los guisados y les da color de amarillo”²⁷⁴.



22. FLOR DE *QUISHUAR*.

Con respecto a la sal, Cobo describe los métodos para obtenerla, ya sea sal mineral o sal marina, de agua de mar o dulce. En el Perú “no hay provincia ni ciudad que padezca falta de ella” ya que hay tanto de minas de sal en la costa o en la serranía, donde se trabaja para extraer una sal “tan lisa y trasparente como el cristal”. Otra forma de obtención es mediante la evaporación con el calor solar, o, como ya nos relató Cieza de León, “cociéndola en ollas al fuego hasta que se viene a endurecer”. Gracias

²⁷² ULLOA, C. “Aromas...”, p. 319.

²⁷³ COBO, B. *Historia...*, Vol. I, p. 455.

²⁷⁴ *Ibíd.*, Vol. II, p. 54.

a esta floreciente industria “se consume una cantidad increíble de Sal”, pero “con ser los indios tan amigos de Sal, que los ayunos más rigurosos que hacían en su gentilidad era abstenerse de ella, con todo eso, gastaban muy poca en comparación de la que nosotros gastamos”²⁷⁵, ya que no conservaban las carnes o pescados en salazón, sino por desecación al calor del sol o al frío de las montañas nevadas. Lo siguiente es muy interesante para entender la gastronomía y la comensalidad prehispánica, ya que relata que los guisos indígenas casi nunca eran sazonados con sal,

“sino que, cuando comían, ponían un terrón de sal junto al plato, que era su salero, y de cuando en cuando lo lamían con la lengua, dando el sabor de la sal al paladar y no al potaje; y a veces, comiendo muchos juntos y no habiendo en la mesa más de un terrón de sal para todos, andaba la rueda de mano en mano, lamiéndolo unos tras otros”²⁷⁶.

Hasta este punto hemos visto que los colores, aromas y sabores americanos llamaron muchos la atención de los cronistas, lo que les valió ser utilizados con mucha frecuencia en sus descripciones. Pasemos ahora a rastrear en los recetarios la presencia algunos de estos productos americanos que, desplegando su riqueza sensorial, conquistaron los paladares españoles, y fueron integrándose en la cultura alimentaria hispana.

²⁷⁵ *Ibíd*em, Vol. I, pp. 236-238.

²⁷⁶ *Ibíd*em, pp. 238-239.

5. Sabores americanos en recetarios españoles de la Edad Moderna

Para indagar un poco más en los colores y sabores, y por ende, olores o aromas, a los que estaban acostumbrados los españoles, los de sus preferencias, y los cambios que experimentaron al introducirse los nuevos productos americanos en las cocinas y los paladares, podemos recurrir a una de las fuentes principales para seguir la evolución de la alimentación, tanto por los productos consumidos como por los gustos, modas, técnicas, tendencias e influencias. Nos referimos a los libros de cocina del Renacimiento y el Barroco, que reflejan un verdadero siglo de oro culinario, gracias a la transformación sabores y colores que los nuevos alimentos americanos provocarían en las mesas tanto de los poderosos como del pueblo²⁷⁷. Sobre esto, Flandrin aclara que mediante el análisis estadístico de los ingredientes se puede analizar las características de diferentes cocinas²⁷⁸.

Los recetarios son fuentes obligadas para la aproximación a la historia de la alimentación. Es tal su valor que hay quienes argumentan que, según Pérez San Vicente, si los libros de una cultura específica desaparecieran, con excepción de los libros de cocina, se podría reconstruir la cultura que los engendró²⁷⁹. Pero, a pesar de su importancia para la cultura gastronómica, sorprende la escasez de recetarios hasta el siglo XIX, lo que parece confirmar que uno de los factores por los que los cocineros se cotizaban era por sus conocimientos de los secretos que guardaba el oficio²⁸⁰.

Fueron textos que, una vez publicados, fijaron tradiciones culinarias, pero también incluyeron novedades gastronómicas elaboradas por la influencia de cocinas extranjeras muy próximas a la cultura hispana o por la introducción de nuevos productos,

²⁷⁷ FÀBREGA I COLOM, Jaume. “América y la revolución alimentaria del viejo mundo en Cataluña” en *54º Congreso Internacional de Americanistas (Viena, 15-20 de julio de 2012): Construyendo diálogos con las Américas*. [En línea] disponible en http://www.cch.cat/pdf/54ica_ponencia_jfabrega.pdf [fecha de consulta: 06.03.2015], p. 7.

²⁷⁸ FLANDRIN, J. “Historia de la alimentación...”, p. 20.

²⁷⁹ Citado en VILADEVALL I GUASCH, Mireia, Guía Zaragoza, Juan Gerardo. “Sabores del patrimonio gastronómico”, *CULINARIA Revista virtual especializada en Gastronomía*, N.º. 5 (2013), p. 35.

²⁸⁰ SIMÓN PALMER, María del Carmen. “Reflexiones acerca de la bibliografía antigua de cultura alimentaria”, en GARRIDO ARANDA, Antonio (comp.), *Cultura alimentaria de España y América*, Huesca, La Val de Onsera, 1995, pp. 17-18.

como sucedió tras el encuentro cultural con el mundo americano. Pero no todos los recetarios estuvieron destinados a la publicación. Los manuscritos que se encuentran diseminados en bibliotecas y archivos, y cuyo hallazgo es toda una celebración gastronómica, también estaban destinados a la conservación de los quehaceres culinarios de maestros cocineros o de la tradición familiar. A parte de esta división entre recetarios de cocina publicados y manuscritos o sin publicar, la Dra. Pérez Samper²⁸¹ propone una clasificación en cuatro categorías de acuerdo a su procedencia o al ámbito donde se produjeron, lo cual no es impedimento para que un mismo recetario pueda ser incluido en más de una categoría.

5.1. Recetarios cortesanos: Nola, Granado y Montño

Los recetarios cortesanos eran el reflejo de la elaborada y fastuosa cocina palaciega, destinada a una minoría privilegiada, que disfrutaban tanto de las buenas artes de grandes cocineros como de los mejores productos que en aquellos años se podían adquirir. Los autores de estos manuales gastronómicos eran los cocineros de la Corte, quienes no solo plasmaban en papel las recetas preferidas de los cortesanos, sino que mediante la publicación de estos libros de cocina intentaban pregonar la grandeza y excelencia de los Príncipes a quienes dedicaban sus obras, así Pérez Samper dice que los recetarios cortesanos atravesaron lo puramente culinario para convertirse en libros de prestigio²⁸².

El *Llibre del Coch*²⁸³, el famoso libro de guisados del Mestre Robert (conocido también como Ruperto de Nola), cocinero de Fernando de Nápoles (1458-1494), fue escrito a finales del siglo XV. Es probablemente el primer recetario de cocina publicado en España²⁸⁴, por lo que se le considera como un puente cultural libresco entre la culminación de la tradición medieval, pero también su continuidad²⁸⁵, y la nueva cocina renacentista, de gran influencia catalana y, sobre todo, italiana. Nola no fue consciente de la trascendencia que tendría su libro en los siglos venideros pero, por lo que

²⁸¹ PÉREZ SAMPER, María Ángeles. *La alimentación en la España del Siglo de Oro: Domingo Hernández de Maceras "Libro del arte de cocina"*, Huesca, La Val de Onsera, 1998.

²⁸² *Ibidem*, p. 18.

²⁸³ NOLA, Ruperto. *Libro de guisados, manjares y potajes intitulado Libro de cocina*, Valladolid, Maxtor, 2010. [Edición facsímil de la edición de Toledo, 1529].

²⁸⁴ FÀBREGA I COLOM, J. "América y la revolución...", p. 6.

²⁸⁵ *Ídem*.

apunta en el preámbulo de su obra, tenía claro que la tradición oral no era suficiente para perpetuar en el tiempo las recetas y las técnicas culinarias.

Obviamente en este recetario no se refleja ningún producto americano, pero es esencial su estudio para poder conocer la alimentación española en el momento del encuentro con el Nuevo Mundo. Escrito hacia 1475, impreso en catalán en la Barcelona de 1520, y mandado a traducir al castellano por el emperador Carlos en 1525, es un libro de referencia para la cocina española, cuya trayectoria y contenido han sido investigados con tesón²⁸⁶. La obra de Nola marca la pauta para futuros recetarios en cuanto trasmite no solo recetas, sino también conocimientos en el arte culinario, mediante un estudio acerca del servicio y comportamiento de futuros aspirantes a entrar en las cocinas reales, sus labores esenciales, como el arte cisoria o del corte de las carnes, la puesta en escena de los platos, y los diferentes oficios vinculados a la alimentación, como mayordomos, coperos, camareros, entre otros. En cuanto a las recetas se observa la división interna de los recetarios, en comidas para días de carne y para días de pescado, clara muestra de la influencia religiosa en la alimentación. Es un buen libro para investigar los gustos y sabores transitorios entre la Edad Media y la Moderna, como por ejemplo las diversas elaboraciones de salsas y el excesivo uso de las especias y hierbas aromáticas, muy común en estos momentos.

Las especias no solo se usaban para cocinar, sino que resultaron básicas para la conservación de alimentos, elaboración de escabeches, obtención de salsas, y como medicamentos y bebidas compuestas, como el hipocrás, potente bebida a base de vino con infusión de miel, jengibre, canela y agua de rosas²⁸⁷. En general, las especias eran usadas para aderezar los guisos, empleándose en fórmulas tradicionales, como la denominada pólvora duque que se preparaba con canela, clavos, pimienta negra, jengibre y azúcar. Afirma Mestayyer que las especias han existido desde siempre, con la particularidad que antiguamente cada región tenía que contentarse con las suyas²⁸⁸.

²⁸⁶ Entre ellos está la edición estudiada por el famoso gastrónomo Dionisio Pérez (“Post-Thebussem”): NOLA, Roberto de. *Libro de guisados*, Huesca, La Val de Onsera, 1994. También CRUZ CRUZ, Juan. *La cocina mediterránea en el inicio del Renacimiento: Martino da Como “Libro de arte culinaria”*. Ruperto de Nola “*Libro de guisados*”, Huesca, La Val de Onsera, 1998, edición que usaremos.

²⁸⁷ VALLES ROJO, J. *Saberes y sabores...*, p. 41.

²⁸⁸ MESTAYER DE ECHAGÜE, María (La Marquesa de Parabere). *Historia de la gastronomía*, Donostia-San Sebastián, R&B, 1996, p. 107.

En las recetas de Nola encontramos toda una colección de especias: ajedrea, anís, albahaca, alcaravea, azafrán, canela, cardamomo, clavos, cominos, culantro, espicanardo, flor de macis, galanga, hierba luisa, jengibre, granos de paraíso, hisopo, hojas de rosas, iniesta, madres de clavo, menta, mejorana, mostaza, nueces de jarque, nueces moscadas, perejil, pimienta negra y blanca, poleo, rábano vexisco, ruda, salvia, sáballo blanco y hierbabuena.

Flandrin²⁸⁹, quien analiza el caso francés, señala que todos los libros de cocina de los siglos XIV y XV de Europa Occidental utilizaban muchas especias orientales, resaltando sobre ellas el azafrán. Las salsas, salvo contadas excepciones, no contenían ni aceite ni mantequilla, ni cualquier otro tipo de grasa, aunque se les añadía toda clase de líquidos ácidos, en cantidades sorprendentes, como el vinagre, el zumo de naranjas amargas, el jugo de la acedera o de grosellas, y, sobre todo, el agraz.

El agraz (el francés *verjus* o zumo verde) es un jugo ácido que se extrae de uva blanca no madura, de las granadas o de manzana, y que en la cocina medieval podía sustituir al vinagre o al zumo de limón en la elaboración de vinagretas o de mostazas²⁹⁰, o como ingrediente para saborear los platos de carne o pescado y en la preparación de salsas. Este acidulante estará muy presente tanto en los recetarios modernos como en los paladares de los españoles que navegaron hasta América difundiendo su uso. En el recetario de Nola vemos una muestra de cómo se podía destacar aún más los sabores combinando el agraz con otros ingredientes en recetas como la indicada “Para hacer buen agraz conformativo”²⁹¹. Además, el sabor ácido podía conseguirse gracias al vinagre, que junto con el uso exagerado de las especias, como en el sabroso “Potaje de culantro llamado primo”²⁹², resultaba muy apetitoso para los paladares cortesanos.

²⁸⁹ FLANDRIN, J. “Historia de la alimentación...”, p. 20.

²⁹⁰ La salsa medieval de mostaza es la que más fielmente ha llegado hasta nosotros, y entre sus ingredientes han podido documentarse la mostaza propiamente dicha, el agraz, el vino y las granadas. SERRANO LARRÁYOZ, F. “La consideración...”, pp. 388-389.

²⁹¹ CRUZ CRUZ, J. *La cocina mediterránea...*, p. 299: “Cuando majares el agraz para sacar el zumo, majar con ello un tallico o unas hojas de albahaca y es muy bueno para confortar el corazón y da buen sabor”.

²⁹² *Ibidem*, p. 275: “Culantro seco y verde tomarás y majarlo todo junto en un mortero; y después tomar almendras bien tostadas; y majarlas bien con el culantro todo junto; y un migajón de pan tostado y mojado en vinagre blanco; y majarlo todo junto y después de majado toma una gallina que sea cocida en olla y toma de la gallina las pechugas; y májalas con las otras cosas todo junto; y desde sea todo majado pasarlo todo por estameña; y desde sea todo pasado, ponerlo en la olla donde ha de cocer y echarle buena cantidad de azúcar, y de todas salsas finas que sean bien pasadas con las otras cosas, y cueza al fuego; y pon en la olla nueces moscadas y flor de macis y canela y jengibre y clavos; y desde

En las salsas también podemos apreciar este uso exacerbado de especias y el apreciado sabor agrio, que en el caso del “Salserón para volatería asada”²⁹³, se combinaba con el tono refrescante del jengibre.

Otro libro que podríamos incluir en esta categoría muestra el periodo transitorio entre épocas, que a su vez verifica el cambio de tendencia y primacía de la cocina castellana sobre la catalana, influencia que llegaría a todas las fronteras de la Monarquía Hispánica. Diego Granado Maldonado recopiló 776 recetas procedentes de distintos libros de la época²⁹⁴ y de su experiencia culinaria obtenida durante sus viajes, y las publicó en 1599 en su *Libro del arte de cozina*²⁹⁵, obra que continuó con los estándares medievales establecidos por Ruperto de Nola en cuanto a su estructura, disposición de materias (descripción del personal adscrito a una casa señorial, sus funciones y las técnicas que han de usar para servir, cortar, escanciar el vino, etc.) y la división entre las recetas de comidas para días de carne y para días de pescado o cuaresmales. Cabe destacar que a pesar de la fecha de publicación se detecta que pocos productos americanos se están integrando a las cocinas cortesanas, a excepción de la batata, que incorpora en la receta de “Carne de limón y batatas”, compota que se podía consumir de forma inmediata o en conserva:

“[Se describe la manera de preparar la carne de los limones]. La batata se ha de lavar en dos aguas y tener al fuego dispuesta una paellera con agua hirviendo y echarlas dentro y que cuezan bien hasta que fácilmente se puedan mondar y luego límpiense, májense y luego pésese una libra de batatas y otra de limones y a éstas se les añadirá dos libras y media de azúcar y si se quisiere se pueden echar dos docenas de almen dras, muy bien majadas, y quedará todo más suave. Cuando esta «carne» se hubiere de juntar, ha de estar el azúcar muy clarificado y a punto aunque no tanto como para

sea cocido quitarlo del fuego y cubrirlo, como si fuese arroz, y dejarlo reposar; y después hacer escudillas, y sobre ellas echar azúcar y canela”.

²⁹³ *Ibíd.*, pp. 295-296: “La volatería has de tomar; y asarás los higadillos de ella en olla con buen cado de carnero o de gallina, si lo hubiere; y desque sean asados majarlos; y después de majados echarles un poco de jengibre molido, que sea fino porque sepa el salserón al jengibre un poco, y echarle en el mortero un pedazo de azúcar; y tornarle a majar todo junto, y desque sea majado destemplantar la salsa con algún agro, así como agraz o vinagre blanco que sea aguado o templado con vino, porque no quede muy fuerte, o con zumo de naranjas; más mira que no lo destemples hasta que tu señor esté en la mesa porque no sea frío”.

²⁹⁴ Copió recetas del libro de Ruperto de Nola, parte del *Arte Cisoria* de Enrique Villena, y también del *Opera dell'arte del cucinare* de Bartolomeo Scappi, cocinero privado del papa Pio V. PÉREZ SAMPER, M. Á. *La alimentación en la España...*, p. 23.

²⁹⁵ GRANADO, Diego. *Libro del arte de cozina: en el qual se contiene el modo de guisar y de comer en cualquier tiempo, así de carne, como de pescados, para sanos, enfermos, y convalecientes: así de pasteles, tortas, y salsas como de conservas al uso español, italiano y tudescas de nuestros tiempos*, Lleida, Pagés Editors 1991.

los duraznos y en estándolo echarlo dentro y cueza a fuego manso, y en haciendo blanco el suelo de la paellera o del cazo, estará hecho y cocido y se habrá de apartar de la lumbre y añádale su almizcle y se le dejará enfriar un poquito, y se le echará en sus cajas y éstas se pondrán al sol 4 días; si fuera para bocadillos no han de cocer tanto como para pasar a las cajas”²⁹⁶.

La confusión terminológica entre batata y patata era común en aquellos años. Incluso se llegó a definir al dulce tubérculo como patata de Málaga por ser en esta localidad donde su cultivo se extendió en sus primeros años de introducción en la Península, como bien recuerda Monardes en 1574 al hablar de la batata, o camote, que “es fruta común en aquellas tierras” americanas, por supuesto, y son “mantenimiento de mucha sustancia”, asimismo “hacen de ella conserva muy excelente, como carne de membrillos y bocadillos y cubiertas, y rayadas, y hacen potajes, cocinas, torta de ellas muy excelentes: son cubiertos para hacer sobre ellas cualquier conserva y cualquier guisado”, pero nuestro interés se centra en que

“hay tantas en España, que de Vélez Málaga cada año aquí a Sevilla, diez y doce carabelas cargadas de ellas: siembra de ellas mismas puestas las chicas, o pedazos de las grandes en sus camellas de tierras labradas, y nace muy bien, y en ocho meses están las raíces muy gordas, que se pueden comer y usar de ellas”²⁹⁷.

Por ello nos decidimos a recoger otra receta, muy parecida a la anterior, es decir, una compota realizada con un elemento agrio (la cidra o toronja), y otro dulce (la “patata”) y que aparece en el mencionado recetario como “Cidra y patata”:

“La cidra ha de ser madura, hacerla cuatro cuartos y sacarle el agrio y mondarla y luego rallarla y echarla a cocer dando tres hervores apartarla y dejarla enfriar y luego lavarla en agua tibia y echarla en un cedazo y lavarla otra vez en aguas frías ahora, hasta que no amargue y dejarla hasta que no se escurra muy bien. Las patatas han de ser gordas y lavadas y echarlas a cocer, y en estando tiernas mondarlas y pasarlas por un cedazo despojador y luego pesarlas y juntarlas con la cidra y mezclarlo todo bien, y tener en una paellera, azúcar clarificado y a punto grueso, echarlo dentro y ponerlo a cocer a fuego de carbón, que sea manso y dejarlo cocer, y voltarlo siempre con una mano para que no se pegue y en haciendo blanco el suelo de la paellera, está cocido: echarle un poco de agua de azahar y un poquito de almizcle y apartarlo y batirlo un rato hasta que se enfríe y luego echarlo en la caja, y tenerlo cinco o seis días al

²⁹⁶ GRANADO, D. *Libro del arte de cozina...*, pp. 383-384.

²⁹⁷ MONARDES, N. *Historia medicinal...*, p. 280.

sol y luego guardarla. La cantidad ha de ser a dos libras de azúcar, una y cuarto de patata y una de cidra”²⁹⁸.

De todos los productos venidos de América el más citado en la obra de Granado es la judía, que aparece doce veces con distintos nombres: frijoles, pésoles, frijuelos, frisuelos, frisoles, judihuelas, judigüelos. Ofrece tanto recetas de judías frescas, en tortillas, en buñuelos, fritas, estofadas, en ensalada, en un plato de verduras, en una torta con queso, en tarta, en escudilla, y como acompañamiento del sollo, como de judías secas, en tortillas, en buñuelos, con caldo de carne, con tocino, en cuajados, en torta, en escudilla, y en la famosa olla podrida²⁹⁹, donde entre toda clase de carnes y (jabalí, puerco ternera, carnero, liebres, capones, gallina, pichones, perdices, faisanes ánades, codornices, francolines), de las que se elabora un buen caldo, especias y diversas verduras y legumbres (cebollas, ajos, castañas, repollos, berzas y nabos) se mencionan las “judihuelas y fríjoles hervidos”.

Dentro de las más de setecientas recetas del libro de Granado hemos encontrado tres que podrían referirse al único animal comestible que conquistó los paladares europeos. Los pavos fueron traídos ya en el primer viaje colombino, denominados gallipavos por el Almirante, debido al gran parecido entre ambos animales³⁰⁰. Los Reyes Católicos criaban pavos para su consumo³⁰¹, pero no la variedad americana, sino la especie asiática que posteriormente se llamó para diferenciarse pavo real, o también conocida como pavón, como bien dice el *Diccionario de Autoridades*:

“La más hermosa de las aves, por salir de sus plumas un grande resplandor, que parece estar doradas. Tiene la cabeza pequeña, coronada de una compuesta diadema. El cuello y pecho es de color de cielo, y a cualquiera parte que se vuelve hace diferentes visos, como tornasol: las alas rufas, el lomo cinéreo, que tira a rojo: las piernas ásperas y escamosas, los dedos divididos, la cola larga y hermosa, la cual levanta en forma de rueda, y muestra a los rayos del sol, con presunción y vanagloria, y unos como

²⁹⁸ GRANADO, D. *Libro del arte de cocina...*, p. 389.

²⁹⁹ *Ibidem*, pp. 82-83.

³⁰⁰ PIEDRAFITA PÉREZ, Elena. “Los alimentos de América, una difícil adaptación”, en GARCÍA GUATAS, Manuel y BARBACIL, Juan (coords.), “*Los alimentos que llegaron de América*”: *Actas del II Simposio organizado por la Academia Aragonesa de Gastronomía, que tuvo lugar en el Palacio de Villa hermosa de Huesca, durante los días 28 y 29 de marzo de 2014*, Zaragoza, Academia Aragonesa de Gastronomía, 2015, p. 48.

³⁰¹ VALLES ROJO, Julio. *Comer con Isabel de Castilla: La cocina en tiempos de la Reina Católica*, Valladolid, Diputación Provincial de Valladolid, 2004, p. 95.

ojos pintados en los extremos, de mui agradables colores. Llámase también Pavo real. Háilos enteramente blancos”³⁰².

Así, esta ave entró en la categoría de carnes selectas, desplazando al pavo real, que aunque vistoso, su carne no es del todo sabrosa, todo lo contrario al pavo, que se ganó un lugar destacado en las grandes comidas y banquetes de los poderosos, gracias también a su tamaño y su prestigio en las mesas aristocráticas americanas antes de la llegada de los españoles³⁰³. Pero Granada no denomina a esta pieza de volatería como pavo, sino más bien “gallina de Indias”, que, parece ser, son sinónimos³⁰⁴. En su libro da puntual referencia de cómo proceder “Para asar el gallo y gallina de las Indias”:

“En el invierno después de muerto el gallo o gallina de la India [*sic*], la dejarás sin sacar las tripas cuatro días y en verano dos, después la pelarás enjuta o con agua caliente y advierte que esta ave tiene en el pecho un hueso muy salido el cual le quitarás, abriendo por una parte junto al dicho hueso y le has de cortar y luego volverás a coser el pecho, si quisieres le podrás rellenar de una de las sobredichas maneras de rellenos que hemos expuesto arriba. Quítale la cabeza, las patas y los alones y dale un hervor en el agua, sácale y déjale enfriar y si no estuviere bien gordo ensártale algunas tajadillas de tocino gordo, ponlo en el asador y déjalo asar poco a poco”³⁰⁵.

En la categoría de pasteles se incluyen dos recetas. En la primera se utiliza el término de gallina de Indias para referirse a los pavos americanos. Además, al mencionar a los propios pavos, posterior pavo real, refuerza la idea de esta distinción entre las dos especies, como se advierte en la receta de “Pasteles de pavas, gallinas de las Indias y otras aves”. Tras desplumar, despiezar, limpiar, espolvorear de especias, rellenar, brasear, enfriar, y colocar el pavo cocido dentro de masa, teniendo en cuenta de dejar la cabeza fuera del pastel

“y envuelta en un papel de estraza, cuézase en el horno a poco fuego, y estando cocido se podrá conservar en el invierno diez días y en el verano cuatro. De la misma manera se puede acomodar el gallo de Indias joven, habiéndole primero cortado la punta del pecho porque de otra manera no se podría acomodar en el pastel. Estas dos

³⁰² Real Academia Española. *Diccionario de Autoridades*, Madrid, 1737, Vol. V, pp. 169-170.

³⁰³ FÀBREGA I COLOM, J. “América y la revolución...”, p. 10.

³⁰⁴ COVARRUBIAS HOROZCO, S. *Tesoro...*, p. 1162: “PAVO. Que por otro nombre se llama gallo de las Indias”.

³⁰⁵ GRANADO, D. *Libro del arte de cocina...*, pp. 81-82.

aves se pueden rellenar con rellenos propios de aves de las cuales ya hemos tratado”³⁰⁶.

En la segunda preparación de pastel de ave se refiere al pavo americano como “polla de Indias”. Nótese que en la propia receta de “Para hacer pasteles de polla de Indias” también hace una distinción entre ambas especies galliformes:

“Tómese la polla joven muerta de un día en el verano y de tres en el invierno pues esta ave se pasa pronto y tiene la carne más blanca que el pavo; pélese seca y destrípese, córtesele el cuello y llénese de relleno amarillo con turmas de tierra o tronchas de alcachofas cocidas y cortados, hinojo dulce verde o seco desgranado, tápese la abertura y désele un hervor, o perdíguese sobre las brasas, córtensele los alones y los pies y póngase en el pastel tajadas de tocino gordo abajo y encima, polvorizadas con las mismas especias que le ponen al pavo, cúbrase el pastel y póngase en el horno y estando casi cocido póngasele dentro un caldillo hecho de vinagre, azúcar, vino blanco, canela y clavos”³⁰⁷.

En otras recetas de aves se aprecia que una misma preparación de capones, faisanes o patos, es decir, volatería de gran tamaño, puede emplearse como sustituto el pavo americano. Ejemplo de ello es la receta de asado de pollo donde, después de rellenar el pollo con diversos ingredientes y especias se dice que “lo mismo se puede hacer de las perdices, faisanes y pollas nuestras y de las Indias y de cualquier otra ave que ordenara el médico”³⁰⁸. Lo mismo sugiere en la receta de albondiguillas de hígado y pulpas de aves envueltas en redaño³⁰⁹. También se refiere a la “polla de Indias” cuando explica la manera de sudar o estofar perdices o faisanes³¹⁰, o cuando redacta la preparación de un caldo de pollos de gallinas que “se dará a beber a quien lo hubiere menester para su salud”³¹¹, como bien dice Granado. En fin, parece ser que la popularidad que alcanzó esta ave entre los sectores pudientes hizo que se pudiese intercambiar como ingrediente en las más nobles recetas. Tanto así que no solo podía ser un buen sustituto en las propias recetas de aves, también lo encontramos en preparaciones de carnes rojas, como cuando en la elaboración de “pulpetas de cabrito o ternera asadas”, que se rellenan “con el mismo gordo del riñón picado y unas hierbecillas, yemas

³⁰⁶ *Ibidem*, p. 137.

³⁰⁷ *Ídem*.

³⁰⁸ GRANADO, D. *Libro del arte de cocina...*, p. 359.

³⁰⁹ *Ibidem*, p. 355.

³¹⁰ *Ibidem*, p. 354.

³¹¹ *Ibidem*, p. 346.

de huevos frescos, flor de hinojo fresco, azúcar y sal”, Granado refiere que esta misma preparación sirve para “hacer las pulpas de capón, de su pecho, una vez muerto y el mismo día, y de la polla de Indias y de los faisanes”³¹².

Más sorprendente nos ha parecido encontrar al conejillo de Indias, o cuy, descrito por Cobo en su crónica, y que en este recetario se encuentra en forma de pastel:

“Pastel de conejo de las Indias. El conejo de las Indias requiere ser pelado con agua caliente de la misma manera que son pelados los lechones o ha de ser escorchado; sáquense las entrañas y rellénese como con el conejo casero y empánese como hemos dicho en el capítulo pasado”³¹³.

Esta posibilidad aumenta al destacar que el libro incluye otras recetas con conejo como ingrediente principal, como escabeche de conejos³¹⁴ y, más explícito aún, cuando Granado explica como asar un cabrito entero relleno, una liebre o un conejo, dice, al igual que sucedía con el pavo, que “de la misma manera se puede hacer la liebre y el conejo montés, y el que llaman de las Indias”³¹⁵.

En respuesta al libro de Granado, Francisco Martínez Montañón, cocinero principal en la corte de Felipe III y Felipe IV, publicó en 1611 su *Arte de cocina*³¹⁶, y decimos en respuesta porque se había generado una polémica entre ambos autores³¹⁷, ya que el primero era considerado un desconocido que se arrogaba el transmitir el arte de la cocina. Mientras que Granado tenía clara influencia italiana, sobre todo por haber copiado a autores italianos, como a Bartolomeo Scappi, las más de quinientas recetas del *Arte de cocina* de Montañón estaban influenciadas por la cocina portuguesa, por haberse formado entre los fogones que preparaban los aristocráticos platos y bebidas para la princesa Juana, madre del desventurado rey Sebastián de Portugal. Incluso se ha llegado a decir que era de origen portugués transformando sus apellidos en Marti-

³¹² *Ibidem*, p. 359.

³¹³ GRANADO, D. *Libro del arte de cozina...*, p. 135.

³¹⁴ *Ibidem*, p. 54.

³¹⁵ *Ibidem*, p. 72.

³¹⁶ MARTÍNEZ MONTIÑO, Francisco. *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservarías*, Valladolid, Maxtor, 2006. [Edición facsímil de la edición de Barcelona, 1763]. En las citas que se incluyen en este trabajo hemos normalizado el uso del castellano.

³¹⁷ *Ibidem*, “Prólogo”. Montañón advierte que Granado es “un Oficial, que casi no es conocido en esta Corte” y su recetario es “tan errado que basta para echar a perder a quien usare de él”.

nes Coutinho³¹⁸. Lo cierto es que entra al servicio de Felipe III contando en su expediente personal con la experiencia acumulada durante treinta y cuatro años en la Corte.

Montiño continúa con la tradición de excesiva condimentación. Sobre el uso de las especias dice que es conveniente tenerlas previamente mezcladas, conservándolas en un saquito, que se tendrá a mano, por lo cual en la gran mayoría de recetas generaliza “has de sazonar con todas especias”. También se detecta abuso de azúcar, con el consecuente peso del sabor dulce en sus platos, y agridulce sobre todo, pues la mezcla de azúcar y vinagre es frecuente en su recetario. Como dice Larrayoz:

“La contraposición de lo ácido, a base de vinagre, agraz o zumos de cítricos, con lo dulce, azúcar y miel, es una característica de la cocina renacentista que viene de lejos, y en la que también tienen su importancia las hierbas aromáticas como la hierba buena, el perejil o el ajo entre otras”³¹⁹.

Una muestra de ello, como bien señala Mestayer³²⁰, es la salsa llamada oruga, que tiene dos variantes, de miel³²¹ o azúcar³²², que son mencionadas con bastante frecuencia. Mientras que la primera debe ser cocinada, la de azúcar no. También Montiño advierte que la de miel “es buena para donde hay mucha gente, como son conventos, o algún banquete”, y además destaca que “no es la mejor que se hace, porque la buena se ha de hacer con azúcar”. Así la que se prepara con azúcar “es la mejor de todas, y la que se sirve más ordinariamente los grandes señores”.

Por otro lado, volvemos a encontrar varias recetas con el ya conocido agraz, que recordemos, es muy apreciado por el sabor agrio que tanto gustaba en esta época. Aunque recomienda su moderación, y su correcto uso, criticando a Granado, quien, desacertado, “manda echar en muchas cosas (...) agraz, hasta la torta de manzanas dulces (...) no son buenas, sino les echan al conservar el zumo de membrillos, que con

³¹⁸ SIMÓN PALMER, M. C. “Reflexiones acerca de...”, pp. 28-29.

³¹⁹ SERRANO LARRÁYOZ, Fernando. “Confitería y gastronomía (“libros” iv-vi) en el *Regalo de la Vida Humana de Juan Vallés*”, en VALLÉS, Juan y SERRANO LARRÁYOZ, Fernando (coord.), *Regalo de la vida humana*, Pamplona, Gobierno de Navarra, 2008, Vol. I, p. 243.

³²⁰ MESTAYER DE ECHAGÜE, M. *Historia...*, p. 109.

³²¹ MARTÍNEZ MONTIÑO, F. *Arte de cocina...*, pp. 421-422.

³²² *Ibidem*, pp. 422-423.

eso serán buenas”. Así, Montañón usa el agraz de forma prudente, como por ejemplo, en una receta de “Jalea de agraz”³²³.

Es extraño, e incluso chocante, que Montañón se jacte de gran cocinero, desprecie a Granado, y no haya incluido ni una sola receta con batatas. Posiblemente considerase el tubérculo americano demasiado vulgar. Según escribió en el prólogo “mucho más pudiera escribir, mas he ido dejando las cosas que son muy ordinarias”, y siguiendo con la crítica a Granado dice que en su recetario “hay muchas suertes de Tortas, que no solo no son buenas, ni se deben hacer” así que sería una “impertinencia escribirlas”, y entre esas tortas se encuentra la de “castañas, y otras de higos, y de turmas de tierra, y de nabos, y de zanahorias, y de patatas”, volviendo a repetir el error de llamar patatas a los camotes.

Ahora bien, según Monardes el cultivo español de la patata se habría iniciado alrededor de 1580, aunque principalmente fue destinada como alimento del ganado, dando fe de la existencia, y conocimiento, de “una fruta muy graciosa, que se cría bajo la tierra”, aunque con la denominación de “turmas que llaman de tierra”³²⁴. En el libro de Montañón se incluyen recetas como la “Cazuela de criadillas de tierra”³²⁵ o “Pastel de criadillas de tierra”³²⁶ que según Durán podría confirmar que el cultivo y la incorporación de las patatas en los hábitos de consumo familiares se habían producido en algunas zonas del país con bastante anterioridad al siglo XVIII³²⁷, aunque nosotros lo dudamos y creemos que se refiere a las turmas de tierra.

No sucede así con el prestigioso pavo, del que Brillat-Savarin manifestó que era “uno de los regalos más bellos que el nuevo ha hecho al viejo mundo” y que entre las aves domésticas era, sin duda, la más sabrosa³²⁸. La primera referencia que Monti-

³²³ *Ibíd.*, p. 481: “Has de tomar el agraz, y desgranarlo media arroba, o seis libras, lo que quisieres, y ponerlo a cocer con la cantidad de agua que se cubra, y luego colarlo por el paño, o el cedazo, y tener azúcar clarificado, y a tres partes de zumo de agraz, echar dos de azúcar clarificado, que tenga muy poco punto cuando se eche en el zumo, y ponlo a hervir, hasta que haga un punto como las amacenas”.

³²⁴ Citado en DURÁN I CAIXAL, Montserrat. “La introducción de los cultivos americanos en Cataluña (ss. XVI-XVIII)”, en MORILLA CRITZ, José, GÓMEZ-PANTOJA FERNÁNDEZ-SALGUERO, Joaquín L. y CRESSIER, Patrice, (eds.), *Impactos exteriores sobre el mundo rural mediterráneo: del Imperio Romano a nuestros días*, Madrid, Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, 1997, p. 298.

³²⁵ MARTÍNEZ MONTIÑO, F. *Arte de cocina...*, p. 296.

³²⁶ *Ibíd.*, pp. 298-299.

³²⁷ DURÁN I CAIXAL, M. “La introducción...”, p. 298.

³²⁸ BRILLAT-SAVARIN, J. A. *Fisiología del gusto*, p. 81.

ño hace del ave americana es recomendando “pavos asados calientes” cuando elabora una propuesta de merienda³²⁹. Pero para resaltar la relevancia que ha obtenido en las cocinas aristocráticas, Montañó la cita dentro del apartado del arte cisorio, es decir cómo se debe correctamente trincar una pieza o volatería³³⁰. Además, recomienda el uso del menudillo del pavo en una clásica receta de empanada, hecha con “una masa dulce, como de empanada Inglesa”. Aunque “si no hubiese pavos, se puede hacer de gansos, aunque no son tan buenas”³³¹, con lo cual no tendría el mismo sabroso resultado.

Pese a que la cocina de palacio estaba destinada a los privilegiados, degustando fastuosos platos, con los mejores ingredientes, los mejores sabores y aromas, y las elaboraciones más cuidadas, se puede decir que también recogía y transformaba la tradición popular, a la vez que la corte servía de ente difusor de modas y novedades³³². Es decir, se propone un modelo de simbiosis gastronómica en el cual la cocina palaciega y la cocina popular intercambiaban inspiraciones que servían para generar una cultura alimenticia estable y heterogénea. Todo lo contrario ocurría en el celoso y dulce mundo repostero.

5.2. Recetarios de repostería: Juan de la Mata

Los recetarios reposteros eran en su mayoría manuscritos pertenecientes a los gremios de confiteros y servían como una suerte de apuntes para los exámenes de ingreso y promoción interna, así como recopilaciones donde se conservaba la memoria repostera de las instituciones que celosamente los custodiaban. En este aspecto, en los diferentes tratados del siglo XVII es apreciable la gran cantidad de recetas de grajeas,

³²⁹ MARTÍNEZ MONTIÑO, F. *Arte de cocina...*, p. 20.

³³⁰ *Ibíd.*, pp. 465-466: “Como se apan los pavos. Tomarás el pavo con el tenedor, y le darás un corte en la pierna derecha por la parte de adentro, y otra por la parte de afuera, que vengan a juntar entrambos en la junta del hueso de la cadera, y otro corte por la pulpa de la pierna, que vaya arrimado por el hueso abajo, y otro por la parte de afuera por el artejo; luego otro corte por el encuentro del alón derecho, que baje por toda la pechuga abajo, luego le harás otro tanto del otro lado; porque estas aves grandes han de llevar cuatro cortes en la pechuga, porque son grandes las pechugas, y con dos sería poco, luego le darás otros dos cortes por los dos lados de la rabadilla, que lleguen hasta el medio del espinazo y otros dos a los dos lados del pescuezo, que vengan a juntar casi con los otros, y luego una cuchillada en medio del lomo, y con esta soltará el tenedor; luego vuelve el pavo la pechuga arriba, y échale sal por los cortes, y unas rebanadillas de pan metidas entre ellos. De esta misma manera se cortan los gansos, y las avutardas, y los faisanes, y todas las aves que tienen grandes pechugas”.

³³¹ *Ibíd.*, pp. 355-356.

³³² PÉREZ SAMPER, M. Á. *La alimentación en la España...*, p. 35.

confituras y jaleas, así como el uso guindas, carne de membrillo, higos, y la elaboración de tradicionales mazapanes, turrone y bizcochos, mientras que en del siglo XVIII, se aprecian la introducción de novedades, como el uso (y abuso) del café y el delicioso y bien recibido chocolate³³³. Sin embargo, en los dos principales manuales manuscritos, que compilaban los saberes domésticos y el bienestar médico, donde se incluyen además de recetas de higiene personal, la fabricación de aguas destiladas y aceites olorosos, o la elaboración y conservación del vino, aguardientes y vinagres, la confección de confituras y dulces, se aprecia un acusado hermetismo inicial que existió hacia lo americano en los gremios confiteros. Uno de ellos es el anónimo *Vergel de señores*³³⁴, fechado alrededor de la primera mitad del siglo XVI, y de la misma época, *Regalo de la Vida Humana*³³⁵ de Juan Vallés, en los que se constata la total ausencia de cualquier ingrediente procedente de las Indias.

Además de los recetarios de repostería manuscritos, conocemos dos recetarios publicados. Miguel de Baeza, vecino de Toledo, publicó en 1592 el que es el primer recetario repostero en castellano, titulado *Los Quatro Libros del Arte de Confitería* cuya consulta es difícil por existir poquísimos ejemplares impresos, aunque la Universidad de Barcelona conserva en su biblioteca un ejemplar manuscrito³³⁶. En él confluyen la tradición medieval cristiana y la influencia confitera tradicional de las culturas árabe y judía, e incluye una novedad en cuanto al gusto: el progresivo avance del uso como endulzante del azúcar frente al utilizado comúnmente en España, la miel, y esto es importante para nuestro interés porque fue gracias a la pronta y efectiva extensión del cultivo de caña en los espacios americanos³³⁷, lo que pudo aumentar la producción azucarera y, por lo tanto, ser más asequible.

³³³ PÉREZ SAMPER, María Ángeles. “Recetarios manuscritos de la España moderna”, *Cincinnati Romance Review*, Vol. 33 (2012), p. 28.

³³⁴ *Vergel de señores, en el qual se muestran a hazer con mucha excelencia todas las conservas, electuarios, confituras, turrone y otras cosas de açúcar y miel [manuscrito]*, Biblioteca Nacional de España, Ms. 8575.

³³⁵ VALLÉS, Juan. *Regalo de la vida humana*, Pamplona, Gobierno de Navarra, 2008, 2 vols. [Edición facsímil del manuscrito Österreichische Nationalbibliothek, *Codex Vindobonensis Palatinus*, Ms. 11160].

³³⁶ BAEZA, Miguel de. “Quatro libros de la arte de confitería”, en *Les Coneixences de les drogues [manuscrito]*, Biblioteca Universitaria de Barcelona, Ms. 62, pp. 53-126r.

³³⁷ Sobre la introducción, comercio y la historiografía del azúcar en América véase Revista de Indias. *La industria azucarera en América [monográfico]*, Vol. 65, N°. 233 (2005).

Al azúcar se le atribuían milagrosas propiedades curativas, debido a su poder energizante, lo que le convirtió en un producto saludable. Miguel de Baeza dice del mismo:

“En las cosas que Dios ha creado, para bien provecho de los hombres, es una de ellas el azúcar, por ser tan suave y dulce y de mucho provecho para muchas cosas, porque de ello se hacen muchas conservas y confituras, medicinas y jarabes para sanos y enfermos”³³⁸.

Después de este libro hubo una sequía editorial de libros confiteros, hasta que en 1747 apareció el innovador recetario *Arte de repostería*³³⁹ del leonés Juan de la Mata, en el cual se advierten influencias francesas, italianas y portuguesas³⁴⁰. Este repostero de la Corte se declaró discípulo de los mejores maestros italianos y franceses, y de otras naciones³⁴¹. Ya por el siglo XVIII, la difusión de los sabores americanos, sobre todo con respecto al dulce, es un hecho constatado. Referente a estos sabores introducidos en los paladares peninsulares encontramos varias recetas cuyo principal ingrediente es el chocolate. Fue un producto caro, pero con un éxito arrollador; se tomaba caliente y endulzado para compensar su característico gusto amargo, fuertemente especiado, y tras su degustación se solía beber un vaso de agua fresca³⁴².

Sobre este De la Mata escribe que en aquellos momentos “ninguno ignora la composición del chocolate, que es una pasta sólida, compuesta de cacao de azúcar (...) y canela”, que debe conservarse “en lugar seco, y entre papeles”, y que el mejor cacao, superior sobre todas las otras variedades es el de Caracas³⁴³. En este momento el uso de chocolate está tan extendido que omite la forma de trabajarlo al señalar “el modo ordinario de labrarle es tan común, [que] le omitiremos como impertinente por sabido”, al igual que ocurre con su preparación como bebida: “El modo de hacerle en la

³³⁸ Citado por PÉREZ SAMPER, M. Á. *La alimentación en la España...*, p. 36.

³³⁹ Citamos por MATA, Juan de la. *Arte de repostería: en que se contiene todo género de hacer dulces secos y en líquido, vizcochos, turrone 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*, Madrid, Oficina de Ramón Ruiz, 1791. En las citas que se incluyen en este trabajo hemos normalizado el uso del castellano.

³⁴⁰ MOYANO ANDRÉS, Isabel. “La cocina escrita” en ADRIÀ, Ferrán, MOYANO, Isabel y SIMÓN, Carmen (comisarios), *La cocina en su tinta: Catálogo de la Exposición del 22 de diciembre de 2010 a 13 de marzo de 2011 organizada por la Biblioteca Nacional de España*, Madrid, Biblioteca Nacional de España, 2010, p. 27.

³⁴¹ SIMÓN PALMER, M. C. “Reflexiones acerca de...”, p. 29.

³⁴² PÉREZ SAMPER, M. Á. *La alimentación en la España...*, p. 83.

³⁴³ MATA, J. *Arte de repostería...*, pp. 144-145.

chocolatera para tomarse, se omite también, porque no hay parte o casa, aun en la del más rústico aldeano, que no se sepa³⁴⁴. El chocolate no solo se conoce en España, su uso se encuentra extendido por los países vecinos, así, al modo saludable de tomar el chocolate “los Franceses le llaman *chocolat de santé*, que vale lo mismo que decir en nuestro vulgar idioma chocolate de salud³⁴⁵”.

De la Mata también proporciona trucos para hacerlo más delicioso, añadiéndole “algunas gotas de agua de azar o vainilla”. Esta orquidácea es originaria del sureste mexicano y Guatemala, siendo usada por los mexicas para dar sabor al chocolate³⁴⁶, como vimos en la descripción del chocolate hecha por Cobo. Esta vaina aromatizante, que sin duda hace al chocolate “más gustoso y oloroso”, según el autor hará que el chocolate se caduque antes y lo hará menos saludable “por lo que se debería evitar como cosa dañosa, a causa de ser la vainilla de partes sumamente cálidas, y no sirve de otra cosa que de introducir en el cuerpo ardientes inflamaciones³⁴⁷”. Así,

“el hombre juicioso y prudente, despreciando afeminadas delicias, que solo sirven de destruir la naturaleza, toma el chocolate con sola la composición de azúcar, canela y cacao, sin admitir otra alguna circunstancia; pues de este modo, además de ser perfecto, tiene la calidad de salutífero³⁴⁸”.

Por ello debe ser preparado debidamente, ya que, siguiendo las recetas que el confitero propone, el chocolate tendrá las siguientes beneficiosas cualidades: confortar el estómago y el pecho, mantener y restablecer el calor natural, disipar y destruir los humores malignos, y fortificar y sustentar la voz. Propone además, cuando se prepara como bebida, que en vez de agua puede usarse “buena leche fresca”, lo que atempera las partes cálidas del chocolate; y que

“si no hubiere forma de poder hacer el chocolate cómodamente, como sucede muchas veces a los caminantes, para no defraudarse de este salutífero beneficio, comerá el chocolate en pasta, en cantidad de una onza, u onza y media más o menos, según la regular costumbre que se tuviere, aplicando sobre él un vaso de agua; no obstante, que no se ejecute muchas veces a causa de ser opilativo³⁴⁹”.

³⁴⁴ Ídem.

³⁴⁵ MATA, J. *Arte de repostería...*, p. 145.

³⁴⁶ GARCÍA PARIS, J. *Intercambio y difusión...*, p. 180.

³⁴⁷ MATA, J. *Arte de repostería...*, pp. 144-145.

³⁴⁸ *Ibidem*, p. 145.

³⁴⁹ Ídem.

Así, el confitero leonés, además de estas explicaciones, proporciona tres modos de hacer pastillas de chocolate. La primera aparece en el capítulo XV “De las tabletillas y pastillas de flores y frutas”, donde se trata de todo género de dulces especiales “no menos que los precedentes, tanto por su gusto, como por la bella apariencia que forman a la vista”³⁵⁰, así entre ellos incluye la elaboración de “Pastillas de chocolate”³⁵¹. Otra de las recetas se localiza en el capítulo XXVI “De las pastillas de boca”, donde De la Mata propone hacer las pastillas de chocolate “del mismo modo que las de canela, cambiando en lugar de esta, cuando se echa en la composición, chocolate de lo mejor”, aunque solo “lo suficiente para darlas color y sabor”³⁵². Otra variante son las “Pastillas de chocolate con grajea”³⁵³, pequeñas gotas de sabor que a la vez adornan las composiciones reposteras.

Prosiguiendo con el uso de chocolate, el confitero lo incorpora en la elaboración de otras recetas, entre ellas en un bizcocho, al cual “se echará un poco de chocolate raspado, lo que se juzgare suficiente para darle su propio gusto y color”³⁵⁴, en un mazapán, que tras cocinar a fuego lento unas almendras molidas con el azúcar se le añaden “tres onzas de buen chocolate molido”³⁵⁵, y en una espuma de chocolate, especie de helado que se elabora con este ingrediente “en el modo ordinario, y que esté algo espeso”³⁵⁶ y luego se enfría batiéndolo con agua de nieve.

Además del chocolate, y como primicia, destaca la primera receta de la salsa de tomate que se realiza de dos maneras. Sin duda, el color y los aromas del tomate fueron las renovaciones más notorias en la presentación de los blancos y grisáceos ali-

³⁵⁰ MATA, J. *Arte de repostería...*, p. 67

³⁵¹ *Ibídem*, p. 70: “En una libra de azúcar cocido a la primera pluma, y antes clarificado (lo que en todas las demás se ejecutará) se echarán dos onzas de chocolate menudamente raspado, removiéndole con la cuchara para que se deshaga y mezcle, como la de arriba; y así caliente se pondrá en los moldes, o vasijas”.

³⁵² *Ibídem*, p. 122.

³⁵³ *Ibídem*, pp. 122-123: “Raspado lo más menudo que ser pueda el chocolate, se echará sin agua en una cazuela, u otra vasija, a que se deshaga; y en estando en esta sazón, se irá echando sobre papeles unas bolitas algo apartadas, y batiendo los papeles en el modo ordinario para hacer las pastillas, se sembrarán éstas de grajea fina antes que se hielen. Se puede echar asimismo la grajea cuando se labra, y hacen las pastillas del modo que arriba se dijo”.

³⁵⁴ *Ibídem*, p. 86.

³⁵⁵ *Ibídem*, p. 105.

³⁵⁶ *Ibídem*, p. 158.

mentos europeos³⁵⁷. El modo de la elaboración de la “Salsa de tomates a la española” que propone es el siguiente:

“Después de asados tres o cuatro tomates, y limpios de su pellejito, se picarán encima de una mesa lo más menudo que ser pueda, puestos en su salsera, se les añadirá un poco de perejil, cebolla y ajo, asimismo picado con un poco de sal, pimienta, aceite y vinagre, que todo bien mezclado e incorporado, se podrá servir”³⁵⁸.

Ésta también puede realizarse de “Otra manera”:

“Asados, limpios y picados los tomates, del modo dicho, se mezclarán con un poco de ajo, cominos, orégano, sal y pimienta, asimismo molido, y se desleirá todo con un poco de caldo de la olla, y cuatro gotas de vinagre, con lo que se servirá caliente. Ejecútense diferentes modos de estas salsas, según el gusto de cada una, que por muy comunes se omiten”³⁵⁹.

La presencia de la salsa de tomates en este recetario no significa que Juan de la Mata la inventase, porque como bien dice al final de la segunda receta, se omiten otras formas de hacerla por ser ya comunes.

Como curiosidad, hemos visto una receta de gazpacho³⁶⁰ en la cual no se incluye ni tomate ni pimiento. A este último sí que dedica dos recetas, una de pimientos confitados, para lo cual “se deberá observar se han de escoger los que no estuvieren inclinados al color encarnado, que sean pequeños, verdes, y de hermosa vista”³⁶¹, y otra preparación para conservarlos en vinagre, con lo cual seguimos comprobando las preferencias de los sabores dulces y ácidos en los paladares españoles:

“Los pepinos y pimientos se han de elegir los que no estén de todo punto maduros, y comienzan a fin de agosto, o a principio de setiembre: échense en una vasija para conservarlos con vinagre, sazonados de sal y pimienta molida, y algunos clavos de especia cubriéndola muy bien”³⁶².

³⁵⁷ GISPERT CRUELLES, M. “Las plantas americanas...”, p. 216.

³⁵⁸ *Ibidem*, p. 165.

³⁵⁹ *Ídem*.

³⁶⁰ MATA, J. *Arte de repostería...*, p. 164.

³⁶¹ *Ibidem*, p. 49.

³⁶² *Ibidem*, p. 162.

También encontramos una receta de las ya famosas y dulcísimas batatas de Málaga, que como buen recetario confitero, no podían faltar en forma de compota³⁶³.

Dentro de los recetarios de repostería se ha otorgado un papel singular a los recetarios femeninos³⁶⁴, lo cual hace notable el papel de la mujer en la historia de la alimentación, más Pérez Samper advierte que

“la alimentación de la familia en la casi totalidad de los hogares se hallaba reservada a la mujer, pero los profesionales de la alimentación eran hombres. Por ello la transmisión escrita, los recetarios, eran obra de hombres, así, la totalidad de recetarios de cocina o pastelería publicados en España en la época moderna estaban firmados por hombres, ya fuesen grandes cocineros de la Corte o maestros confiteros”³⁶⁵.

Aun así, las mujeres eran las principales responsables de la alimentación familiar, tanto de manera indirecta en las clases privilegiadas, delegando esta labor en administradores que rendían cuentas o a otras mujeres que elaboraban las comidas, como de manera directa entre las clases populares, encargándose ellas mismas de las labores culinarias.

Hay que señalar que ninguno de los recetarios femeninos conocidos fue publicado, ya que su naturaleza, al igual que los manuales gremiales, estaba enfocada a ser referencia a futuras generaciones conservando la memoria y tradición gastronómica de las familias. En sí, los sabores presentes en las recetas eran variados, ya que incluían todo tipo de elaboraciones, pero la primacía de los postres es evidente al tratarse de damas, que seguramente no se ocupan personalmente de la cocina diaria pero que preferían engalanar a invitados con repostería.

Entre los manuscritos que se han encontrado en bibliotecas públicas y privadas, podemos citar el *Manual de mugeres*, manuscrito escrito entre 1475 y 1525, de origen español existente en la Biblioteca Palatina de Parma. Respecto a nuestro interés, de

³⁶³ *Ibidem*, p. 67: “Compota de batatas de Málaga. Preparadas las batatas, según se halla en el modo de tirarlas en seco, se echarán en cantidad de una libra en otra de azúcar clarificado, donde cocerán hasta la pequeña pluma, y después se servirán en compotera frías”.

³⁶⁴ Sobre los recetarios femeninos en otros países europeos véase 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.º. 19 [Ejemplar dedicado a: Sobre la mujer en el Antiguo Régimen: de la cocina a los tribunales] (1997), pp. 121-156.

³⁶⁵ PÉREZ SAMPER, M. Á. “Recetarios manuscritos...”, p. 28.

este recetario destacamos que aún no se incluye el pimentón en la elaboración del chorizo, ingrediente que le otorga el característico color rojo vivo a este embutido³⁶⁶.

Al igual que los manuscritos confiteros, los femeninos fueron conservadores en cuando a ciertas novedades, ya que se estimaba la trasmisión de saberes tradicionales, como las recetas familiares. Todo lo contrario sucede con los denominados recetarios religiosos, que expresan una cercanía a las cocinas populares.

5.3. Recetarios de convento: Salsete, Altamiras y el recetario jesuita

Austera es la característica principal de la alimentación monástica y conventual, o por lo menos es el ideal perseguido por las diferentes Órdenes Religiosas. Los cocineros encargados de la alimentación de la comunidad religiosa dejaron registro manuscrito de las recetas que por experiencia adquirieron para el aprendizaje de nuevos cocineros. Todos los recetarios de Órdenes Religiosas hallados son de autoría masculina porque “seguramente las mujeres se hallaban más habituadas a la cocina y no era necesario enseñarles a través de libros lo que ya conocían por la práctica”³⁶⁷.

Estos recetarios estaban condicionados por las normas alimenticias de la Regla de cada Orden. Conocemos que la ingesta de carne estaba limitada, así como las verduras y hortalizas estaban vinculadas a la templanza y rectitud que debían profesar los religiosos. Por ello también son considerados libros de costumbres³⁶⁸. La austeridad no está reñida con la falta de sabor. Es decir, para el buen desarrollo de la convivencia monástica y evitar críticas innecesarias entre los monjes encargados de las cocinas y la comunidad, los cocineros intentaban que sus elaboraciones sean variadas y agradables al paladar, pero sin trasgredir las normas de templanza ni cruzar el límite del placer. Por el contrario también se encuentra refinamiento en ciertas elaboraciones, como la

³⁶⁶ Utilizamos la transcripción *Manual de mugeres en el qual se contienen muchas y diversas rezeptas muy buenas*. [En línea] disponible en <http://www.biblioteca.org.ar/libros/71402.pdf> [fecha de consulta: 05.04.2015]: “Receta para hacer chorizos. Carne de puerco magra y gorda picada, harina muy cernida, ajos mondados, clavos molidos, vino blanco, sal la que fuere menester. Amasarlo todo con el vino y después de masado dejarlo en vaso cubierto un día natural y después henchar las tripas de vaca o puerco, cual quisiéredes, de esta masa y ponerlas a secar al humo”.

³⁶⁷ PÉREZ SAMPER, M. Á. “Recetarios manuscritos...”, p. 46.

³⁶⁸ *Ibidem*, p. 47.

afamada repostería de monjas, destinada a la venta o para obsequiar a los poderosos benefactores³⁶⁹.

Pero sobre todo, estos recetarios son interesantes para la historia de la alimentación porque nos acercan a la realidad de la cocina popular. Al contrario que los recetarios cortesanos, confiteros o femeninos, escritos por privilegiados o dirigidos a este sector poblacional, los recetarios religiosos presentan unas elaboraciones y técnicas culinarias más cercanas al de las clases populares, así como usar productos más sencillos.

*El cocinero religioso*³⁷⁰ es una pequeña libreta manuscrita de finales del siglo XVII o primer tercio del XVIII, escrita por un tal Antonio Salsete, seudónimo de un cocinero que en ningún momento alude a la Orden a la que pertenece o para la que cocina³⁷¹, aunque se presume que sea un agustino pamplonés. Contiene 318 recetas con dos estilos diferentes, uno coloquial que usa cuando parece copiar recetas de Montañón o se siente cómodo con los ingredientes, y otro impersonal que utiliza en el resto de las recetas.

Su cocina es una prolongación de la cocina medieval, con un claro uso abusivo de las especias, agraces y plantas aromáticas (cilantro, yerbabuena, perejil, orégano, romero, laurel, tomillo, hinojo), cuando ya a partir del siglo XVII la utilización de las mismas se ve mermada. Según Fernand Braudel, la gran transformación del gusto que marca al siglo XVIII fue el retroceso de las especias, menos necesarias para conservar y preparar las carnes, y el advenimiento de las tendencias francesas que conquistarán la gastronomía durante todo el siglo XIX³⁷². La importancia de las especias se observa en la división valorativa que hace de ellas, en bastas (jengibre, culantro, comino y pimienta) y finas (azafrán, clavo, canela, pimienta, y nuez moscada), resaltando la importancia del azafrán, no solo como saborizante, sino también como colorante.

³⁶⁹ Para profundizar en las recetas reposteras tradicionales que se siguen elaborando en los conventos véase Academia de la cocina española. *La cocina de los conventos*, Oviedo, Ediciones Nobel, 1997.

³⁷⁰ SALSETE, Antonio. *El cocinero religioso instruido en aprestar las comidas de Carne, Pescado, Yerbas y Potages a su comunidad*, Pamplona, Gobierno de Navarra, Departamento de Educación y Cultura, 1990, 2 vols.

³⁷¹ SERRANO LARRÁYOZ, Fernando. “Confitería y cocina conventual navarra del siglo XVIII. Notas y precisiones sobre el «Recetario de Marcilla» y *el Cocinero Religioso* de Antonio Salsete”, *Príncipe de Viana*, Vol. 69, N.º. 243 (2008), p. 159.

³⁷² Citado por PESEZ, J. “Historia...”, p. 252.

El pimiento es considerado por Salsete una especia fina. Sabemos con certeza que se refiere a su versión como pimentón, polvo colorante, y seguramente picante, aludido como un ingrediente más en la salsa de ajo³⁷³, en una especie de sopa de pan con aceite denominada maimones³⁷⁴, y en los adobos para carne de ternera³⁷⁵, lomo de cerdo³⁷⁶, para el pescado³⁷⁷ y para las aceitunas³⁷⁸. En el recetario de Salsete no hay confusión alguna entre pimiento-pimienta porque el conocido grano negro es mencionado en otras recetas. Además de tratar al pimiento como pimentón, el cocinero religioso escribe que el pimiento fresco puede ser conservado, quitándole las semillas y encurtiéndolo con “vinagre, un poco de sal, e hinojo en rama”³⁷⁹ en un recipiente hermético, preferiblemente de vidrio.

El pimiento triunfó muy pronto debido a su rápida aclimatación en las huertas hispanas³⁸⁰, sobre todo en Andalucía, pero más importante que su pronto prendimiento fue el hecho que se asoció el sabor picante que le da la capsicina, compuesto químico irritante que varía en grado de picor (o pungencia) según el tipo de pimiento³⁸¹, al de la afamada pimienta. Dice Covarrubias que el pimiento es “una mata que echa cierta fruta colorada, y esta quema como pimienta, de manera que adereçandola con tostarla en el horno sule por la pimienta”³⁸². Fue precisamente esta sustitución lo que hizo

³⁷³ SALSETE, A. *El cocinero religioso...*, p. 57v: “Muele azafrán, jengibre, cominos, pimiento y ajos, y lábralo con una miga de pan. Después lo desleirás con vinagre, y sazonarás”.

³⁷⁴ *Ibíd.*, p. 65v: “Esta sopa se parte como la de arriba, y puesta en una cazuela, se le echa por encima aceite crudo, y se tendrán molidos unos ajos, pimiento y sal, y todo se echa por encima, y es necesario se añade agua, y dará un hervor, y se dejará reposar”.

³⁷⁵ *Ibíd.*, f. 33.

³⁷⁶ *Ibíd.*, p. 45v.

³⁷⁷ *Ibíd.*, p. 89v.

³⁷⁸ *Ibíd.*, pp. 132v-133r.

³⁷⁹ *Ibíd.*, p. 131v.

³⁸⁰ El empeño aclimatador de las plantas comestibles y medicinales americanas como empresa científica se dio sobre todo durante el siglo XVIII. Véase GONZÁLEZ BUENO, A. “La aclimatación de plantas americanas en los jardines peninsulares”, en FERNÁNDEZ PÉREZ, J. y GONZÁLEZ TASCÓN, I. (eds.), *La agricultura viajera: cultivos y manufacturas de plantas industriales y alimentarias en España y en la América virreinal*, Madrid, Real Jardín Botánico, 1990, pp. 37-51; HERNÁNDEZ BERMEJO, J. Esteban. “El papel de los jardines botánicos en la introducción e intercambio de especies alimentarias”, en GARRIDO ARANDA, Antonio (comp.), *Cultura alimentaria de España y América*, Huesca, La Val de Onsera, 1995, pp. 255-278.

³⁸¹ Se mide por la Escala internacional de Scoville, que indica el número de veces que el producto debe ser diluido en cierta cantidad de agua azucarada para que deje de ser percibido su picante por el ser humano. Así el pimiento dulce posee un puntaje 0, y el ají tabasco unos 120 000, mientras que el ají habanero (uno de los más picantes que se encuentran en el continente americano) marca un puntaje de 210 000. UGÁS, Roberto y VALDERRAMA, Mariano (coords.). *Ajés peruanos. Sazón para el mundo*, Lima, APEGA Sociedad Peruana de Gastronomía, 2009, p. 43.

³⁸² COVARRUBIAS HOROZCO, S. *Tesoro...*, p. 1176.

triunfar a las variedades picantes del pimiento, ya que en comparación a los precios de la pimienta, el producto americano era económicamente ventajoso, ya que se evitaba su importación. Ya lo decía Nicolás Monardes en 1565:

“Usan de ellos en todos los guisados y potajes porque hacen mejor gusto que la pimienta común. Hecho tajadas, y echadas en caldo, es salsa excelentísima. Usan de ellos en todo aquello que sirven las especias aromáticas que traen de Maluco y de Calicut. Difieren en que las de la India cuestan muchos ducados, estotra no cuesta más que sembrarla, porque en una planta hay especias para todo el año, con menos daño y más provecho nuestro”³⁸³.

Por ello, no es extraño que al *axi* caribeño se le denominase como pimiento en honor a su par asiático. Además del picante y apreciado sabor, su éxito se debió a su uso como conservante y colorante. A la manteca, tras derretir al calor las pellas y colarlas, se le agrega “un puñado de sal, ajos desgranados, un par de pimientos colorados sin rabos ni pepitas, lo cual sirve para que se mantenga sin rancio”³⁸⁴. Salsete también usa el pimentón en la curación de los jamones³⁸⁵. Tras salar los perniles durante quince días, colocados uno encima del otro, se cuelgan unos días para que suelten la humedad y luego se ahúman. El pimentón entra en escena untado con ajos, sal, vinagre y un poco de aceite, lo que da color al jamón salado y un ligero sabor acre. Así mismo, el color y sabor del pimentón revolucionó la chacinería española, reflejándose en el recetario de Salsete en la preparación de longanizas³⁸⁶, a las cuales se les añade “especia basta” que, recordemos, lleva pimentón, y chorizos que llevan “toda especia” y además “se conservan todo el año”³⁸⁷, junto a las longanizas, en la roja manteca.

Por otro lado, el tomate también está presente en salsa³⁸⁸, elaboración que empieza a ocupar un lugar especial en los recetarios conventuales de la época. Salsete aumenta el conocimiento de la preparación y uso en los guisos de la salsa de tomate mediante unas recomendaciones:

³⁸³ MONARDES, N. *Historia medicinal...*, p. 83.

³⁸⁴ SALSETE, A. *El cocinero religioso...*, p. 51r.

³⁸⁵ *Ibidem*, pp. 49r-50r.

³⁸⁶ *Ibidem*, pp. 51v-52v.

³⁸⁷ *Ibidem*, pp. 52v-53r.

³⁸⁸ *Ibidem*, pp. 55v-56r: “Salsa de tomates. Se asan los tomates, y se dejan enfriar. Después se mondan, y se pican bien: y le echarás un poquito de comino, y culantro molido, desleído con un poco de vinagre, y un poco de orégano por encima. Y se sazona de sal, procurando que no salga clara, ni fuerte”.

“Para usar de los tomates en los guisos, pícalos muy bien, y luego ponlos a freír con un poco de manteca fría, teniendo cuidado de menearlo, porque se pega mucho. Se echan en cualquier guiso, cuando está a medio cocer la carne, repartiéndolo por toda ella, y que no caiga todo en un lado. Cuando echares tomate, no uses de pan ni de huevos. Esta salsa sirve para el mechado, y para todo género de aves, y para pescado cocido”³⁸⁹.

A pesar de proclamar su uso para todo tipo de pescados³⁹⁰, especialmente el bacalao³⁹¹, nos desconcierta cuando vuelve a afirmar que “donde van tomates, no sienta bien pan rallado, ni huevos”³⁹² cuando en unos folios anteriores nos presenta una receta de huevos revueltos con tomate³⁹³, que sin duda es una de las más tradicionales y sabrosas maneras de usar estos dos ingredientes. Con respecto a la oposición de mezclar pan rallado y tomate vemos que es consecuente ya que el gazpacho sigue sin llevar el rojo fruto americano³⁹⁴.

Además de la salsa de tomates, aparece en su libro hasta en nueve ocasiones³⁹⁵ como ingrediente, ya que “estos más sirven para condimento, sazón y gracejo de los guisos, que para cuerpo de guisado” y remata con “en habiendo tomatillo, todos son buenos cocineros”³⁹⁶, frase que evolucionará al dicho popular “en tiempo de tomate, no hay mala cocinera”. También encontramos una receta de ensalada, forma de preparación que venciendo prejuicios iniciales, por no tener la impronta cultural de la cocción, se ennoblecó y popularizó³⁹⁷. En ella leemos que “si hay tomate, le sienta bien”³⁹⁸. Además, explica dos formas de conservar tomates, en aceite y desecados³⁹⁹.

³⁸⁹ *Ibidem*, f. 56.

³⁹⁰ *Ibidem*, p. 87r.

³⁹¹ *Ibidem*, p. 84r.

³⁹² *Ibidem*, p. 112r.

³⁹³ *Ibidem*, pp. 74v-75r: “Bátelos muy bien [los huevos]. Y en estando bien fritos los tomates, cebolla, y agraz, que hayan consumido del todo el caldo, echa los huevos batidos, y revuelve para que cuajen. Échales bastante sal. Para que los huevos revueltos queden suaves, y no sequerones, no los acabes de cuajar en el fuego, sino apartados de la candela. Por encima se les echa un polvo de pimienta”.

³⁹⁴ *Ibidem*, pp. 66v-67r: “Gazpacho. Esta sopa se ha de hacer en barro, no en pieza de cobre por razón del vinagre. Se compone de pan migado, sal, agua, aceite, y vinagre y cebolla. En sabiendo templar el vinagre, se sabe hacer bien”.

³⁹⁵ Como por ejemplo, la cazuela de tomates: “Fríe cebolla en una cazuela, y echarás los tomates. En estando casi fritos, échale una especia de cominos, ajos, y pan molido, y sazonando de sal, y agrio”. *Ibidem*, p. 112v.

³⁹⁶ *Ibidem*, p. 112r.

³⁹⁷ SERRANO LARRÁYOZ, F. “Confitería y cocina conventual...”, p. 170.

³⁹⁸ SALSETE, A. *El cocinero religioso...*, f. 104.

³⁹⁹ *Ibidem*, p. 133v: “Tomates. Los tomates se conservan, cogiéndolos antes que salga el sol. Se parten por medio, y en estando medio curados, se echan en aceite frio. De otro modo, se dejan secar del

Para Salsete las dulces batatas “son buenas asadas entre cenizas” y también son muy sabrosas “cocidas con vino y azúcar”. La receta continua detallando como se realiza una escudilla de batatas⁴⁰⁰.

Otro producto americano hasta ahora solo presente en el recetario de Diego Granado es el frejol. Antes del intercambio ecológico entre América y Europa, en España existían especies de legumbres, como la judía careta⁴⁰¹, que aún se consume en ciertas regiones españolas, como Extremadura; este hecho contribuyó sin duda a la rápida aceptación de las especies leguminosas americanas⁴⁰². Salsete utiliza la misma receta de potaje para preparar distintas legumbres secas, garbanzos, lentejas, chicharros, guisantes, entre las cuales también menciona habichuelas y frijoles⁴⁰³ que, seguramente, ya era una variedad americana aclimatada al suelo español.

Finalmente encontramos una referencia al chocolate, y siendo este recetario anterior al de Juan de la Mata, es la primera mención que hayamos en todos los recetarios estudiados. Pero Salsete no proporciona una receta para elaborar la dulce bebida que conquistó los paladares españoles, tan solo, refiriéndose a la cantidad de masa que se freirá en la elaboración de buñuelos desliza “se hacen unos bollitos como de chocolate chiquitos”⁴⁰⁴. Suponemos que en esta época los cocineros estaban ya muy habituados al chocolate.

A diferencia de la obra de Salsete, y la mayoría de recetarios religiosos, el *Nuevo arte de cocina, sacado de la escuela de la experiencia económica*⁴⁰⁵ circuló impreso. Fue publicado en Madrid en 1745 y alcanzó un gran éxito entre el público ya que se reeditó en numerosísimas ocasiones (desde su aparición en Madrid, unas 25

todo sobre unos cañizos, y se ensartan como los pimientos. Cuando se hubieren de usar, se echan un rato antes a que se remojen en agua”.

⁴⁰⁰ *Ibíd.*, f. 119: “Monda las batatas, y pártelas a trocitos. Después en una olla, o perol pondrás a calentar un poco de aceite, y freiras unas rebanadas de pan, las cuales estando fritas molerás con una especie fina, y desleída con vino, échala en la pieza del aceite, que tendrás cuidado se poco. Echaras también la miel clarificada, y el vino que se necesitare, porque este caldo no ha de llevar agua. Sazonado que esté dulce, sal, especias, echaras las batatas que cuezan a fuego manso. A la hora, dales un vuelco para que se enternezcan por igual, y que saquen poco caldo”.

⁴⁰¹ Curiosamente, esta especie de habichuela es conocida en Perú como frijol Castilla.

⁴⁰² GARCÍA PARIS, J. *Intercambio y difusión...*, p. 128.

⁴⁰³ SALSETE, A. *El cocinero religioso...*, pp. 121v-122r.

⁴⁰⁴ *Ibíd.*, p. 157v.

⁴⁰⁵ ALTAMIRAS, Juan. *Nuevo arte de cocina: sacado de la escuela de la experiencia económica*, Valladolid, Maxtor, 2010. [Edición facsímil de la edición de Barcelona, 1767]. En las citas que se incluyen en este trabajo hemos normalizado el uso del castellano.

ediciones de la obra aparecieron en ciudades como Gerona, Barcelona, Huesca, Valencia, La Coruña y Barcelona⁴⁰⁶). Su autor, fray Raimundo Gómez, religioso franciscano y cocinero en el aragonés Convento de San Diego, bajo el seudónimo de Juan Altamiras o Altimiras, recopiló 200 variadas recetas dirigiendo sus esfuerzos a las comunidades religiosas. En el prólogo aclara que la razón para escribir su manual de cocina fue que “forzado de la obediencia, me hallo en el empleo de cocina sin director, que me enseñara lo suficiente para el cumplimiento de mi oficio”. Es, según Martínez Llopis, “un libro de cocina sencilla y práctica, en el que se recogen las recetas de esos guisos sin complicaciones que come el pueblo que forman la verdadera cocina española”⁴⁰⁷.

A pesar que la cocina religiosa debe ser austera, como demuestra la mayoría de las recetas de Altamiras, realizadas con productos tradicionales, resalta para nuestro interés la inclusión del exótico tomate. Al no poder precisar con exactitud la fecha del manuscrito de Salsete, actualmente se considera que el recetario de Altamiras posee la primicia del uso del tomate en la cocina española⁴⁰⁸. Su presencia se comprueba en doce recetas: acompañando a la carne en un guisado a modo de pebre –“y te podrás chupar el dedo, si no eres político”⁴⁰⁹–, haciéndolo en salsa para las “Manos de carne-ro”⁴¹⁰, en cabeza de ternera en guisado “es muy gustosa con tomates, o ruedas de limón”⁴¹¹, con perdices asadas con sardinas como acidulante (ya que “si no tuvieres tomates, echarás agrio de lima, o naranja”⁴¹²), junto al pollo asado (depende de la época del año “si fuere tiempo de tomates, salen bien”⁴¹³), y con abadejo de tres formas, buscando que aporte un toque ácido al pescado –“con un poco de zumo de tomate, o agraz, lo que trajere el tiempo”⁴¹⁴ y sobre todo, que sea agradable al paladar –“es muy gustoso, y de todas las cosas piden su sainetillo”⁴¹⁵– ya que se recomienda echar “to-

⁴⁰⁶ SIMÓN PALMER, María del Carmen. *Bibliografía de la gastronomía y la alimentación en España*, Gijón, Trea, 2003, pp. 89-90.

⁴⁰⁷ MARTÍNEZ LLOPIS, Manuel. *Historia de la gastronomía española*, Huesca, La Val de Onsera, 1995, p. 350.

⁴⁰⁸ MORENO GÓMEZ, Jesús. “Los productos americanos en los fogones de fray Raimundo Gómez (Juan Altamiras)” en *El franciscanismo en Andalucía, Conferencias del VIII Curso de verano El arte franciscano en las catedrales andaluzas*, Córdoba, CajaSur, 2003, p. 803.

⁴⁰⁹ ALTAMIRAS, J. *Nuevo arte...*, p. 12.

⁴¹⁰ *Ibidem*, p. 22.

⁴¹¹ *Ibidem*, p. 44.

⁴¹² *Ibidem*, p. 62.

⁴¹³ *Ibidem*, p. 64.

⁴¹⁴ *Ibidem*, p. 84.

⁴¹⁵ *Ibidem*, p. 87.

mates con abundancia (...) lo sazonarás de sal: este no necesita de otra especia, por cuanto suple el tomate. Es así muy gustoso”⁴¹⁶.

También puede acompañar al arroz⁴¹⁷, y a la calabaza al horno⁴¹⁸ o rehogada⁴¹⁹. Finalmente, Altamiras también proporciona una receta para conservar los tomates muy similar a la de Salsete, en la cual no solo será útil la verdura sino también el propio aceite donde se mantiene⁴²⁰.

Siguiendo a Mestayer sabemos que la patata tardó mucho en implantarse en Europa, pues, “pese a que Post-Thebussem asegura que en España la patata en el siglo XVI era de consumición corriente”, Mestayer asegura lo contrario⁴²¹. También se achaca su tardía aceptación por ser insípida⁴²²; no cuajó en el gusto de los españoles porque en opinión de los médicos de la época era “insulsa, flatulenta, indigesta, debilitante y malsana y sólo adecuada al engorde de cerdos”⁴²³. Así es que no vemos una sola receta que lleve como ingrediente a la humildísima patata hasta este recetario. Altamiras detalla la manera de cocinar unas buenas criadillas de tierra, “una yerba muy regalada”, que, aunque se pueda confundir con las trufas, no son otra cosa que las aguaturmas⁴²⁴. Se escaldan, se cuecen, y se arregla el caldo con especias, mientras que a las criadillas se les agrega ajos fritos y aceite, “y será tan bueno, que dudarás si es de carne, o pescado”. Pues bien, “las patacas [*sic*] se componen del mismo modo”, y a continuación, con mucho gracejo advierte que su consumo en exceso puede causar flatulencias, ya que

“si comes muchas te advierto, echarás de tan buen aire, y tan favorable, que con el aire que soples puedes componer embarcación para ir al Papa, sino es, que sea tan

⁴¹⁶ *Ibíd.*, p. 88.

⁴¹⁷ *Ibíd.*, pp. 125-126.

⁴¹⁸ *Ibíd.*, pp. 130-131.

⁴¹⁹ *Ibíd.*, p. 131.

⁴²⁰ *Ibíd.*, p. 154: “Para conservar tomates. Cuando estén medio crudos, échalos en aceite 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; y el aceite sirve para cualquier cosa”.

⁴²¹ MESTAYER DE ECHAGÜE, M. *Historia...*, p. 131.

⁴²² VALLES ROJO, J. *Cocina y alimentación...*, p. 276.

⁴²³ *Ibíd.*, p. 277.

⁴²⁴ FRAGO GRACIA, Juan Antonio. “De los nombres de las cosas de comer traídas de América hasta la independencia” en GARCÍA GUATAS, Manuel y BARBACIL, Juan (coords.), “*Los alimentos que llegaron de América*”: *Actas del II Simposio organizado por la Academia Aragonesa de Gastronomía, que tuvo lugar en el Palacio de Villa hermosa de Huesca, durante los días 28 y 29 de marzo de 2014*, Zaragoza, Academia Aragonesa de Gastronomía, 2015, p. 30.

fuerte, que por romper las velas sea necesario reparo, que no se hace a costa de patacas”⁴²⁵.

Al igual que sucede en la obra de Salsete, en este recetario el chocolate es mencionado no como ingrediente de una receta, sino por alusión comparativa, cuando dice que los huevos en espuma se echan “en frio en un puchero, o chocolatera” y que además se escudillan “como el chocolate”⁴²⁶; asimismo en la receta de leche helada, se toma leche fresca de vaca, canela, azúcar y nieve, y “tendrás un molinillo de un dedo de recio, redondo como una cobertura y le irás dando como quien hace chocolate”⁴²⁷.

En la cocina de Altamiras estaba presente el frejol, aunque emplea el término judía, usual en su región, y documentada en ella a mediados del siglo XV, a diferencia de otros territorios peninsulares que prefieren utilizar el de alubia o habichuela⁴²⁸. Así, podemos ver esta legumbre tanto en forma de vaina fresca en la receta de “Judías verdes”⁴²⁹, o ya desecadas en un “Potaje de judías secas”⁴³⁰ y en “Otro modo de guisar judías”⁴³¹. Finalmente Altamiras no deja de lado el ya conocido pavo, relleno con lechugas y cardos, y asado al horno, que “con un poco de canela por encima: son de tanto gusto las yerbas, como el pavo”⁴³².

*Común modo de guisar*⁴³³ es un libro de cocina también impreso, pero destinado para el uso interno de la Compañía de Jesús, con el objetivo de inculcar nociones culinarias a los nuevos miembros de la Orden encargados de las cocinas. En la gran mayoría de recetas detectamos que persiste el gusto por el sabor ácido, ya que explícitamente dice que hay que añadir “agrio” que suponemos que se refiere al vinagre, ya que está expresado cuando prefieren agraz o zumo de limón o de naranja.

Los tomates, que para el siglo XVIII ya están completamente aclimatados en la cocina, están presente en varias recetas, preparados de diferentes maneras: guisados en

⁴²⁵ ALTAMIRAS, J. *Nuevo arte...*, pp. 140-141.

⁴²⁶ *Ibidem*, p. 116.

⁴²⁷ ALTAMIRAS, J. *Nuevo arte...*, p. 160.

⁴²⁸ FRAGO GRACIA, J. A. “De los nombres...”, p. 27.

⁴²⁹ ALTAMIRAS, J. *Nuevo arte...*, p. 138.

⁴³⁰ *Ibidem*, p. 148.

⁴³¹ *Ibidem*, pp. 148-149.

⁴³² *Ibidem*, p. 63.

⁴³³ *Común modo de guisar en las casas y colegios de esta Provincia, que con cuidado deben aprender los hermanos coadjutores novicios*. Citamos por la edición publicada como *La Cocina de los Jesuitas: común modo de guisar, que observaban en las casas de los regulares de la Compañía de Jesús*, Sevilla, Portal Editorial, 1994.

el farro⁴³⁴, en el carnero en cazuela⁴³⁵, carnero en pebre⁴³⁶ (solo si está en temporada), con pollos y gallinas en cazuela y perdices rellenas⁴³⁷, y en la escarola con ajos⁴³⁸; en salsa en la ternera en adobo⁴³⁹ (aunque aquí especifica que “si fuere tiempo de tomates se hará una salsa para echar en los platos cuando se reparte”); frito con ajos en una boronía de calabaza⁴⁴⁰ y en escarapela de calabaza⁴⁴¹; y, al igual que escribiera Salse-
te, frito con cebolla en los huevos revueltos⁴⁴².

Como ingrediente principal podemos encontrarlo en dos recetas. La primera es prácticamente igual a la salsa de tomates de Salsete⁴⁴³, aunque sin el cilantro que le agrega el pamplonés, o a “Otra manera de hacer salsa de tomate” que nos da Juan de la Mata⁴⁴⁴, solo que en esta receta vemos añadido otro producto americano, el pimiento, reemplazando a la pimienta⁴⁴⁵. La segunda es una simple cazuela de tomates⁴⁴⁶, aunque con el atractivo de agregarle huevos cuajados, costumbre, que como ya hemos mencionado antes, perdura hasta nuestros días en las más tradicionales cocinas case-
ras.

No solo encontramos pimientos acompañando a la salsa de tomates. En este re-
cetario jesuita se agregan al menudo cocido con agua y sal⁴⁴⁷, al ajo con pan y azafrán
para elaborar una especiada salsa⁴⁴⁸, a las albóndigas de carnero⁴⁴⁹, a la misma carne
en salmorejo⁴⁵⁰, a la volatería asada en cazuela⁴⁵¹, a la ternera en adobo⁴⁵², al lomo

⁴³⁴ *La Cocina de los Jesuitas...*, pp. 11-12.

⁴³⁵ *Ibíd.*, p. 17.

⁴³⁶ *Ibíd.*, p. 21.

⁴³⁷ *Ibíd.*, p. 29.

⁴³⁸ *Ibíd.*, p. 56.

⁴³⁹ *Ibíd.*, p. 39.

⁴⁴⁰ *Ibíd.*, p. 61.

⁴⁴¹ *Ibíd.*, pp. 61-62.

⁴⁴² *Ibíd.*, p. 63.

⁴⁴³ SALSETE, A. *El cocinero religioso...*, pp. 55-56.

⁴⁴⁴ MATA, J. *Arte de repostería...*, p. 165.

⁴⁴⁵ *La Cocina de los Jesuitas...*, p. 15: “Salsa de tomates. Se asarán los tomates, y quitados los pellejos se picarán hasta estar deshechos, y en un mortero se majarán unos ajos, cominos, pimiento y sal, desleído con agua se juntan con los tomates, y se sazona de sal y vinagre, y si está fuerte se temple con agua, estregándole un poco de orégano. Si los tomates no se asan cocerlos al hervor de la olla”.

⁴⁴⁶ *Ibíd.*, p. 52: “Cazuela de tomates. Se pone una cazuela con aceite, y habiendo frito cebolla picada, se echarán los tomates, y estando casi fritos se le echa una especia de cominos, ajos y pan moli-
do, y sazonado de sal y agrio se servirá. Cuando se dan con huevos se cuajarán éstos con los tomates, o
en una cazuela aparte con agua, y de este modo echarlos en los tomates

⁴⁴⁷ *Ibíd.*, pp. 14-15.

⁴⁴⁸ *Ibíd.*, p. 16.

⁴⁴⁹ *Ibíd.*, p. 19.

⁴⁵⁰ *Ibíd.*, pp. 24-25.

adobado⁴⁵³, al adobo para el pescado para viernes y cuaresma⁴⁵⁴, a la sopa maymones⁴⁵⁵, al ácido y fibroso salpicón de cardo⁴⁵⁶, a una composición de aceitunas⁴⁵⁷ y a las morcillas⁴⁵⁸. Pero sospechamos sucede lo mismo que en el recetario de Salsete: no se refiere al pimiento fresco, sino al pimentón, que según el *Diccionario de Autoridades* “tómase regularmente por el pimiento colorado molido”⁴⁵⁹. Por el contrario, la receta que si puede tener como ingrediente al pimiento como verdura y no como especia es la de la muy gustosa sopa chamberga⁴⁶⁰, donde se agregan fritos “unos pedazos de pimientos con bastantes pepitas”.

En este recetario seguimos encontrando la presencia de la batata, ingrediente americano muy apreciado tanto por los paladares refinados y aristocráticos, como de cocinas más populares, debido a su dulce sabor, su versatilidad, y su rápida extensión en los campos del sur de España. Por lo visto, las batatas en escudilla⁴⁶¹ eran muy populares, ya que seguimos viendo la similitud con las recetas de Salsete. Otro detalle que puede resaltarse en esta receta es que detalla el momento preciso de catar estas escudillas, es decir, tras la degustación del postre.

Finalmente hay que destacar que en una receta donde se explica la forma de preparar cardos se encuentra la única referencia a las patatas en todo el recetario. Tras pelar y partir los cardos, se cuecen y se les agregan una salsa a base de ajos fritos en aceite y sal, y pan para que espese, “del mismo modo se guisan los tallos de acelgas, papas y tagarninas”⁴⁶².

⁴⁵¹ *Ibíd.*, p. 30.

⁴⁵² *Ibíd.*, p. 39.

⁴⁵³ *Ibíd.*, p. 42.

⁴⁵⁴ *Ibíd.*, p. 44.

⁴⁵⁵ *Ibíd.*, p. 59. Muy similar a la escrita por Salsete.

⁴⁵⁶ *Ibíd.*, p. 66.

⁴⁵⁷ *Ibíd.*, p. 67.

⁴⁵⁸ *Ibíd.*, pp. 67-68.

⁴⁵⁹ *Diccionario de Autoridades...*, Vol. V, p. 273.

⁴⁶⁰ *La Cocina de los Jesuitas...*, p. 58.

⁴⁶¹ *Ibíd.*, p. 52: “Escudillas de batatas. Partidas a pedazos como nueces, se echarán en una olla donde cocerán, y en otra vasija se compone el caldo, y la especia se deslíe con vino, y en una sartén se freirá un cortezón de pan en el aceite que fuere necesario para las escudillas, y apartando este pan se juntará este aceite con el caldo, el que se sazonará de sal, miel o azúcar. Si hubiere poco caldo se añade vino, y a las batatas les han de faltar cuatro dedos para cubrirse, y conforme hirvieren se le darán vueltas con la misma vasija. Estas escudillas se sirven después de los postres. Del mismo modo se componen manzanas, membrillos, peros, peras y otras frutas”.

⁴⁶² *Ibíd.*, pp. 55-56.

Finalmente añadimos a esta categoría un recetario que fue escrito por un profesional de la cocina perteneciente a un mundo culinario que combina rasgos de comida religiosa y cortesana: las comunidades de estudiantes de los Colegios Mayores⁴⁶³. Nos referimos al *Libro del Arte de Cocina*⁴⁶⁴ de Domingo Hernández de Maceras, cocinero en 1607 del Colegio Mayor de Oviedo de la ciudad de Salamanca. Su autor no especificó los motivos concretos por los que publicó su obra, pero bien pudo ser para aumentar su fama de reconocido cocinero, ya que Maceras gozaba de una larga carrera profesional.

Para los estudiantes, la carne era el alimento más apreciado y deseado. En la cúspide de esta categoría se encontraba la volatería, considerada la mejor carne, la más saludable, la más tierna y la más sabrosa. Este recetario, al igual que los de Granada y Montañón, confirma la conquista gastronómica del pavo americano. Se da además la particularidad de que esta ave es el único alimento de las Indias que se menciona en la obra. Así Hernández de Maceras, en su arte cisorio, y al igual que lo hacía Montañón, nos explica el corte de esta ave⁴⁶⁵.

La forma de preparar un buen pavo es similar a las señaladas anteriormente, solo que en esta ocasión la propia receta trae la preparación de una salsa para acompañar al ave, la cual se elabora con almendras tostadas, vino blanco, “vinagre, o zumo de naranjas o agraz, y ocho maravedís de todas especias, echando todo esto en un cacillo”, huevos batidos, azúcar y canela, además “ha de tener una punta de agrio; llámese esta, salsa real”⁴⁶⁶.

Finalmente, a modo de resumen, presentamos en la siguiente tabla la presencia de ingredientes de origen americano presentes en los recetarios analizados:

⁴⁶³ PÉREZ SAMPER, M. Á. *La alimentación en la España...*, p. 65.

⁴⁶⁴ HERNÁNDEZ DE MACERAS, Domingo, *Libro del Arte de Cocina, en el qual se contiene el modo de guisar de comer en qualquier tiempo, ansi de carne como de pescado, ansi de pasteles, tortas, y salsas, como de conseruas, y de principios, y postres, a la usança Española de nuestro tiempo*, Salamanca, En casa de Antonia Ramírez, 1607. Citamos por la edición publicada en PÉREZ SAMPER, M. Á. *La alimentación en la España...*

⁴⁶⁵ *Ibidem*, pp. 191-192: “Corte del pavo: El pavo se corta quitando el pescuezo con la cabeza juntamente, y después arrancar la cola, y quitarle los pies, y después el alón, y la pierna derecha, y sea cortada menudo, y después dar un corte en la tetilla derecha, y sacar tajadas anchas, y delgadas. Algunos acostumbran a quitar la pechuga menuda como vaca, y principalmente cuando la carne es muy dura, después volverlo, y hacer otro tanto de la otra parte”.

⁴⁶⁶ *Ibidem*, pp. 40-41.

	batata	frejol	cuy	pavo	pimiento	pimentón	tomate	chocolate	patatas	vainilla
Granado (1599)	•	•	•	•						
Maceras (1607)				•						
Montiño (1611)				•						
Salsete (c.1700)	•	•			•	•	•	•		
Altamiras (1745)		•		•			•	•	•	
De la Mata (1747)	•				•		•	•		•
Común modo de guisar (1754)	•				•	•	•		•	
Elaboración propia. Fuente: GRANADO, <i>Libro del arte de cocina</i> . MACERAS, <i>Libro del Arte de Cocina</i> . MONTIÑO, <i>Arte de cocina</i> . SALSETE, <i>El cocinero religioso</i> . ALTAMIRAS, <i>Nuevo arte de cocina</i> . DE LA MATA, <i>Arte de repostería</i> . Común modo de guisar.										

6. Conclusiones

La alimentación humana como tema de interés histórico siempre ha estado presente, aunque se ha abordado desde muy distintas perspectivas. Desde cuestiones económicas, como la producción y el comercio, hasta el ámbito social y cultural, donde la comensalidad y la antropología alimentaria han intentado resolver preguntas diversas, entre ellas el por qué los hombres comen lo que comen.

La sensorialidad de los alimentos es, a nuestro juicio, novedoso en cuanto a investigación, porque, como hemos podido comprobar, los sentidos, como herramientas humanas de comunicación y puertas a nuestro entendimiento de lo exterior, siempre han estado dispuestos a abrirse ante el abanico de nuevos sabores, olores y colores. A partir de ahí, las resistencias hacía nuevos productos alimenticios han podido ser superadas gracias a que, en el caso de los cronistas que se encontraron con un mundo sensorial inédito, experimentaron que muchos sabores, aromas y colores eran similares a los que conocían dentro de su sistema cultural alimentario. Y no solo eso, sino que muchas veces superaron las expectativas en cuanto a que muchos sabores, dulces sobre todo, eran más agradables en América que lo que ellos podían recordar de sus lugares de orígenes.

Experimentaron sensaciones agradables, pero a su vez, comprobaron que lo novedoso no siempre implicaba bondades, porque muchos de los deleitosos colores y aromas tenían un alto grado de toxicidad. Pero esto aumentó los saberes del mundo natural, lo cual fue finalmente beneficioso. También descubrieron que algunos de los frutos, legumbres, tubérculos y raíces que iban encontrando, además de ser apetitosos, podían ser aprovechados en la farmacopea. En la búsqueda de medicinas para curar ancestrales dolencias europeas también encontraron remedios en el saber botánico prehispánico.

América no solo significó la expansión de las fronteras geográficas. No solo era una tierra que abría nuevas posibilidades al comercio y a la explotación de recursos minerales: era también una ventana abierta al mundo de los sentidos. Tanto Cieza como Cobo se maravillaron con la amplia gama sensorial de alimentos que pudieron probar. Sus testimonios recogen una variada relación de productos que ampliaron la

concepción alimenticia, y que se fueron agregando, bajo el filtro hispano, al sistema alimentario europeo. Este aporte no solo significó nuevos alimentos, que se aclimataron gracias al empeño de botánicos y científicos, que vieron los beneficios de su difusión, sino también nuevos sabores, como el picante chile, nuevos olores, como el aroma del chocolate, y colores, como los colorantes especiados o el rojo imprescindible del tomate y el pimiento. Es decir, el aporte americano al mundo sensorial alimenticio es enorme. No hay más que comprobar que muchos vegetales de origen americano son indispensables en la gastronomía española y mediterránea. Pero para llegar a este punto, los productos americanos han tenido que cruzar un océano de conflictos, de climas, de prejuicios, y de adaptaciones.

Por otro lado, algunos recetarios fueron más descriptivos que otros en cuanto a las sensaciones, como por ejemplo el de Altamiras o el de Salsete, otros se limitaron a presentar los ingredientes que ya se encontraban aclimatados, pero sin duda la presencia de los productos americanos en ellos da cuenta de que sus sabores, sus colores, y sus aromas, han conquistado los paladares españoles.

Por ello, la recuperación de recetas antiguas es una tarea gratificante porque se puede analizar el desarrollo y las variaciones de ciertos gustos, a la vez que comprobamos que algunos sabores son humanamente agradables. El grado de presencia de los nuevos alimentos americanos en los recetarios modernos es un signo de esta conquista culinaria. Vemos como progresivamente los prejuicios hacia alimentos cultivados bajo el suelo, alimentos de indios, animales y frutos nunca vistos, son aceptados y devorados, incluyéndose en el saber gastronómico. Más que pretender establecer normas alimenticias, los recetarios son reflejo de los gustos culinarios de aquella época. Así, encontramos algunos alimentos americanos muy difundidos y adaptados a los paladares españoles, como los dulces camotes o batatas, o el pavo, que preparado según el gusto al uso, coronaba las celebraciones.

7. Índice de imágenes

Achiote.	78
Batatas o camotes.	64
Cacahuets o maníes.	65
Caiguas.	67
Caimito.	72
Chiles o ajíes.	77
Chuño blanco.	40
Cuyes.	76
Flor de papa.	66
Flor de <i>quishuar</i>	80
Guabas o pacaes.	51
Guanábana.	71
Lúcuma.	70
Maíces.	60
Molle.	43
Pepino dulce.	49
Piñal.	48
Pitahaya roja.	50
Quinoa.	63
Suana.	79
Tunal.	69
Yuca.	41

8. Fuentes y bibliografía

- ABEL, Wilhelm. *Agrarkrisen und Agrarkonjunktur in Mitteleuropa vom 13. bis zum 19. Jahrhundert, Habilitationsschrift Abels*, Berlín y Hamburgo, 1935.
- Academia de la cocina española. *La cocina de los conventos*, Oviedo, Ediciones Nobel, 1997.
- ACOSTA, José de. *Historia natural y moral de las Indias*, Valencia, Valencia Cultural 1977. [Edición facsímil de la edición de Sevilla, 1590]
- ALBÁN ACHINTE, Adolfo. “Comida y colonialidad. Tensiones entre el proyecto hegemónico moderno y las memorias del paladar”, *Calle 14: Revista de investigación en el campo del arte*, Vol. 4, Nº. 5 (2010), pp.10-23.
- ALTAMIRAS, Juan. *Nuevo arte de cocina: sacado de la escuela de la experiencia económica*, Valladolid, Maxtor, 2010. [Edición facsímil de la edición de Barcelona, 1767].
- ANGLERÍA, Pedro Mártir de, *Décadas*, Buenos Aires, Bajel, 1944.
- BAEZA, Miguel de. “Quatro libros de la arte de confitería”, en *Les Coneixences de les drogues [manuscrito]*, Biblioteca Universitaria de Barcelona, Ms. 62, pp. 53-126r.
- BALLESTEROS GAIBROIS, Manuel. “Introducción” en CIEZA DE LEÓN, Pedro, *La crónica del Perú*, Madrid, Historia 16, 1984, pp. 7-54.
- BARUSI, Ángela, MEDINA, F. Xavier y COLESANTI, Gemma. “Introducción. Algunos aspectos sobre el color y la alimentación en la Europa Mediterránea Occidental” en: BARUSI, Ángela, MEDINA, F. Xavier y COLESANTI, Gemma (eds.), *El color en la alimentación mediterránea. Elementos sensoriales y culturales de la nutrición*, Barcelona, Icaria, 1998, pp. 19-33.
- BRANDES, Stanley. “Prólogo” en LÓPEZ GARCÍA, Julián, *Alimentación y sociedad en Iberoamérica y España: cinco etnografías de la comida y la cocina*, Cáceres, Universidad de Extremadura, 2001, pp. 5-9.
- BRAUDEL, Fernand. *Civilisation matérielle et capitalisme, (XVe-XVIII siècle)*, Paris, Armand Colin, 1967.
- BRAY, Warwick. “Crop Plants and Cannibals: Early European Impressions of the New World”, en BRAY, Warwick (ed.), *Proceedings of the British Academy 81*.

The Meeting of Two Worlds: Europe and the Americas 1492-1650, Oxford y New York, Oxford University Press, 1993, pp. 289-326.

BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. *Fisiología del gusto*, Barcelona, Editorial Óptima, 2001.

CABEZA DE VACA, Álvaro Núñez. *Naufragios*, Ediciones elaleph.com, 2000.

CHAUCA DE ZALDÍVAR, Lilia. *Producción de cuyes (Cavia porcellus)*, Roma, Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, 1997.

CIEZA DE LEÓN, Pedro. *Crónica del Perú. El señorío de los Incas*, Caracas, Biblioteca Ayacucho, 2005.

CLASSEN, Constance. “Fundamentos de una antropología de los sentidos”, *Revista Internacional de Ciencias Sociales (RICS)*, Vol. 49, N° 3 (1997), pp. 401-412.

----- . *Worlds of sense: exploring the senses in history and across cultures*, Londres y Nueva York, Routledge, 1993.

COBO, Bernabé. *Historia del Nuevo Mundo*, Sevilla, Sociedad de Bibliófilos Andaluces, Imp. de E. Rasco, 1890, 3 vols.

COE, Sophie D. *Las primeras cocinas de América*, México, Fondo de Cultura Económica, 2004.

COE, Sophie D. y COE, Michael, D. *La verdadera historia del chocolate*, México, Fondo de Cultura Económica, 1999.

Común modo de guisar en las casas y colegios de esta Provincia, que con cuidado deben aprender los hermanos coadjutores novicios, Sevilla, 1754.

CONTRERAS HERNÁNDEZ, Jesús. “Alimentación y cultura. Reflexiones desde la Antropología”, *Revista Chilena de Antropología*, N° 11 (Santiago de Chile, 1992), pp. 95-111.

----- . *Antropología de la alimentación*, Madrid, Eudema, 1993.

COVARRUBIAS HOROZCO, Sebastián de. *Tesoro de la lengua castellana o española*, Madrid, 1611.

CRUZ CRUZ, Juan. *Alimentación y Cultura. Antropología de la conducta alimentaria*, Pamplona, Universidad de Navarra, 1991.

----- . *Gustos, emociones y hábitos. Psicología de la conducta alimentaria*, 2014. [En línea] disponible en http://issuu.com/juancruzcruz/docs/psicologia_a_alimentaria [fecha de consulta: 30.06.2015].

- . *La cocina mediterránea en el inicio del Renacimiento: Martino da Como “Libro de arte culinaria”. Ruperto de Nola “Libro de guisados”*, Huesca, La Val de Onsera, 1998.
- DÍAZ DEL CASTILLO, Bernal. *Historia verdadera de la conquista de Nueva España*, 2003. [En línea] disponible en <http://www.biblioteca.org.ar/libros/11374.pdf> [fecha de consulta: 20.06.2015].
- DIAZ YUBERO, Ismael. “La evolución de la alimentación y la gastronomía en España” en ADRIÀ, Ferrán, MOYANO, Isabel y SIMÓN, Carmen (comisarios), *La cocina en su tinta: Catálogo de la Exposición del 22 de diciembre de 2010 a 13 de marzo de 2011 organizada por la Biblioteca Nacional de España*, Madrid, Biblioteca Nacional de España, 2010, pp. 121-154.
- DION, Roger. *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIXe siècle*, Paris, 1959.
- DOMINGO, Xavier. “La cocina española antes del Descubrimiento” en OLIVAS WESTON, Rosario (comp.), *Cultura, identidad y cocina en el Perú*, Lima, Escuela Profesional de Turismo y Hostelería, Universidad San Martín de Porres, 1993, pp. 135-155.
- DRUMMOND, Jack C. y WILBRAHAM, Anne. *The Englishman’s Food: a history of five Centuries of English Diet*, Londres, J. Cape, 1937.
- DURÁN I CAIXAL, Montserrat. “La introducción de los cultivos americanos en Cataluña (ss. XVI-XVIII)”, en MORILLA CRITZ, José, GÓMEZ-PANTOJA FERNÁNDEZ-SALGUERO, Joaquín L. y CRESSIER, Patrice, (eds.), *Impactos exteriores sobre el mundo rural mediterráneo: del Imperio Romano a nuestros días*, Madrid, Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, 1997, pp. 289-306.
- EARLE, Rebecca. *The body of the conquistador: food, race, and the colonial experience in Spanish America, 1492-1700*, Cambridge, Cambridge University Press, 2012.
- EIRAS ROEL, Antonio. “La historia de la alimentación en la España moderna: resultados y problemas”, *Obradoiro de historia moderna*, N.º. 2, (1993), pp. 35-64.
- ESTEVE BARBA, Francisco. *Historiografía indiana*, Madrid, Gredos, 1964.
- FÀBREGA I COLOM, Jaume. “América y la revolución alimentaria del viejo mundo en Cataluña” en *54º Congreso Internacional de Americanistas (Viena, 15-20 de julio de 2012): Construyendo diálogos con las Américas*. [En línea] disponible en http://www.cch.cat/pdf/54ica_ponencia_jfabrega.pdf [fecha de consulta: 06.03.2015].

- FARGA FONT, Amando. *Historia de la comida en México*, México, Costa-Amic, 1968.
- FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS, Gonzalo, *Historia general y natural de las Indias*, Madrid, Atlas, 1959, 5 vols.
- FISCHLER, Claude. *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*, Barcelona, Anagrama, 1995.
- FLANDRIN, Jean-Louis. “Historia de la alimentación. Por una ampliación de las perspectivas”, *Manuscrits: Revista d'història moderna*, Nº. 6 (1987), pp. 7-30.
- FLANDRIN, Jean-Louis y MONTANARI, Massimo (coords.). *Historia de la alimentación*, Gijón, Trea, 2011.
- FRAGO GRACIA, Juan Antonio. “De los nombres de las cosas de comer traídas de América hasta la independencia” en GARCÍA GUATAS, Manuel y BARBACIL, Juan (coords.), “*Los alimentos que llegaron de América*”: *Actas del II Simposio organizado por la Academia Aragonesa de Gastronomía, que tuvo lugar en el Palacio de Villa hermosa de Huesca, durante los días 28 y 29 de marzo de 2014*, Zaragoza, Academia Aragonesa de Gastronomía, 2015, pp. 17-39.
- GARCÍA PARIS, Julia. *Intercambio y difusión de plantas de consumo entre el Nuevo y el Viejo Mundo*, Madrid, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Servicio de Extensión Agraria, 1991.
- GARINE, Igor de. “Prólogo” en BARUSI, Ángela, MEDINA, F. Xavier y COLESANTI, Gemma (eds.), *El color en la alimentación mediterránea. Elementos sensoriales y culturales de la nutrición*, Barcelona, Icaria, 1998, pp. 11-17.
- GARRIDO ARANDA, Antonio (comp.). *Comer cultura: estudios de cultura alimentaria*, Córdoba, Servicio de Publicaciones Universidad de Córdoba, 2001.
- . *Comida y cultura: Nuevos estudios de cultura alimentaria*, Córdoba, Servicio de Publicaciones Universidad de Córdoba, 2009.
- . *Cultura alimentaria Andalucía-América*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, 1996.
- . *Cultura alimentaria de España y América*, Huesca, La Val de Onsera, 1995.
- . *El sabor del sabor: hierbas aromáticas, condimentos y especias*, Córdoba, Servicio de Publicaciones Universidad de Córdoba, 2004.
- . *Los sabores de España y América*, Huesca, La Val de Onsera, 1999.

- GISPERT CRUELLS, Montserrat. “Las plantas americanas que revolucionaron los guisos, aderezos y repostería de la comida occidental” en GARRIDO ARANDA, Antonio (comp.), *Los sabores de España y América: Cultura y Alimentación*, Huesca, La Val de Onsera, 1999, pp. 213-230.
- GONZÁLEZ BUENO, A. “La aclimatación de plantas americanas en los jardines peninsulares”, en FERNÁNDEZ PÉREZ, J. y GONZÁLEZ TASCÓN, I. (eds.), *La agricultura viajera: cultivos y manufacturas de plantas industriales y alimentarias en España y en la América virreinal*, Madrid, Real Jardín Botánico, 1990, pp. 37-51.
- GONZÁLEZ TURMO, Isabel. “La dimensión social de la cocina desde la antropología de la alimentación” en GARCÍA-HOZ ROSALES, Concha y HERRADÓN FIGUEROA, M^a Antonia, *¡A comer!: alimentación y cultura: catálogo de la exposición*, Madrid, Ministerio de Educación y Cultura, 1998, pp. 21-34.
- . “Los mapas culinarios y la recreación del color” en BARUSI, Ángela, MEDINA, F. Xavier y COLESANTI, Gemma (eds.), *El color en la alimentación mediterránea. Elementos sensoriales y culturales de la nutrición*, Barcelona, Icaria, 1998, pp. 51-68.
- GRACIA ARNAIZ, Mabel. “Alimentación y cultura en España: una aproximación desde la antropología social”, *Physis – Revista de Saúde Coletiva*, Vol. 20, N^o. 2 abril-junio (2010), pp. 357-386.
- GRANADO, Diego. *Libro del arte de cozina: en el qual se contiene el modo de guisar y de comer en cualquier tiempo, así de carne, como de pescados, para sanos, enfermos, y convalecientes: así de pasteles, tortas, y salsas como de conservas al uso español, italiano y tudescas de nuestros tiempos*, Lleida, Pagés Editors 1991.
- HERNÁNDEZ BERMEJO, J. Esteban. “El papel de los jardines botánicos en la introducción e intercambio de especies alimentarias”, en GARRIDO ARANDA, Antonio (comp.), *Cultura alimentaria de España y América*, Huesca, La Val de Onsera, 1995, pp. 255-278.
- HERNÁNDEZ DE MACERAS, Domingo, *Libro del Arte de Cocina, en el qual se contiene el modo de guisar de comer en qualquier tiempo, ansi de carne como de pescado, ansi de pasteles, tortas, y salsas, como de conseruas, y de principios, y postres, a la usança Española de nuestro tiempo*, Salamanca, En casa de Antonia Ramírez, 1607.
- HERNÁNDEZ, Francisco. *Historia natural de Nueva España*, México, Universidad Nacional de México, 1959.

- HERÓDOTO DE HALICARNASO. *Los nueve libros de la Historia. Tomo 2*, Ediciones elaleph.com, 2000.
- JACOB, Heinrich Eduard. *Histoire du pain depuis 6000 ans*, Seuil, París, 1958.
- La Cocina de los Jesuitas: común modo de guisar, que observaban en las casas de los regulares de la Compañía de Jesús*, Sevilla, Portal Editorial, 1994.
- LADERO QUESADA, Miguel Ángel. “La alimentación en la España medieval: estado de las investigaciones”, *Hispania: Revista española de historia*, Vol. 45, Nº. 159 (1985), pp. 211-220.
- LARREA KILLINGER, Cristina. *La cultura de los olores. Una aproximación a la antropología de los sentidos*, Quito, Abya-Yala, 1997.
- LE BRETON, David. *El sabor del mundo: una antropología de los sentidos*, Buenos Aires, Nueva Visión, 2009.
- LE GRAND D’AUSSY, Pierre-Jean-Baptiste. *Histoire de la vie privée des Français depuis l’origine de la nation jusqu’à nos jours*, París, De L’Imprimerie de Ph. D. Pierres, 1782.
- LEÓN CANALES, Elmo. *14,000 años de alimentación en el Perú*, Lima, USMP, Fondo Editorial, 2013.
- LEUKEL, Francis. *Introducción a la Psicología fisiológica*, Barcelona, Herder, 1978.
- LÉVI-STRAUSS, Claude. *Mitológicas. 1 “Lo crudo y lo cocido”*, México, Fondo de Cultura Económica, 2002.
- LONG-SOLIS, Janet (coord.). *Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos: [trabajos presentados al Coloquio "1492: el encuentro de dos comidas", Puebla, 6-8 julio 1992]*, México, Universidad Nacional de México, Instituto de Investigaciones Históricas, 1996.
- . “El tomate: de hierba silvestre de las Américas a denominador común en las cocinas mediterráneas” en GARRIDO ARANDA, Antonio (comp.), *Cultura alimentaria de España y América*, Huesca, La Val de Onsera, 1995, pp. 215-235.
- . *Capsicum y cultura: La historia del chilli*, México, Fondo de Cultura Económica, 1988.
- LÓPEZ PIÑERO, José María, FRESQUET FEBRER, José Luis, LÓPEZ TERRADA, María Luz y PARDO TOMAS, José. *Medicinas, drogas y alimentos vegetales del Nuevo Mundo. Textos e imágenes españolas que los introdujeron en Europa*, Madrid, Ministerio de Sanidad y Consumo, 1992.

- Manual de mugeres en el qual se contienen muchas y diversas reçetas muy buenas.* [En línea] disponible en <http://www.biblioteca.org.ar/libros/71402.pdf> [fecha de consulta: 05.04.2015].
- MARTÍNEZ LLOPIS, Manuel. *Historia de la gastronomía española*, Huesca, La Val de Onsera, 1995.
- MARTÍNEZ MONTIÑO, Francisco. *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservaría*, Valladolid, Maxtor, 2006. [Edición facsímil de la edición de Barcelona, 1763].
- MARTÍNEZ SOPENA, Pascual y CARBAJO SERRANO, María José. “L'alimentation des paysans castillans du XIe au XIIIe siècle et d'après les fueros », en: Menjot, Denis (ed.), *Manger et boire au Moyen Age: actes du Colloque de Nice (15-17 octobre 1982)*, Paris, Belles Lettres, 1984, Vol. I, pp. 335-347.
- MASSON MEISS, Luis. “La papa entre las grandes culturas andinas” en LÓPEZ LINAGE, Javier (ed.), *De papa a patata. La difusión española del tubérculo andino*, Madrid, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 1991, pp. 11-72.
- 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*, Madrid, Oficina de Ramón Ruiz, 1791.
- MAURIZIO, Adam. *Histoire de l'alimentation végétale depuis la préhistoire jusqu'à nos jours*, París, Payot, 1932.
- MESSEDAGLIA, Luigi. *Il mais e la vita rurale italiana. Saggio di storia agraria*, Plasencia, Federazione Italiana dei Consorzi Agrari, 1927.
- MESTAYER DE ECHAGÜE, María (La Marquesa de Parabere). *Historia de la gastronomía*, Donostia-San Sebastián, R&B, 1996.
- MILLONES-FIGUEROA, Luis. “La historia natural del padre Bernabé Cobo. Algunas claves para su lectura”, *Colonial Latin American Review*, Vol. 12, Nº. 1 (2003), pp. 85-97.
- MONARDES, Nicolás. *Historia medicinal de las cosas que traen de nuestras Indias Occidentales (1565-1574)*, Madrid, Ministerio de Sanidad y Consumo, 1989. [Edición facsímil de la edición de Sevilla, 1580].
- MONTANARI, Massimo. “Historia, Alimentación, Historia de la Alimentación” en *Problemas actuales de la historia: Terceras Jornadas de Estudios Históricos ce-*

- lebradas en la Universidad de Salamanca, durante los días 27 y 28 de febrero y 1 y 2 de marzo de 1991, Salamanca, Universidad de Salamanca, 1993, pp. 19-28.*
- . *El hambre y la abundancia: historia y cultura de la alimentación en Europa*, Barcelona, Crítica, 1993.
- MORENO GÓMEZ, Jesús. “Los productos americanos en los fogones de fray Raimundo Gómez (Juan Altamiras)” en *El franciscanismo en Andalucía, Conferencias del VIII Curso de verano El arte franciscano en las catedrales andaluzas*, Córdoba, CajaSur, 2003, pp. 799-812.
- MOYANO ANDRÉS, Isabel. “La cocina escrita” en ADRIÀ, Ferrán, MOYANO, Isabel y SIMÓN, Carmen (comisarios), *La cocina en su tinta: Catálogo de la Exposición del 22 de diciembre de 2010 a 13 de marzo de 2011 organizada por la Biblioteca Nacional de España*, Madrid, Biblioteca Nacional de España, 2010, pp. 17-59.
- NOLA, Roberto de. *Libro de guisados*, Huesca, La Val de Onsera, 1994.
- NOLA, Ruperto. *Libro de guisados, manjares y potajes intitulado Libro de cocina*, Valladolid, Maxtor, 2010. [Edición facsímil de la edición de Toledo, 1529].
- OLIVAS WESTON, Rosario. *La Cocina en el virreinato del Perú*, Lima, Universidad de San Martín de Porres, Escuela Profesional de Turismo y Hotelería, 1996.
- OLMO PINTADO, Margarita del. “La historia natural en la Historia del Nuevo Mundo de P. Cobo”, *Revista de Indias*, Vol. LII, N°. 195/196 (1992), pp. 795-823.
- PARDO TOMÁS, José. *El tesoro natural de América: Oviedo, Monardes, Hernández: colonialismo y ciencia en el siglo XVI*, Madrid, Nivola, 2002.
- PÉREZ SAMPER, María Ángeles. “España y América: El encuentro de dos sistemas alimentarios”, en GARCÍA JORDÁN, Pilar (coord.), *Las Raíces de la memoria: América Latina, ayer y hoy, Quinto Encuentro Debate*, Barcelona, Universitat de Barcelona, 1996, pp. 171-188.
- . “La historia de la historia de la alimentación”, *Chronica nova: Revista de historia moderna de la Universidad de Granada*, N°. 35 (2009), pp. 105-162.
- . “La integración de los productos americanos en los sistemas alimentarios mediterráneos” en BARCELÓ CRESPI, Maria y RIERA MELIS, Antoni (coords.), *La Mediterrània, àrea de convergència de sistemes alimentaris (segles V-XVIII) XIV Jornades d'Estudis Històrics Locals, Palma, del 29 de novembre al 2 de desembre de 1995*, Palma de Mallorca, Institut d'Estudis Balearics, 1996, pp. 89-148.

- . “Los recetarios de mujeres y para mujeres. Sobre la conservación y transmisión de los saberes domésticos en la época moderna”, *Cuadernos de historia moderna*, Nº. 19 [Ejemplar dedicado a: Sobre la mujer en el Antiguo Régimen de la cocina a los tribunales] (1997), pp. 121-156.
- . “Recetarios manuscritos de la España moderna”, *Cincinnati Romance Review*, Vol. 33 (2012), pp. 27-58.
- . *La alimentación en la España del Siglo de Oro: Domingo Hernández de Maceras “Libro del arte de cocina”*, Huesca, La Val de Onsera, 1998.
- . *Mesas y cocinas en la España del siglo XVIII*, Gijón, Trea, 2011.
- PESEZ, Jean-Marie. “Historia de la cultura material”, *Clío*, Nº. 179 (2010), pp. 221-274.
- PIEDRAFITA PÉREZ, Elena. “Los alimentos de América, una difícil adaptación”, en GARCÍA GUATAS, Manuel y BARBACIL, Juan (coords.), “*Los alimentos que llegaron de América*”: Actas del II Simposio organizado por la Academia Aragonesa de Gastronomía, que tuvo lugar en el Palacio de Villa hermosa de Huesca, durante los días 28 y 29 de marzo de 2014, Zaragoza, Academia Aragonesa de Gastronomía, 2015, pp. 41-64.
- PLINIO SEGUNDO, Cayo. *Historia Natural*, Madrid, Cátedra, 2002.
- Real Academia Española. *Diccionario de Autoridades*, Madrid, 1726-1739, 6 vols.
- . *Diccionario de la lengua española* (22.^a ed.), Madrid, 2001. [En línea] disponible en <http://www.rae.es/recursos/diccionarios/drae> [fecha de consulta: 15.08.2015].
- REVEL, Jean-Françoise. *Un festín en palabras: historia literaria de la sensibilidad gastronómica de la antigüedad a nuestros días*, Barcelona, Tusquets, 1980.
- Revista de Indias. *La industria azucarera en América [monográfico]*, Vol. 65, Nº. 233 (2005).
- SALAMAN, Redcliffe N. *The History and Social Influence of the Potato*, Londres, Cambridge University Press, 1949.
- SALAS-SALVADÓ, Jordi, GARCÍA-LORDA, Pilar y SÁNCHEZ RIPOLLÉS, José María (coords.). *La Alimentación y la nutrición a través de la historia*, Barcelona, Glosa, 2005.
- SALSETE, Antonio. *El cocinero religioso instruido en aprestar las comidas de Carne, Pescado, Yervas y Potages a su comunidad*, Pamplona, Gobierno de Navarra, Departamento de Educación y Cultura, 1990, 2 vols.

- SERRANO LARRÁYOZ, Fernando. “Confitería y cocina conventual navarra del siglo XVIII. Notas y precisiones sobre el «Recetario de Marcilla» y *el Cocinero Religioso* de Antonio Salsete”, *Príncipe de Viana*, Vol. 69, N.º. 243 (2008), pp. 141-186.
- . “Confitería y gastronomía (“libros” iv-vi) en el *Regalo de la Vida Humana de Juan Vallés*”, en VALLÉS, Juan y SERRANO LARRÁYOZ, Fernando (coord.), *Regalo de la vida humana*, Pamplona, Gobierno de Navarra, 2008, Vol. I, pp. 204-243.
- . “La consideración y el ejercicio del cocinero cortesano en Navarra durante la Baja Edad Media”, *En la España medieval*, N.º. 31 (2008), pp. 357-412.
- SIMÓN PALMER, María del Carmen. “Reflexiones acerca de la bibliografía antigua de cultura alimentaria”, en GARRIDO ARANDA, Antonio (comp.), *Cultura alimentaria de España y América*, Huesca, La Val de Onsera, 1995, pp. 17-33.
- . *Bibliografía de la gastronomía y la alimentación en España*, Gijón, Trea, 2003.
- . *La cocina de Palacio: 1561-1931*, Madrid, Castalia, 1997.
- STOIANOVICH, Traian. “Le maïs dans les Balkans”, *Annales*, N.º. 21 (1966), pp. 1026-1040.
- TERRON, Eloy. *España, encrucijada de culturas alimentarias. Su papel en la difusión de los cultivos americanos*, Madrid, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 1992.
- UGÁS, Roberto y VALDERRAMA, Mariano (coords.). *Ajjes peruanos. Sazón para el mundo*, Lima, APEGA Sociedad Peruana de Gastronomía, 2009.
- ULLOA, Carmen. “Aromas y sabores andinos” en MORAES, M., ØLLGAARD, B., KVIST, L. P., BORCHSENIUS, F. Y BALSLEV, H. (eds.), *Botánica Económica de los Andes Centrales*, La Paz, Universidad Mayor de San Andrés, 2006, pp. 313-328.
- URÍA, Jorge. “Una nueva historia de la alimentación”, *Historia contemporánea*, N.º. 48 (2014), pp. 33-69.
- USME LÓPEZ, Zuly Norbelia. *Cocina, texto y cultura. Recetario para una semiótica culinaria*, Bogotá, Fundación Universitaria INPAHU, 2010.
- VALLES ROJO, Julio. *Cocina y alimentación en los siglos XVI y XVII*, Valladolid, Junta de Castilla y León, Consejería de Cultura y Turismo, 2007.

- . *Comer con Isabel de Castilla: La cocina en tiempos de la Reina Católica*, Valladolid, Diputación Provincial de Valladolid, 2004.
- . *Saberes y sabores del legado colombino: gastronomía y alimentación en España y América S. XVI-XXI*, Valladolid, Ayuntamiento de Valladolid, 2006.
- VALLÉS, Juan. *Regalo de la vida humana*, Pamplona, Gobierno de Navarra, 2008, 2 vols. [Edición facsímil del manuscrito Österreichische Nationalbibliothek, *Codex Vindobonensis Palatinus*, Ms. 11160].
- Vergel de señores, en el qual se muestran a hazer con mucha excelencia todas las conservas, electuarios, confituras, turrone y otras cosas de açúcar y miel*
- VILADEVALL I GUASCH, Mireia, Guía Zaragoza, Juan Gerardo. “Sabores del patrimonio gastronómico”, *CULINARIA Revista virtual especializada en Gastronomía*, Nº. 5 (2013), pp. 26-46.