

Comer y beber en la Europa del Renacimiento

María Ángeles Pérez Samper
(Universidad de Barcelona, España)

Comer y beber son necesidades vitales en todos los tiempos y en todos los lugares, que el ser humano ha convertido en complejas construcciones culturales. La alimentación es, pues, nutrición, pero es también cultura. En todas las civilizaciones, en todos los grandes movimientos culturales, la cocina y la mesa tienen una presencia destacada. De manera que los periodos del Humanismo y el Renacimiento dejaron una impronta particular en la cultura alimentaria. Un cocinero podía ser un artista. Un plato, una obra de arte. Arte efímero, pues estaba destinado a ser comido, pero antes podía ser admirado y contemplado como la obra de creación que era.

1. Una cocina mediterránea

El movimiento renacentista surgió en Italia y así sucedió con el renacimiento culinario, la gran renovación cultural alimentaria de los siglos XV y XVI. Partiendo de la tradición medieval, representó un giro nuevo en la medida en que surgieron una nueva cocina y una nueva mesa.

Ejemplo por excelencia en Italia fue Martino de Rossi, conocido como Maestro Martino da Como. Nacido en Suiza, en el cantón del Tesino, trabajó en diversos estados italianos. Entre 1456 y 1465 fue cocinero en el palacio romano del camarlengo papal, el Cardenal Ludovico Trevisan, famoso por sus banquetes. Sirvió también a Gian Giacomo Trivulcio en Milán, pero trabajó sobre todo en Roma. Además de cocinar, recogió por escrito sus saberes culinarios. Redactó el tratado *De arte coquinaria* en vulgar —a pesar de lo que induce a pensar el título—, y fue una obra de transición de la cocina medieval a la renacentista. El Maestro Martino fue muy conocido en su época; de hecho, es considerado el cocinero italiano más famoso del siglo XV y se le llegó a conocer como “El príncipe de los cocineros.”¹

Otro gran ejemplo es el famoso Bartolomeo Sacchi, “il Platina.” Nacido en Piadena en 1421 y muerto en Roma en 1481, su vida cubre el centro del siglo XV italiano. Comenzó la carrera militar, pero dejó el servicio de las armas y cambió muy pronto al estudio de las letras, las humanidades como se denominaban entonces, teniendo como maestro a Vittorino da Feltre entre otros. Se consagró unos años a la educación de jóvenes discípulos de familias notables. En 1453 trabajó como preceptor de los hijos de Luis III Gonzaga en Mantua. En 1457 se trasladó a Florencia, donde hizo amistad con los humanistas de la ciudad y fue preceptor en casa de los Médicis. Después, pasó a realizar otros trabajos: hacia fines de 1461 se instaló en Roma como secretario del Cardenal Francesco Gonzaga. Poco después prestó sus servicios al papa Pío II. Sirvió también al siguiente pontífice, Paulo II, pero se vio envuelto en una supuesta conspiración y cayó en desgracia. Recuperó la confianza de Sixto IV, que le nombró prefecto de la Biblioteca Apostólica Vaticana en 1478, hecho inmortalizado por una pintura al fresco de Melozzo da Forlì que se conserva en los Museos Vaticanos.

Publicó diversos trabajos, pero la obra principal que hizo famoso a Platina es *De honesta voluptate et valetudine*, un breve tratado de cocina que vio la luz en forma

¹ Maestro Martino da Como, *De Arte coquinaria* (tercer cuarto del s. XV).

manuscrita en el año 1470 (Biblioteca Trivulziana di Milano, cod. Triv. 734).² Se imprimió por primera vez en Roma y, poco después, en 1475, en Venecia. En este libro, Platina traduce al latín las recetas del libro manuscrito del Maestro Martino, del que Platina alababa su inventiva, talento y cultura culinaria. *De honesta voluptate et valetudine* no es solo un recetario, sino que incluye comentarios sobre gastronomía, regímenes alimentarios y el valor de los alimentos. Además, se ocupa del ritual de la mesa, del servicio y del ambiente que debe rodear el acto de la alimentación.

Pero el Renacimiento fue un movimiento amplio, que abarcó diversos territorios mediterráneos, un espacio en el que la Corona de Aragón tenía una presencia muy destacada. En el siglo XV, las conexiones entre la península itálica y la península ibérica eran múltiples y diversas: políticas, militares, sociales y, sobre todo, culturales. También la cocina reflejaba estas conexiones. Así, en el mencionado tratado *De arte coquinaria*, Martino da Como dejó muestra de la influencia catalana en la gastronomía italiana de mediados del siglo XV, al incluir varias recetas al modo catalán. El manuscrito de Washington incluye las siguientes:³

1) Mirrause

Per far un mirrause catalano

In prima toglì pippioni, o pollastri, o capponi et acconciali como si fanno arrosto, et poneli arrostore nel speto, et quando siano mezzi cotti cavali fore et dividili in quarti; et dapoi dividi ogni quarto in quattro parti et poneli in una pignatta. Dapoi toglì amándole bruschulate sotto la cenere calda, et nettale con un panno senza nettarle altramente, et pistale, et poi toglì doi o tre fette di pane un pocho bruschulato, et tre o quattro rosci de ova, et pista ogni cosa con le amándole, et distemperale con un pocho de bono aceto et de brodo, et passale per la stamegna, et dapoi il metti nella dicta pignatta sopra la carne giongendovi de bone spetie, et maxime cannella assai, zenzevero, et zuccharo assai. Et dapoi metti la pignatta sopra la brascia et falla bollire per spatio d'una hora menandola sempre col cocchiaro. Et como sia cotto manda questa cotale mirrause ad tavola in piatelli o vero in menestre che será più conveniente.

2) Starne (perdices) a la catalana

Per conciar starne al modo catalano

Togli la starna et cocila arrosto, et quando è cotta cacciala fore, et sparti le ale et la polpa del petto dal corpo de la starna. Dapoi mitti in tal fesura un pocho di sale, un pocho di spetie dolci, un pocho de garofani pesti miscati in seme, et un pocho di sucho di pomaranci, o de limoni, o de agresto. Et questo si vol fare quando la starna è calda, et non vale essere troppo cotta, ma verde, quasi che sanguini, cioè non molto cotta, et calda calda; et voltata presto et non adagio.

3) Manjar Blanco

Per far XII menestre de bianco mangiare a la catalana

² El texto latino sigue la edición de Schianca (2015). Además, hubo ediciones impresas en Venecia (Laurentius de Aquila) y (Ioannis Parui). Acerca del manuscrito mencionado, cfr. Carnevale Schianca (2015, 93).

³ Washington, Library of the Congress, ms. TX723.M3 1460.

Piglia doi bocchali di lacte de capra et octo oncie di farina de riso ben fina, et ponila a boglire nel dicto lacte. Dapoi piglia il petto di un cappone morto quello medesimo di, et che sia mezo cotto, et deffila tutto questo pecto sottilmente come capegli, et dapoi mittilo nel mortale, et non gli dare se no doi tracti del pistone. Dapoi, quando lo lacte ha bollito meza hora, gectavi dentro lo dicto pecto così sfilato con una libra de zuccharo, et lassalo bollire per spatio de quattro hore vel circha; et questa cosa vole essere menata continuamente col cocchiario dal principio infine a la fine. Et per cognoscere quando ella è cotta, tira el cocchiario et parerà che sia vischio. Et dapoi ponegli dell'acqua rosata como è ditto di sopra; et fa le menestre, sopra le quali metterai un pocho di zuccharo; et dapoi mandale ad tavola.

4) Calabazas a la catalana

Carabaze a la catalana

Piglia le carabazze cioè le zucche, et nettale molto bene, et mittivi dentro in una pignatta che sia asciutta con bon lardo battuto, et mitti la ditta pignata sopra la brascia remota dal focho et falla bollire meneando continuamente col cocchiario. Et vogliono bollire in questa forma per spatio de quattro hore. Et poi habi de bon brodo grasso facto giallo con un pocho di zafrano, et mittilo dentro giongendovi del zuccharo et de le spetie dolci con un pocho d'agresto secundo el gusto del tuo Signore, o d'altri. Et como dicemo di sopra nel primo capitolo de le zucche, gli poi mettere qualche rosso d'ovo battuto con un pocho di bon caso Vecchio.

5) Manjar Blanco (otra receta)

Bianco mangiare al modo catalano

Per farne dece menestre habi una libra de amandole ben monde et ben piste, le quali distemperate con brodo di pollo grosso, o altro bon brodo, passandole per la stamegnia le mectirai a bollire in un vaso ben netto, agiongendovi doi oncie di farina de riso stemperata et passata con il lacte dell'amandole; et lassarai bollire per spatio de una hora movendo et menando sempre con el cocchiario, agiongendovi una meza libra et un petto di cappone ben ben trito et pisto, il quale sia stato cotto dal principio nel dicto lacte. Et quando tutta questa compositione será cotta tu ve agiongerai un pocha d'acqua rosata, et facendo le menestre tu mettirai di sopra de le spetie dolci.

Como era habitual, en cada manuscrito del libro *De Arte coquinaria* de Martino da Como figuraban algunas recetas de más o de menos. Así, en el manuscrito de Riva del Garda se añade una receta más, “Per fare zenestrato ala cattellana;” en el manuscrito de la Morgan Library aparece una “Salsa hispana a calamari.”

Platina, en *De honesta voluptate et valetudine*, incluía varias recetas catalanas, tomadas del libro de cocina de Martino da Como y traducidas al latín, entonces la lengua de la cultura por excelencia y la que proporcionaba mayor difusión. Así, tradujo los ejemplos anteriores de la manera que sigue:

Mirause Catellonicum

Catelani, gens quidem lauta et quae ingenio ac corpore Italice solertiae haud multum dissimilis habetur, obsonium quod mirause illi vocant, sic condiunt: capos aut pullastras, aut pipiones bene exenteratos et lotos in veru collocant,

volvuntque ad focum tantisper quoad semicocti fuerint, inde exemptos ac tessellatim diuisos, in ollam indunt. Amygdalas deinde tostas sub cinere calido abstersasque lineo panno, terunt; his buccellas aliquot panis subtosti addunt, mixtaque cum aceto et iure per cribrum setaceum transmittunt. Posita in ollam haec omnia, insparsaque cinnamo, gingiberi ac saccaro multo, tandiu effervere simul in carbonibus procul a flamma lento igne permittunt, quoad ad iustam cocturam pervenerint, miscendo semper cum cochleario, ne seriae adhaereant. Hoc nihil suavius cum Valischara meo edisse memini. Multi est alimenti, tarde concoquitur, hepar et renes concalefacit, corpus obesat, ventrem ciet. (*De hon. vol. VI 13*)

Mirause catalán

Los catalanes, un pueblo sin duda refinado y cuyo ingenio y destreza no dista mucho del garbo de los italianos, preparan así este guiso que ellos llaman ‘mirrauste’: se colocan capones, pollastres o pichones adecuadamente eviscerados y limpios en un pincho y se les dan vueltas al fuego el tiempo necesario hasta que estén semihechos, después, retirados y cortados en trozos se echan en una olla. A continuación, se machacan almendras que han sido tostadas en ceniza caliente y peladas con ayuda de un paño de lino; a estas se añaden algunas rebanadas de pan tostado y, tras mezclarlas con vinagre y salsa, se pasan por la criba de un cedazo. Una vez puesto todo esto en una olla y espolvoreado con canela, jengibre y mucha azúcar, se deja hervir entre las brasas alejado de la llama a fuego lento el tiempo necesario hasta que esté cocido al punto, mezclando siempre con una cuchara para que no se pegue al recipiente. No recuerdo haber comido nada más delicioso en compañía de mi querido Valiscara. Es un alimento muy nutritivo, pesado de digerir, calienta hígado y riñones, engorda el cuerpo y estimula el deseo sexual.⁴

Patina catalonica in perdices.

Perdicis assae ac prope coctae alas et pulpam circumquaque abscindes, indesque in locum modicum salis, aromatum, chariophilorum contusorum; succus citri aut malarantii, quo melius simul haereant, misceri his debet. Involvatur tum cito necesse est, ac calida devoretur oportet. Hoc cibo Gallus noster frequenter vescitur, quavis Cathelonicorum acerrimus sit hostis. Odit enim genus hominum, non patinas. (*De hon. vol. VI 33*)

Plato catalán de perdices.

Harás un corte en torno a las alas y la carne de una perdiz asada y casi hecha y meterás en ese sitio un poco de sal, especias y clavo majado; para que se adhiera mejor, debe mezclarse con estos zumo de un limón o naranja.⁵ Es necesario asarla con rapidez dándole vueltas en un pincho y conviene comerla caliente. Nuestro Gallo come este plato con frecuencia por muy enemigo que sea de los catalanes. En efecto, odia a este pueblo, pero no sus platos.

⁴ Todas las traducciones han sido realizadas por el profesor Guillermo Alvar Nuño, a quien quiero dar las gracias por su labor.

⁵ El fruto aquí llamado *malarantium* es, en realidad, un cruce entre manzana y naranja amarga, cfr. Laurioux (2001).

Cibarium album catellonicum.

Farinam optimi risi cum duabus metretis lactis caprini in cacabo ad ignem ponito, procul flamma ne fumum concipiat. Pectus deinde capi eodem die mortui ac semicocti, in quaedam quasi subtilissima fila dividito, inditaque mortarium, duobus eo amplius tribus ictibus pistillo contundito. Ubi lac dimidium horae effervuerit, huc idem pectus in fila redactum cum libra sacchari indes, effervereque horas quatuor patieris, agitando semper condituram cochleari cui herebit ut terebinthina, ubi decoctum fuerit. Aquam postremo rosaceam, ut in superiore, infundes, patinasque facies. Nec erit ab re si sacchari aliquid insperges: nulli enim cibarium, ut aiunt, saccharum adversatur. Ad hoc Galbes noster Rizonem et me saepius invitavit. Aderat et Tridento, qui se nil unquam lautius comesse asseruit. (*De hon. vol. VI 42*)

Manjar blanco catalán.

Pon en una cacerola al fuego harina de arroz de la mejor calidad con dos metretas⁶ de leche de cabra, lejos de la llama porque no debe humear. A continuación, deshaz en filamentos finísimos una pechuga de capón matado ese mismo día y semihecho, échalos en un mortero y machácalos con dos o como mucho tres golpes de maja. Cuando la leche haya hervido media hora, añádele la pechuga desmechada con una libra de azúcar y déjala hervir cuatro horas, removiendo siempre la mezcla con una cuchara la que se pegará como trementina cuando haya cocido. Por último, vierte agua de rosas, como en la receta de antes, y emplátalo. Y no estará de más si espolvoreas un poco de azúcar: en efecto, a ningún alimento, según dicen, le va mal el azúcar. A este plato nuestro Galbes nos ha invitado a menudo a Rizzone y a mí. También estaba Tridentone, que aseguró no haber comido nunca nada más rico.

Carabazum catellonicum.

Cucurbitam, quam carabazum catellonicum vocant, bene mondant in cacabum cum larido tantum ad focum ponito sinitoque ut horas quatuor in carbonibus, cochleari saepe mota, efferveat. Ius deinde, et pingue et croceum, et saccharo atque aromatibus conditum, in eundem cacabum indito. Sunt qui duo ova cum acresta ac caseo trito dissoluta et mixta, ut in cucurbita dixi, non incommode addant. (*De hon. vol. VII 61*)

Limpia bien la ‘zucca,’ que los catalanes llaman ‘calabaza,’ y ponla en una cacerola al fuego solo con tocino y deja que hierva en torno a cuatro horas en las brasas, removida a menudo con una cuchara. A continuación, añade a la cacerola un caldo sazonado con grasa, azafrán, azúcar y especias. Hay quienes añaden sin disgusto dos huevos batidos y mezclados con agraz y queso rallado, como he dicho en la receta del caldo de calabaza.

Leucophagum catellonicum.

Pro decem convivis, amygdalis tunsis ac iure pingui aut vitulino aut pullino dissolutis, in cacabumque cum duabus unciis farinae risi per setaceum fusis lentum ignem per horam praebebis, agitando semper ne seriae adhaereat. Inde selibram sacchari et pectus capi elixi ac tunsis indes. Coctis aquam rosaceam addes,

⁶ Antigua medida de líquidos entre los griegos. Aquí equivale a ‘jarra.’

ac statim in patinas, aromata dulcia inspargendo, transferes. Bene hoc alit, etsi sero cocoquitur; corpus item obesat, hepar iuvat, alvum stringit. Hinc est quod colericis nocet. (*De hon. vol. VII 73*)

Manjar blanco catalán

Para diez comensales, pondrás a fuego lento en una cazuela durante una hora almendras trituradas y disueltas en caldo graso de pollo o ternera junto con dos onzas de harina de arroz tamizada por un cedazo, removiendo siempre para que se pegue al recipiente. Después, añadirás media libra de azúcar y una pechuga de capón hervido y triturado. Cuando haya cocido todo, añadirás agua de rosas y lo servirás de inmediato en platos espolvoreando especias dulces. Alimenta bien, aunque tarda en digerir; también hace engordar el cuerpo, ayuda al hígado, estriñe el vientre. Por eso daña a los cuerpos coléricos.

Para completar el panorama de la cocina mediterránea renacentista, a estos dos insignes ejemplos italianos hay que añadir el caso del Mestre Robert y su *Libre del coch*, el recetario de cocina que alcanzó mayor repercusión en España. El Mestre Robert se presenta en la edición castellana del libro como cocinero de la corte de Fernando I, rey de Nápoles. Pero el ambiente napolitano en el siglo XV era muy complejo en todos los sentidos. Después de la conquista del reino en 1443 por Alfonso el Magnánimo, gran príncipe del Renacimiento que convirtió su nuevo reino en un importante foco cultural y artístico, y más tarde en tiempos de su hijo y sucesor, Fernando, Nápoles mantenía tantas conexiones con la Corona de Aragón que, al investigar la figura del Mestre Robert, personaje sobre el que apenas existe información, cabe plantear la duda de si Mestre Robert era un cocinero italiano o un cocinero catalán.

El libro de Mestre Robert se inserta en el paso de la Edad Media a la Edad Moderna, en la encrucijada mediterránea entre Italia y España. Lo fundamental es que fue el primer libro de cocina publicado en España. La primera edición se realizó en lengua catalana en Barcelona el año 1520. Poco después, en 1525, fue traducido al castellano y publicado en Toledo. La obra gozó de muchas ediciones en ambas lenguas, pero sobre todo en castellano, lo que supuso un espaldarazo que permitió que fuera difundida en los diferentes territorios de la Monarquía Española, entonces en plena expansión.

En principio hay que considerar a Mestre Robert como cocinero de la corte napolitana en tiempos de Fernando I, rey de Nápoles. Este último era hijo bastardo de Alfonso el Magnánimo, rey de la Corona de Aragón y conquistador de Nápoles, donde reinó desde 1458 hasta 1494 en un periodo caracterizado por su esplendor cultural.

Según se indicaba el prólogo de la edición castellana, la iniciativa de la realización del libro partió del rey Fernando I de Nápoles para conservar el saber culinario de Mestre Robert:

Muchas veces serenísimo Rey y muy poderoso señor fue ordenado por vuestra Majestad a mí Roberto, vuestro muy leal siervo y criado, cocinero de vuestra casa real, que hiciese un tratado de esta arte de mi oficio, porque quedase de mí alguna memoria a mis criados, para que tuviesen algún fundamento en la dicha arte de aderezar de comer y guisar manjares y potajes. O quizá vuestra Majestad me lo mandó a fin que muriendo yo quedase en vuestra casa real alguno de mis criados que sucediese en mi lugar, porque no hiciese falta mi servicio.

Este supuesto patronazgo regio, ya fuera verdadero, ya un recurso literario para realzar el prestigio de la obra, marcó su tono y trayectoria. Nada se sabe del texto original,

tan solo conocemos la publicación del libro, de cuya primera edición en catalán tenemos dos testimonios de gran valor:

- Rupert de Nola, *Libre de doctrina pera ben servir, de tallar y del art de coch*, Barcelona, Carles Amoros, 15 noviembre 1520.⁷ Este ejemplar, conservado en la Biblioteca Universitaria de Barcelona tiene una cubierta de estilo medieval que representa a un hombre joven, sentado en un taburete, ante un hogar en el que hay sobre el fuego una olla sobre un trípode. El hombre revuelve el contenido de la olla con un utensilio del que solo se ve el mango.
- Rupert de Nola, *Libre de doctrina pera ben servir, de tallar y del art de coch*. Barcelona, Carles Amoros, 15 noviembre 1520.⁸ En este otro ejemplar de la Biblioteca de Cataluña la cubierta es completamente distinta, llamativamente renacentista. Está enmarcada por un arco de triunfo adornado con decoración “a candelieri”. La imagen representa a la izquierda el soberano comiendo ante la mesa. Junto a él un copero le sirve la bebida. A la derecha el cocinero en la cocina comparte la escena general. Una gran olla sobre el fuego en primer plano, el cocinero con un gran cucharón parece estar probando el contenido. Mayor expresividad no es posible. El cocinero junto a su señor.

Podríamos preguntarnos si este libro es napolitano o catalán. Seguramente, la respuesta más acertada sería afirmar que ambas cosas. En ese sentido, una nueva conexión puede resultar esclarecedora. Me refiero a la alimentación del monasterio de Santa Ana de Barcelona.

Dicho cenobio, perteneciente a canónigos regulares del Santo Sepulcro, se fundó en 1141. En 1423, la comunidad canonical de Santa Ana se unió con la de los canónigos agustinianos de Santa Eulalia del Campo. A mediados del siglo XV el monasterio de Santa Ana pasó a regirse por la Regla de san Agustín y fue entonces cuando se redactaron las ordenanzas de la mesa capitular.⁹

La comunidad era reducida, se componía de unos doce o catorce canónigos y beneficiados, cuatro o cinco novicios y cuatro o cinco familiares. El sistema alimentario del monasterio de Santa Ana era propio de gente acomodada. Comían mucho y bien. Una gran parte de los platos mencionados en las ordenanzas los podemos encontrar en recetarios de cocina manuscritos y publicados, concretamente, en el *Llibre del Coch* de Mestre Robert. Esta coincidencia hace pensar en las múltiples relaciones recíprocas entre la Corona de Aragón e Italia.

Carabasses a la morisca

“Les carabasses pendras e fer les has belles e blanques e apres fes no sien largues e amples: e talla les axicom vn dau redons: e per lo semblat pren la ceba e talla la aximateix co les carabasses: e p vna carabassa metras dues cebes: e com sien tallades met les ab bon brou de molto q sia bullent e com sien cuytes met hi let de Cabres: o de ouelles e si non tens met hi let de Ametles e fes q coga be la

⁷ CRAI-Biblioteca de Reserva. Universitat de Barcelona, CM-363.

⁸ Biblioteca de Catalunya TOP: Esp. 14 8º.

⁹ “Ordinacions fetes per els dits Consiliaris apostolichs de voluntat i assentiment dels dits adjunts a ells per rigor de la expedita Comissió apostolical de la mensa comuna de l'dit Monastir de Santa Anna de Barcelona i de les coses pertanyents i necessaries a la distribució d'aquella segons ja llargament en els desscrits capitols per ordre és, posa't i expresat” (Arxiu Episcopal de Barcelona. Col·legiata de Santa Anna. Ordinacions, o 1-4).

let ab les carasses: e quant sia cuyta la let torneja les be e met hi formatge q sia rallat: e met hi de totes salses fines e tambe cominet alcarauia: e aximateix vn parell de ous per cada escudell: e torne jau be tot ensemps e fes scudellas de damunt sucre e canyella”.

Flaons

“Pendas formatges frechs e mato<n>s que sien ben eruts e picals fort en vn morter ensemps ab altres ta<n>ts ous y encara hi pots metre vn poch de formatge gras q<ue> sia rallat e picat ensemps ab los formatges e mato<n>s ab vn poch d<e> pols de me<n>ta seca q<ue> noy diu mal: e ap<re>s met hi en lo morter vna poca daygua ros emp<er>o no massa fino ab mestura:e ap<re>s fes pasta q<ue> sia feta d<e> bella farina e pastala ab oli q<ue> sia molt fi d<e> manera q<ue> sia ben maurada p<er> que torn molt dura:e apres faras d<e> la dita pasta tos lochs pera metre los formatges emp<er>o aba<n>s q<ue> los vmples fes escalfar vn poch la pasta emp<er>o q<ue>stiga testa e ap<re>s vmpliras los d<e>l dit potatge:e aba<n>s q<ue> sien del tot ple<n>s pendras vnes forq<ue>s o verame<n>t pinses e fro<n>miras los la vora e ap<re>s vagen alfoch a coure y qua<n>t sien cuytes q<ue> hauran ja perduda la color damunt e fera<n> acolorats vn poch lauors d<e> calt en calt metras hi mel fusa o verame<n>t axarop de sucre si ab aygua ros e qua<n>t se hagen beguda aq<ue>lla mel o axarop metras y damu<n>t sucre e canyella”.

Potatge de janet de moltó

“Los pits de molto pendras que sien cuyts en olla: e apres tallar los has axicom vna nou a troses e pre<n> bona carn salada grassa e çoffregiras la ab vna poca de ceba: e com sia çoffregit met hi codo<n>ys: peres: o pomes que sien confitades en mel o cuytes ja valra mes si vols: e apres pren lo molto ab la ceba tot mesclat enla olla e çoffregiras ho tot plegat e apres pren ametles q<ue> sien torrades e pica les be en vn morter ensemps ab vna molla de pa torrat e remullat ab vinagre blanc e met hi aximateix bona quantitat de fetge de cabrit o de molto e picaras tot aço ensemps ab les ametles: e tot aço com sia ben picat destemprar ho has ab bon brou de molto e apres passar ho has tot p<er> estamenya e com tot sia passat metras ho en vna olla ahon haja a bullir la salsa: e met hi de totes salses fines per lo sembl<n>t enla olla: e aq<ue>sta salsa vol saber vn poch la agror: e com sia cuyt met hi vn poch de juliuer tallat: e apres fes escudelles. E vet aci la salsa feta”.

Bon formatge torrador

“Qualsevol forma d<e> formatge q<ue> sia gras e torrador es bo asi com ara formatge de lo<m>bardia o de parma o de brofolins o encara cascauall o formatge d<e> arag, pe<n>draslo e rallar las be: e ap<re>s pren bon brou de carn q<ue> sia gras e metlo en vna cassola ensemps ab lo formatge e vaja al foch toste<m>ps menant ab van menadora d<e> fusta: e apres pendrasper cada escudella de brou vn rovell de ou be<n> debatut e met lo dins lo formatge tostemp menant ab van cullera: e per lo semba<n>t met hi vn troç de sucre al coure equa<n>t fara vns fils com vna correja es cuyt e met hi damu<n>t sucre polvorizat”.

Morterol

“Lo pa q^{ue} sia ben dur pendras e rallar las be: e quant sia rallat torral be en vna paella o caçola e apres pren bon formatge q^{ue} sia fi de Arago: e rallar las: e mesclar las ab lo pa ensemps q^{ue} hauras torrat: e ap^{re}s preⁿ vna cuixa d^e molto e met la a coure en vna olla p^{er} si a part ab vn tros de carn salada entrauessada e quaⁿt sia cuyta la cuxa e la carn salada traou ho tot dela olla e tallar ho has menut: e ap^{re}s picar ho has en vn morter e com hauras tot picat mescla la carn ensemps ab lo formatge e lo pa torrat e tornar ho has a picar tot eⁿse^mps: e ap^{re}s met p^{er} cada escudella vn ou enlo morter: e ap^{re}s fet aço destemprar ho has ab let de cabres o de ouelles: sino hauies let de cabres met hi let de ametles que valra tant: e com lo hauras destemprat met ho enla olla ahon haja de bullir: e aximateix met hi de totes salses fines y encara mes canyella e sucre enla olla: e apres met ho a coure e quant sia cuyt lo potatge leual del foch: e fes que repos vn poch e fes escudelles: e met hi damunt saliendre vert e juliuert tallat: vet ja fet”.

Almadroch

“... he apres pren bon formatge de Arago que sie fi he rallal be: e com sie ben rallat pren dos caps d^e alls que sien ben cuyts entre dues brases: o sendres: e com seran cuyts fes los nets de tot e picals be en vn morter: e quaⁿt sien ben picats metras lo formatge en lo morter: e tornar ho has tot a picar ensemps he mentre q^{ue} picaras met en lo morter vna bona cullerada de mantega ab vns quants rouells de hous e picau molt be ensemps: e com sie tot ben picat destemprar ho has ab bon brou de molto que sia mig fret perque si era massa calt faria pendre lo formatge he apres pren de bon pa e fes lesques axicom los dos dits e torrals gentilment en manera que sien rases dela cremadura e apres escalda les dites torrades ab vn gresal fondo ab bon brou d^e molto...”

2. Una cocina europea

Si escribir el libro había sido una iniciativa regia, es muy posible que la iniciativa de traducir el *Llibre del Coch* al castellano fuese una iniciativa imperial, una decisión que surgiese de otro soberano, el emperador Carlos V, gran amante de la buena mesa, que pudo conocer la cocina y el libro de Mestre Robert durante su estancia en Barcelona, del 15 de febrero de 1519 al 23 de enero de 1520. Además, no se debe pasar por alto que el emperador se hallaba en Toledo, celebrando las Cortes de Castilla en 1525, cuando se hizo la mencionada traducción del catalán al castellano y apareció publicada ese mismo año. Se hizo cargo de la edición Diego Pérez Dávila, Alcaide de Logroño, cuya familia hospedó a Carlos V durante su paso por la capital riojana en 1520. En la portada de esta primera edición aparece el escudo del Emperador y contó con privilegio imperial. La segunda edición, publicada en Logroño en 1529, fue también financiada por Diego Pérez Dávila. También la segunda edición contó con privilegio imperial. La relación del recetario con el círculo cortesano del Emperador fue importante y contribuyó a aumentar su prestigio y difusión.

El propio Emperador fue protagonista de un encuentro cultural de gran impacto en materia alimentaria. Carlos nació en Gante y creció en los Países Bajos. Es sabido que la alimentación de la niñez y de la juventud suele marcar para toda la vida. Al salir de Flandes y marchar a la península ibérica para hacerse cargo de la herencia de sus abuelos los Reyes Católicos, el joven monarca experimentó un gran choque cultural. También sus nuevos súbditos sufrieron similar experiencia con general desconcierto.

La diferente alimentación de unos y otros fue un signo muy expresivo de las diferencias entre el joven soberano Carlos y sus vasallos españoles. No solo por la cantidad y calidad de la alimentación de la Corte imperial frente a la alimentación mucho más sencilla de los súbditos, sino sobre todo por las diferencias culturales.

Tanto la costumbre de banquetear como el ceremonial borgoñón de servir la mesa y sobre todo los enormes gastos de comida en la casa real suscitaron en Castilla sorpresa y rechazo. La Corte de los Reyes Católicos había sido menos gastadora (Alvar Ezquerra 2009, 295-320). Muy reveladora fue la crítica de los Comuneros. La llamada “Ley Perpetua destos Reynos,” redactada en agosto de 1520 en la ciudad de Ávila y promulgada en septiembre de 1520 en Tordesillas por las Cortes, decía en uno de sus puntos:

Item que a Su Majestad plegue de ordenar su casa de manera [...] como los Catholicos Señores Rey Don Fernando y Reyna Doña Isabel sus abuelos, y los otros Reyes sus progenitores de gloriosa memoria lo hicieron. Porque haciéndose así al modo y costumbre de los dichos Señores Reyes pasados cesarán los inmensos gastos y sin provecho que en la mesa y casa de Su Majestad se hacen. Y el daño desto notoriamente parece, porque se halla en el plato Real, y en los platos que se hacen a los privados y grandes de su casa, gastarse cada día ciento cincuenta mil maravedís.¹⁰

Banquetear fue la nueva moda introducida por don Carlos. La corte del emperador hizo del banquete un símbolo máximo de poder y placer; a él le gustaba comer mucho y bien, y sus cortesanos siguieron su ejemplo. La moda de los banquetes triunfó en la corte española y en muchas otras mesas de nobles y burgueses en la medida en que se lo podían permitir. Como afirmaba el famoso humanista Juan de Valdés en su *Diálogo de la Lengua*, escrito en 1533: “Al juego, al vestir, al banquetear, que son tres cosas que con la venida de Su Majestad en España han crecido en tanta manera que se siente largamente por todas partes.” (De Valdés, 228)

Comer y beber espléndidamente era una de las principales modas cortesanas. Luis Lobera de Ávila, médico de la corte de don Carlos, escribió un interesante tratado titulado *Banquete de nobles caballeros e modo de vivir*, en cuyo inicio advertía de las consecuencias que sobre la salud podía tener la extendida costumbre de banquetear. Lobera de Ávila hacía mención a las nuevas modas que se extendían en los banquetes europeos:

Porque los cavalleros y señores ansí de España y de Francia y de Alemania, como de Italia y de otras partes, usan agora y tienen mucho en costumbre de hazerse los unos a los otros vanquetes y beber “autant” que agora dizen. Diré unas cosas que el buen vanquete ha de llevar e los daños que de usarlos mucho se siguen, y particularmente de cada uno que en los tales vanquetes entra, y el daño y provecho que hazen y sus complexiones. (Lobera de Ávila, prólogo)

Lobera presentaba también en su obra el modelo de banquete, tal como se estilaba en la corte imperial:

En un buen banquete ha de haber muchas frutas de principio, y cosas de leche y queso y mucha diversidad de carnes, ansí como carnero, vaca, ternera, venado,

¹⁰ Ballester Rodríguez (215-249); Castillo Vegas (343-349). Además, *vid.* Peralta.

cabrito, lechones y ansarones, etc. Muchas maneras de aves, así como faisanes, francolines, codornices, perdices, esternas, gallinas, pollos, pavos, etc. Liebres, conejos, gazapos, etc. Y todo de diversas maneras guisado con manteca y vino y vinagre; y todo género de salsas y pasteles, y todo género de pescados. Porque el banquete no se dice agora bueno si no entra en él pescado y carne, y para postre muchas maneras de frutas, así como de pasta y fritura, y toda especie de vino y toda suerte de cerveza, y beber “autant”, que agora dicen. Y así, desta manera, las personas que lo usaren vivirán poco, y lo que vivieren será *labor et dolor*, no embargante lo que algunos dicen: que los han usado muchas veces y ningún daño han sentido, lo cual adelante daña, aunque de presente no se sienta. (Lobera de Ávila, 17-18)

Los ecos de esta controversia entre la manera de comer a la flamenca y la manera de comer a la española llegaron hasta avanzado el siglo XVI. La confrontación de modelos gastronómicos se puede encontrar en obras como el *Dialogo entre Medrano, paje, y Juan de Lorca, mercader, en que se trata de la vida y tratamiento de los pages de palacio y del galardón de sus servicios* de Diego de Hermsilla, capellán del emperador (ed. de Franco Rodríguez, 21-29). También resultan muy reveladoras las *Cartas de Eugenio de Salazar, vecino y natural de Madrid, escritas á muy particulares amigos suyos*, sobre la difusión de la forma de comer a la borgoñona entre la nobleza española (De Salazar, 5). Referencias las podemos encontrar en muchas obras. En *La pícaro Justina* (1605), se hablaba de una “comida a la borgoñona,” aquella en que todos los platos se servían a la vez.

El modo de comer a la española superó pronto el ámbito mediterráneo y pasó de la Europa meridional a la Europa central. La relación entre España y los Países Bajos venía de la Edad Media y se había intensificado bajo el dominio del soberano que compartían, Carlos V. En la misma medida en que se desarrollaban las conexiones políticas, económicas y culturales, se producía también un encuentro de culturas de la cocina y la mesa, que se puede seguir a través de los libros de cocina y sobre todo de las propias personas que viajaban y residían en unos y otros territorios.

Entre los múltiples testimonios, se debe recordar el de Juan Luis Vives, el gran humanista valenciano exiliado en los Países Bajos. Vives se ocupó de la alimentación en su última obra, *Los Diálogos o la Exercitatio Linguae Latinae* (1539),¹¹ un libro que tiene mucho de memoria y de experiencia personal. Como dijo “Azorín” en sus *Lecturas españolas*: “Acaso no haya libro en nuestra literatura tan íntimo y gustoso.” El tema de la alimentación aparece en varios diálogos: “Refección escolar. La cocina. El comedor. El convite. La ebriedad.” La refección escolar puede servir de contrapunto a los fastuosos banquetes imperiales. Alimentos sencillos, comidas cotidianas, entre el recuerdo de los años valencianos y la realidad vivida en los Países Bajos. Por la mañana se tomaban el almuerzo y la comida:

Nuestro almuerzo es un pedazo de pan de harina sin cerner, con manteca y algunas frutas del tiempo. A mediodía comemos hortalizas o verduras cocidas o una escudilla de sepa, más un pedazo de carne, y unas veces nabos, otras berzas o fécula, o sémola, o arroz. Los días de vigilia comemos una escudilla de suero, del que se hace la manteca, con sopas, más pescado fresco, si lo hay barato en el mercado, y, si no, pescado salado puesto en remojo, y después almortas o

¹¹ Vid. Vives.

garbanzos o lentejas, o habas u otra legumbre... Agua fresca, cerveza floja, y, raras veces, vino muy aguado. (Vives, 41-43)

Por la tarde, la merienda y la cena:

La merienda, o *antecena* –si así quieres llamarla–, la constituyen un pedazo de pan, y almendras, o avellanas, o higos secos, o pasas; y si es verano, peras o manzanas, o cerezas, o ciruelas; ahora que cuando vamos a la granja a recrearnos, tomamos leche o cuajada, queso fresco, leche de almendras, altramuces aliñados, pámpanos y algunas otras cosas. La cena se concluye con ensalada bien picada y aderezada con sal, aceite de oliva, de la alcuza, y vinagre. (Vives, 43-45)

Para variar, no faltaban algunos platos extraordinarios, propios de los días de fiesta:

Comemos también en un plato grande carne de carnero cocida en la olla con caldo, más algunas ciruelas pasas o raicillas u hortalizas, que son como verdura; también comemos longaniza alguna vez, que sabe muy bien. Además, ciertos días de la semana comemos un poco de carne asada, de ternera unas veces, y de cabrito otras. En verano nos dan como postre rábanos o un pedazo de queso, no podrido ni rancio, sino fresco, que es de más sustento, peras, priscos o membrillos. (Vives, 45)

También había cambios en el menú para guardar el precepto eclesiástico de abstinencia:

Los días de vigilia, en lugar de carne nos dan huevos asados al rescoldo, o fritos, o estrellados, o pasados por agua, o en la tortilla hecha en la sartén, con vinagre o agraz; algunas veces un poco de pescado, y después queso y nueces. (Ibíd.)

Como testimonio del prestigio alcanzado por la cocina española, los recetarios europeos de la época recogían algunas recetas de origen español. En la gran obra de Bartolomeo Scappi, *Opera dell'arte del cucinare*, publicada en Venecia en 1570, se vuelve a confirmar la mutua influencia de las cocinas italiana y española. Destaca la presencia de la receta de la olla podrida: “Per fare una vivanda di diverse materie detta in lingua spagnola oglia potrida,” y en el menú de una cena del mes de noviembre incluye la “Oglia potrida all Spagnola.” Numerosas son las veces que incorpora a los menús “olive di Spagna.” Y entre los platos encontramos “pasticci di fonghi Spagnoli, di sei libre per pasticcio,” “conigli arrostiti allo spedo, serviti con salimonia fatta alla Spagnola sopra,” “tordi arrostiti allo spedo coperti di capirottata alla Spagnola,” “Anatre d’India grosse ripiene, arrostito allo spedo, servite con sua suppa di capirota alla Spagnola sotto.” También se encuentra alguna referencia a la cocina catalana, como “pollastrelli piccolini arrostiti allo spedo stufati alla Catelana” y “starne arrostito allo spedo, accocie alla catalana.” Incluso se encuentran menciones a productos de otras regiones como el “cascio maiorichino,” queso mallorquín. (Scappi)

Otro ejemplo interesante es la influencia española en un recetario de los Países Bajos, *Ouverture de cuisine*, obra de Lancelot de Casteau, cocinero de tres sucesivos príncipes obispos de Lieja, Robert de Berghes, Gérard de Gresbeek y Ernest de Bavière, de la segunda mitad del siglo XVI. Muy significativa es la receta de olla podrida, el plato

español por excelencia: “Pour faire vn pot pourry dict en Espaignolle Oylla podrida” (Casteau, 102-105).

Curiosa es la receta de polla de Indias, un alimento americano, acompañado de ensalada de España: “Pouille d’Inde bouillie avec des huîtres, & cardes, salade d’Espagne” (Casteau, 148). También aparece una receta de hojaldre: “Pour faire pastez d’Espagne fueiltez” (Casteau, 67-69). Ingrediente muy frecuente es el llamado “vin d’Espagne”, un vino dulce similar a la malvasía. También aparece la “miel d’Espagne”. Con indicación de algunas regiones figuran “perdris à la Catelane” y “tours de Bizkaia”. De Portugal también recoge recetas “pour faire tours de Portugal”, “perdris en potage a la portuguesa” y “tourte de Portugal.” La relación entre España y los Países Bajos era muy estrecha desde la Baja Edad Media, a través de la llamada ruta de la lana. A partir de su incorporación a la herencia de Carlos V la comunicación se intensificó y lo mismo sucedió en tiempos de Felipe II, a pesar del enfrentamiento que se produjo. Si la alimentación reflejaba la expansión de la monarquía española en Europa, todavía tuvo mayor impacto en América. La relación de España con el Nuevo Mundo supuso que los nuevos productos y modas culinarias extendieran su influencia a todo el mundo.

3. *Plus Ultra*

En efecto, el paso de la Edad Media a la Edad Moderna fue también el momento de la gran revolución alimenticia planetaria, consecuencia de la expansión española. La llegada de Colón a América en 1492 representa una de las más trascendentales ocasiones de encuentro entre diferentes civilizaciones y entre diferentes sistemas alimenticios. Fue el descubrimiento de un Nuevo Mundo y supuso entre otras muchas cosas, pero no la menor, el descubrimiento de nuevos alimentos. El descubrimiento fue recíproco y los alimentos viajaron en ambas direcciones a través del Atlántico.

Los nuevos alimentos descubiertos en el Nuevo Mundo llamaron la atención de los españoles que llegaron a América y los llevaron consigo a su regreso a España como testimonio de las nuevas tierras. Francisco López de Gómara (1511-1559), en su *Historia General de las Indias* explica que Cristóbal Colón, para su viaje de regreso a España:

Tomó diez indios, cuarenta papagayos, muchos gallipavos, conejos (que llaman hutias), batatas, ajíes, maíz, de que hacen pan, y otras cosas extrañas y diferentes de las nuestras, para testimonio de todo lo que había descubierto. Metió asimismo todo el oro que rescatado habían en las carabelas. (López de Gómara, 49-50)

Si todo era nuevo para Colón y sus compañeros cuando lo habían descubierto en América, mucho mayor fue la novedad en España para los reyes Isabel y Fernando y sus cortesanos: “Presentó a los Reyes el oro y cosas que traía del otro mundo; y ellos y cuantos estaban delante se maravillaron mucho en ver que todo aquello, excepto el oro, era nuevo como la tierra donde nascía.” (Ibíd.). Las novedades causaron enorme sorpresa: “Probaron el ají, especia de los indios, que les quemó la lengua, y las batatas, que son raíces dulces, y los gallipavos, que son mejores que pavos y gallinas. Maravilláronse que no hubiese trigo allá, sino que todos comiesen pan de aquel maíz.” (Ibíd.). Y todavía mayor perplejidad ocasionó la falta de alguno de los productos considerados fundamentales en la alimentación española de aquella época. Resultaba increíble, por ejemplo, que no hubiera trigo en América.

Fue un proceso muy complejo que integró muchas historias distintas. No existió un fenómeno único que agrupara todos los alimentos traídos de América. La incorporación de cada producto fue muy diversa, y la cronología para cada uno de ellos varía enormemente; varían también mucho los motivos de la selección de los alimentos y

los significados que se asignan a los productos son distintos. Cada alimento tiene su particular historia.

De España muchos alimentos viajaron a América. Con la llegada de los españoles, el cambio alimenticio en América fue enorme. Fueron muchas las plantas y animales que los españoles llevaron para su propia alimentación en las nuevas tierras y que luego se extendieron y se incorporaron a la alimentación de los pueblos americanos.

Fueron sobre todo alimentos vegetales. La tríada mediterránea: el trigo, la vid y el olivo. Otros cereales, como cebada, centeno, avena, arroz; leguminosas, como lentejas, garbanzos, habas; hortalizas, como lechugas, cardos, acelgas, berzas, coliflores, alcachofas, espinacas, nabos, remolachas, zanahorias; frutas, como membrillos, melocotones, cerezas, granadas, melones, sandías, y especialmente cítricos, naranjas, limones, toronjas.

La mayor parte del intercambio se centró en la flora, pero también existió un destacado intercambio de fauna, ganado vacuno, porcino, caprino, lanar y aves de corral. La llegada de la carne tuvo un gran impacto, pues la alimentación americana era deficitaria en proteínas animales. El primer animal que se difundió fue el cerdo. Igual sucedió con el cordero y el pollo. El ganado vacuno también fue importantísimo.

Paralelamente, se produjo el viaje en dirección contraria, de América a España. El proceso de descubrimiento e incorporación de los alimentos americanos a la cocina española es un fenómeno apasionante, con múltiples claves económicas, sociales, culturales, religiosas. Entre las plantas destacan las judías, los pimientos y el pimentón, los tomates, el cacao y el chocolate, las batatas, la piña, las patatas y el maíz. Entre los animales solo tuvo importancia el pavo.

4. Nuevos sabores, nuevos colores

El producto americano que más pasiones despertó en la España moderna fue el chocolate. Descubierta por Colón en su primer viaje, el cacao cobró toda su importancia con la conquista de Méjico, cuando los españoles conocieron el papel del cacao en la economía azteca y lo vieron servir en la corte de Moctezuma, en copas de oro. Imposible de cultivar en Europa, el cacao era, en cambio, fácil de transportar en grano. El “xocoalt” azteca, convertido en chocolate español triunfó primero en la cúspide de la sociedad, siendo disfrutado por la familia real y la corte. Pero gustaba a todos y, a medida que su consumo se fue difundiendo, se desarrolló un gran comercio que generó enormes beneficios.

El chocolate español se basaba en el cacao, y mantuvo también otros ingredientes americanos, el achiote, colorante vegetal que avivaba su color, la vainilla, un aroma dulce e intenso, el chile, para hacerlo picante, y el atole, harina de maíz utilizada para espesar la mezcla. Pero la bebida se transformó para adaptarse al gusto español. Alimento exótico, procedente del extremo Occidente, se le añadieron otros productos igualmente exóticos, originarios de extremo Oriente, sobre todo mucha azúcar y muchas especias, canela, pimienta, clavo, nuez moscada. También se le mezclaron productos mediterráneos, frutos secos, como almendras y avellanas, aromas de flores, como agua de azahar y de rosa, y otras plantas aromáticas como el anís. El resultado fue un nuevo chocolate muy dulce, muy aromático, espeso, caliente y fuertemente especiado (León Pinelo, 8-9). Bebida de placer y prestigio, se fue difundiendo, pasando de la corte a las clases populares y traspasando las fronteras. El suyo fue un largo viaje. De América a España, de España a Europa y después a los otros continentes, hasta alcanzar difusión mundial.

El pavo fue el único animal procedente de América que es importante en la alimentación europea. Fue un producto de fácil y rápida incorporación, que se difundió entre las clases altas, añadiéndose a la volatería, tan apreciada en la época. Su gran tamaño

le dio un valor añadido que contribuyó a su triunfo. Los cronistas de Indias se fijaron en los pavos con gran interés. En el *Sumario de la natural historia de las Indias*, de 1526, Fernández de Oviedo hacía una interesante descripción del pavo:

Hay unos pavos rubios y otros negros [...] y son de mejor comer que los de España. Estos pavos son salvajes, y algunos hay domésticos en las casas, que los toman pequeños. Los ballesteros matan muchos de ellos, porque los hay en mucha cantidad. [...] Otros pavos mayores y mejores de sabor y más hermosos se han hallado en la Nueva España, de los cuales han pasado muchos a las islas y a Castilla del Oro, y se crían domésticamente en poder de los cristianos; de aquestos las hembras son feas y los machos hermosos, y muy a menudo hacen la rueda, aunque no tienen tan gran cola ni tan hermosa como los de España. (Fernández de Oviedo, 113-114)

El éxito del pavo fue fulminante, tanto en España como en otros países de Europa. Los españoles que habitaban en América lo incorporaron inmediatamente a su alimentación. Como anota Bernal Díaz del Castillo los “gallos de papada” figuraban entre los platos servidos en los grandes banquetes celebrados en Méjico con motivo de la entrevista de Carlos V y Francisco I en 1538 (Díaz del Castillo, 628). En la península fue rápidamente incorporado a las mesas de calidad. Aparece en el más importante recetario cortesano español de principios del siglo XVII, *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería*, obra de Francisco Martínez Montañón, publicado en Madrid en 1611. Con el nombre inicial de “gallipavo,” es el único alimento americano citado por Cervantes en *El Quijote*. En el capítulo XI de la primera parte, en el episodio de los cabreros, Sancho Panza lo menciona como paradigma de una mesa de categoría: “... mucho mejor me sabe lo que como en mi rincón sin melindres ni respetos, aunque sea pan y cebolla, que los gallipavos de otras mesas...”

Las frutas americanas, y de manera sobresaliente la piña o ananá, fueron muy apreciadas por los españoles que las podían disfrutar en América. Pero eran de difícil incorporación y difusión. Imposibles de cultivar en España, eran transportadas como curiosidad cortesana y consumidas en conserva, en diversas preparaciones de azúcar. La piña americana llegó a España en uno de los viajes de Colón. Fernando el Católico la probó, según cuenta Pedro Mártir de Anglería en sus *Decades de orbe novo*:

Otra fruta, dice el invictísimo rey Fernando que ha comido traída de aquellas tierras, que tiene muchas escamas, y en la vista, forma y color se asemeja a las piñas de los pinos; pero en lo blanda al melón, y en el sabor aventaja a toda fruta de huerto; pues no es árbol, sino yerba muy parecida al cardo o al acanto. El mismo Rey le concede la palma. De ésta no he comido yo porque de las pocas que trajeron, sólo una se encontró incorrupta, habiéndose podrido las demás por lo largo de la navegación. Los que las comieron frescas donde se crían, ponderan admirados lo delicadas que son. (Anglería, 150)

La piña americana le fue también ofrecida a Carlos V, según cuenta José de Acosta, pero se conformó con olerla y no quiso probarla: “Al Emperador don Carlos le presentaron una destas piñas, que no devio costar poco cuydado traerla de Indias en su planta, que de otra suerte no podía venir: el olor alabó: el sabor no quiso ver que tal era.” (Acosta, 244).

Las batatas llegaron a Sevilla y se extendieron rápidamente entre todas las clases sociales, seguramente por su sabor dulce entonces tan valorado. El embajador veneciano

Andrea Navagiero, en su *Viaje por España* de 1525 explica que las pudo probar: “Vi yo en Sevilla muchas cosas de las Indias y tuve y comí las raíces que llaman batatas, que tienen sabor de castañas.” (García Mercadal, I, 851) Nicolás Monardes en 1574, en su *Historia Medicinal de las Cosas que se traen de nuestras Indias Occidentales*, las elogiaba mucho:

Las batatas, que es fruta común en aquellas tierras, tengo yo por mantenimiento de mucha sustancia y que son medias entre carnes y frutas; verdad es que son ventosas, pero esto se les quita con asarlas, mayormente si se echaren en vino fino; hácese dellas conserva muy excelente como carne de membrillos, y bocadillos y cubiertas, y ralladas, y hacen potajes, cocinas, tortas dellas muy excelentes; son sujeto para hacer sobre ellas cualquier conserva y cualquier guisado; hay tantas en España que traen de Vélez Málaga cada año aquí a Sevilla diez y doce carabelas cargadas dellas; siémbrense dellas mismas, [...] y nascen muy bien, y en ocho meses están las raíces muy gordas, que se pueden comer y usar dellas. (Monardes, 94-95)

En cambio, alimentos americanos muy característicos, como las judías (del género *Phaseolus*), los pimientos o los tomates, entraron en la cocina española a través de las clases sociales más bajas, por ser de fácil aclimatación y rápida difusión y resultar asequibles para todos. Las judías tuvieron una fácil y rápida incorporación y se difundieron entre las clases trabajadoras del campo y la ciudad, añadiéndose a las verduras y legumbres ya existentes. Tuvieron mucho éxito y actualmente figuran como ingrediente principal de muchos platos típicos.

Otros alimentos que gozaron de gran éxito fueron los pimientos y su derivado el pimentón. Como las judías, los pimientos fueron productos de muy fácil y rápida incorporación y difusión, gozando de gran éxito entre las clases populares. Los pimientos se añadieron a las verduras y el pimentón se convirtió rápidamente en un sucedáneo de las especias, barato y asequible, en su doble función de condimento y colorante, muy típico en la cocina española tradicional. Nicolás Monardes daba interesante información:

No quiero dejar de decir de la pimienta que traen de las Indias, [...] la cual es conocida en toda España, porque no hay jardín, ni huerta, ni macetón que no la tenga sembrada, [...] es en diversas formas: unos pimientos son largos, otros redondos, otros de hechura de melones, otros de cerezas, pero todos son al principio, cuando no están maduros, muy verdes, y maduros muy colorados, con un color muy gracioso. 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. (Monardes, 24-25)

Caso especialmente interesante fue el de los tomates, de los que existían gran variedad en América, de todas formas y colores. Comenzó en Europa como planta decorativa y su introducción fue lenta, empezando su consumo primero como ensalada y después como salsa, llegando su triunfo completo en el siglo XVIII, difundándose con gran éxito entre todas las clases sociales. Actualmente constituye un alimento esencial de la cocina española.

El maíz y las patatas, dos productos de gran valor alimenticio, tuvieron muy mala acogida en España. Comenzaron como alimento animal y su incorporación al consumo humano fue tardía. Se intentaban convertir en pan, pero no podían competir con el trigo. Cuando entraron en el sistema alimenticio lo hicieron por falta de otros cereales, en años de crisis de subsistencias, y comenzaron a extenderse entre las gentes más pobres. Su aceptación fue forzada por la necesidad y solo avanzaría en las dramáticas circunstancias de la guerra de la Independencia, en que el hambre obligó a superar los prejuicios.

Un caso muy interesante lo constituyen los llamados alimentos de ida y vuelta, como por ejemplo el azúcar, los plátanos y el café. Originarios del Viejo Mundo y llevados a América por los españoles, acabaron por ser identificados con el Nuevo Mundo y a la vez demandados por el Viejo Mundo del que procedían.

No fue solo un intercambio de productos: se creó entonces una nueva cultura alimentaria. Se produjo un amplio mestizaje alimentario que resultó muy creativo. No solo se incorporaron nuevos alimentos, sino que se les asignaron nuevos valores, se buscaron nuevas maneras de cocinarlos y, en fin, surgieron nuevas maneras en la mesa.

5. La primera globalización

Y no solo fue un intercambio alimenticio entre España y América, sino que alcanzó difusión planetaria, implicando a todos los continentes conocidos. España fue el centro de todo ese gran despliegue y, más concretamente, Sevilla, puerto y puerta de Indias. De Europa los alimentos viajaron a América y de América a Europa. De Europa se extendieron al resto del mundo. Las rutas de españoles y portugueses se complementaron y los alimentos desde Europa circularon por África y Asia. Pero también pasaron directamente de América a Asia por el galeón de Manila. Se produjo un verdadero fenómeno de globalización (Pérez Samper).

Precisamente, la primera vuelta al mundo concluida en 1522 –cuyo quinto centenario se ha celebrado poco antes de la publicación de este volumen–, tuvo uno de sus principales alicientes en la busca de las especias.¹² Las especias tenían un alto valor en la cultura alimentaria española y europea como elemento de distinción, hasta llegar a convertirse en una verdadera necesidad cultural.

El portugués Fernando de Magallanes creía en la posibilidad de llegar a las Islas de las Especias navegando hacia el oeste. Su plan consistía en continuar la ruta hacia el oeste de Cristóbal Colón y de los españoles. La empresa no consistía tan solo en descubrir, sino sobre todo en abrir vías comerciales estables. Aceptado el proyecto por Carlos V, el 22 de marzo de 1518 se firmaron en Valladolid las capitulaciones.

La expedición al servicio de España partió de Sevilla el 10 de agosto de 1519 bajo mando del portugués. En septiembre zarpó de Sanlúcar de Barrameda. Iban cinco naves y 234 hombres a bordo, entre ellos el vasco Juan Sebastián Elcano. Se dirigieron a América para buscar el paso hacia el Pacífico y luego atravesarlo hasta las Islas de las Especias. Tras la muerte de Magallanes en Cebú, los expedicionarios continuaron, como es sabido, la navegación hasta las islas Molucas, objetivo de su viaje. Allí cargaron las naves de especias y eligieron a Juan Sebastián Elcano para capitanear el viaje de regreso. Navegando hacia el oeste por el océano Índico, dando la vuelta a África, se dirigieron a España.

El 8 de septiembre de 1522 la *Victoria*, única nave que quedaba en la expedición, retornó a Sevilla y se convirtió en la primera embarcación en dar la vuelta al mundo. Era la culminación de la expansión española y la constitución de lo que se ha llamado la

¹² Sobre la gesta de Elcano, *vid.* Mazón Serrano (2020) y, sobre la historia de la transmisión de su proeza, Alvar Ezquerro (2021).

“Primera Globalización.” Entraron al puerto de Sevilla disparando salvas. Los dieciocho supervivientes desembarcaron y en procesión, descalzos y con cirios en la mano, fueron hasta la iglesia de Nuestra Señora de la Victoria, en Triana. Traían en el barco un preciado cargamento de 27 toneladas de clavo, una increíble fortuna para la época. Había cambiado la manera de comer y había cambiado la historia universal. Como afirmaba Elcano al Emperador Carlos V en la carta que le escribió desde la nave *Victoria* “... aquello que más debemos estimar y tener es que hemos descubierto y dado la vuelta a toda la redondeza del mundo.”

Obras citadas

- Albala, Ken. *Eating Right in the Renaissance*. Berkeley/Los Angeles/London: University of California Press, 2002.
- Alvar Ezquerro, Alfredo. “Comer y ser en la Corte del Rey Católico: mecanismos de diferenciación social en el cambio de siglo.” En Enrique García Santo-Tomás ed. *Materia crítica: formas de ocio y consumo en la cultura áurea*. Madrid/Frankfurt am M.: Iberoamericana/Vervuert, 2009. 295-320.
- Alvar Ezquerro, Alfredo. “Escritos y documentos sobre Elcano: relatos fantásticos y la cruda realidad. *XXIV Coloquio de Historia Canario-Americana* 24/005 (2021): 1-12.
- Anglería, Pedro Mártir de. *Décadas del Nuevo Mundo, Década II. 1516*. Madrid: Ediciones Polifemo, 1989.
- Ballerini, Luigi & Parzen, Jeremy. *Maestro Martino. Libro de arte coquinaria*. Milano: Guido Tommasi Editore, 2001.
- Ballester Rodríguez, Mateo. “Comunidad, patria y nación como fuentes de la legitimidad política en las Comunidades de Castilla (1520-1521).” *Revista de Estudios Políticos/nueva época* 153 (2011): 215-249.
- Ballesteros, Manuel. *Gonzalo Fernández de Oviedo. Sumario de la natural historia de las Indias*. Madrid: Historia 16, 1986.
- Beddall, Barbara G. ed. *José de Acosta. Historia natural y moral de las Indias. Sevilla. Juan de León, 1590*. Valencia: Hispaniae Scientia, 1977.
- Carnevale Schianca, Enrico. *Bartolomeo Platina. De honesta voluptate et valitudine. Un trattato sui piaceri della tavola e la buona salute*. Firenze: Leo S. Olschki, 2015.
- Castillo Vegas, José Luis. “Las bases filosófico-jurídicas y políticas del pensamiento comunero en la Ley Perpetua.” *Ciencia Tomista* 113 (1986): 343-371.
- Casteau, Lancelot. *Ouverture de cuisine*. Liège: Léonard Streeel, 1604.
- Díaz del Castillo, Bernal. *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*. México D. F.: Espasa Calpe, 1955.
- Fernández Armesto, Felipe. *Historia de la comida. Alimentos, cocina y civilización*. Barcelona: Tusquets, 2004.
- Franco Rodríguez, José Manuel. *Diego de Hermosilla, Diálogo de los pajes*. Almería: Universidad de Almería, 2003.
- García Mercadal, José. *Viajes de extranjeros por España y Portugal*. Madrid: Aguilar, 1952.
- Laurieux, Bruno. *Le Moyen âge à table*. Paris: Biro, 1989.
- . “Le latin de la cuisine.” En Monique Gouillet & Michel Parisse dirs. *Les historiens et le latin médiéval*. Paris: Éditions de la Sorbonne, 2001. 259-277.
- . *Manger au Moyen Âge: pratiques et discours alimentaires en Europe aux XIV^e et XV^e siècles*. Paris: Hachette, 2002.
- León Pinelo, Antonio de. *Question moral. Si el Chocolate quebranta el ayuno Eclesiástico. Trátase de otras bebidas y confecciones que se usan en varias Provincias*. Madrid: Viuda de Iuan Gonçález, 1636.
- Lobera de Ávila, Luis. *Vanquete de nobles cavalleros e modo de vivir... Alcalá: Juan de Brocar, 1542 [Augsburgo, 1530]*.
- López de Gómara, Francisco. *Historia General de las Indias. Vol. I*. Madrid: Orbis, 1985 [1552].
- López Piñero, José M.^a ed. *Nicolás Monardes. Primera y Segunda y Tercera Partes De la Historia Medicinal de las cosas que se traen de nuestras Indias Occidentales. Sevilla, Fernando Díaz, 1580*. Madrid: Ministerio de Sanidad y Consumo, 1989.

- Martínez Montañón, Francisco. *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería*. Madrid: Luis Sánchez, 1611.
- Mazón Serrano, Tomás. *Elcano, Viaje a la historia*. Madrid: Ediciones Encuentro, 2020.
- Montanari, Massimo & Flandrin, Jean-Louis. *Historia de la alimentación*. Gijón: Trea, 2011.
- Montanari, Massimo. *Alimentazione e cultura nel Medioevo*. Bari: Laterza, 1988.
- . *El hambre y la abundancia. Historia y cultura de la alimentación en Europa*. Barcelona: Crítica, 1993.
- . *Gusti del Medioevo. I prodotti, la cucina, la tavola*. Bari: Laterza, 2012.
- Peralta, Ramón. *La Ley Perpetua de la Junta de Ávila (1520). Fundamentos de la democracia castellana*. Madrid: Ed. Actas, 2010.
- Pérez Samper, María Ángeles. *Comer y beber. Una historia de la alimentación en España*. Madrid: Cátedra, 2019.
- Sacchi, Bartolomeo, “Il Platina”. *De honesta voluptate et valetudine*, Venezia/Roma: Laurentius de Aquila/Ioannis Parui, 1530.
- Salazar, Eugenio de. *Cartas de Eugenio de Salazar, vecino y natural de Madrid, escritas á muy particulares amigos suyos*. Madrid: Rivadeneyra, 1866.
- Suárez Granda, Juan Luis & Da Col, Raffaello. *Obra del maestro Bartolomeo Scappi cocinero privado del papa Pío V. Opera dell'arte del cucinare (1570)*. Gijón: Trea, 2004.
- Valdés, Juan de. *Diálogo de la Lengua*. Madrid: Espasa-Calpe/Austral, 1964.
- Vives, Juan Luis. *Diálogos*. Valencia: Salvador Faulí (7.^a ed.), 1788.