

DE LAS INDIAS AL MEDITERRÁNEO; DE LAS CRÓNICAS A LA COCINA: PIMIENTO

Jesús Moreno Gómez¹
IES Vicente Espinel

1. La revolución ecológica tras el Descubrimiento

A la hora de valorar la gesta del descubrimiento, conquista y colonización de las Indias, desde esta orilla, se suele poner el énfasis en la evangelización, en la cultura trasplantada, en la identidad idiomática... Si se hace desde el punto de vista estrictamente económico se resalta la afluencia de metales preciosos a Europa, a través de España; la consiguiente revolución de los precios, el avance del capitalismo, y el crecimiento y consolidación de una clase burguesa que, transcurridos dos siglos, daría al traste con el modelo del Antiguo Régimen. Sin embargo, no se destacan con igual rango los productos, allende el Atlántico, que verdaderamente llegaron a revolucionar la agricultura y la demografía en el Viejo Mundo, y que vinieron a poner término a periódicas hambrunas y al consecuente descenso o muy lento crecimiento demográfico: la patata y el maíz, principalmente. En frase de Eloy Terrón:² La genuina e inmarcesible gloria de España es haber aportado, primero, a Europa y, después, al mundo, productos tales como la patata, el maíz, la judía, el pimiento y el tomate”. En realidad, el encuentro entre los dos mundos lo que provocó fue una revolución ecológica de consecuencias planetarias. De América a Europa han viajado, además de los ya citados: batata, cacao, coco, vainilla, aguacate, papaya, piña tropical, chirimoya, zarzaparrilla...; y animales comestibles: el pavo. De Europa a América: trigo, cebada, vid, caña de azúcar y café. Animales para nutrición humana o de carga: gallinas, y la ganadería ovina, bovina, caballar y porcina.

Visto desde hoy, es de tal extensión, profundidad y alcance la revolución que se inicia hace cinco siglos con el intercambio de productos, que cabe hacerse la siguiente reflexión interrogativa: ¿seríamos capaces de elaborar una dieta sana, variada y equilibrada si prescindiéramos de los productos de origen americano? El Descubrimiento, en sus consecuencias alimentarias, se nos actualiza en el consumo de lo cotidiano.

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

¹ IES. “Vicente Espinel”. Catedrático de Historia. Doctorando de la UMA. Correo:gemogo@auna.com

² TERRON, E. *España encrucijada de culturas alimentarias*. Ministerio de agricultura. Madrid, 1992, p. 71.

Del encuentro e intercambio, en su desarrollo, cabe extraer unas notas características:³

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

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

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

Aunque las necesidades de intendencia obligaron a los intrépidos expedicionarios, desde el primer momento, a consumir lo que la tierra daba y comían los nativos, no fue fácil su adaptación a la dieta indígena. Los productos de los indios les parecieron inferiores y poco nutritivos. Una cierta lógica se desliza en la mente del conquistador. La superior cultura de que se siente portador incluye, sin duda, unos alimentos y una culinaria mejor que la de los pueblos conquistados. El maíz y el cazabe –torta hecha de harina de mandioca– los perciben como de poco alimento, frente al trigo. La actitud del español ante los nuevos productos se mantiene entre la curiosidad y el recelo. Curiosidad por lo nuevo, por su posible incorporación a su dieta. Recelo, por proceder como dicho queda, de una cultura inferior y por lo tanto, de difícil integración en el sistema alimentario del conquistador.

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

Transcurrido medio siglo del Descubrimiento la feracidad de aquellas tierras se muestra ya palmaria en la rápida implantación de los nuevos productos y del laboreo por parte de los indígenas. Destaca la proliferación de naranjos, limoneros, árboles frutales, diversas verduras: apio, culantro, zanahorias, nabos y la extensión de los ganados, particularmente el porcino.

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

³ Cfr: PÉREZ SAMPER, M^a. A. *La integración de los productos americanos en los sistemas alimentarios mediterráneos*. XIV Jornades d'Estudis Històrics Locals. La Mediterrània àrea de convergència de sistemes alimentaris (sigles V-XVIII) Institut d'Estudis Balearics. Palma, 29 nov.-2 dic. 1995, pp. 89-99.

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

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

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

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

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

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

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

2. El pimiento

Acaso sea esta solanácea uno de los principales frutos procedentes de Indias en cuanto a su rápida difusión y variedad. Llama la atención desde el primer momento a Colón, y así lo refleja en el Diario de su primer viaje, en cuya anotación de 15 enero de 1493 puede leerse: “... también ay mucho “ají”, qu’ es su pimienta, d’ ella que vale más

que la pimienta, toda la gente no come sin ella, que la halla muy sana; pudiéndose cargar cincuenta carabelas cada año en aquella Española”.⁴ Ya desde esta primera referencia colombina es

⁴ VARELA, C. *Cristóbal Colón. Textos y documentos completos*. Alianza Editorial, segunda reimpresión. Madrid, 1989, p. 118.

preciso destacar lo que será constante en todas las demás alusiones al “ají”, –que de este modo lo designan los tahínos– y es su sabor picante equivalente a la pimienta. Por fin, parece que habían encontrado una de las deseadas especias, causa y motivo de las empresas descubridoras de portugueses y españoles, y la posible compensación económica. La estima de las cualidades de beneficio y lucro que en el “ají” se aprecian hace que probablemente sea esta “pimienta de las Indias” el producto que mayor volumen de importación alcanzó; ya que sin llegar a las optimistas previsiones del Almirante tuvo su relevancia en el cómputo del comercio de las nuevas tierras hacia España. Chaunú⁵ habla de una media de entre doce y veinte navíos para los años 1569-1590 de importación. El hallazgo de ser como la pimienta, unido a su abundancia y variedad, explica la atención y curiosidad que despierta entre los cronistas y naturalistas por sus propiedades dietéticas y hasta medicinales, reflejadas en la cantidad y calidad de los relatos y descripciones; la fruición y deleite con que los españoles lo consumen; y el temprano intento de implantación y su rápida difusión en tierras peninsulares.

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

Amén de la valiosa cita del Almirante, Gómara, relaciona los productos que trae aquél al retornar de su primer viaje, y entre los que se halla el “ají”: “Tomó diez indios, cuarenta papagayos, muchos gallipavos, conejos (que llaman hutias) batatas, ajés, maíz de que hacen pan, y otras cosas extrañas y diferentes de las nuestras, para testimonio de lo que había descubierto”⁶ Refiere, asimismo, el contacto de los Reyes con el novedoso condimento: “... Probaron el ají, especia de los indios, que les quemó la lengua...”⁷ Andrés Bernáldez –Cura de los Palacios– insiste en este primordial atributo: “... e también [ay] pimienta muy buena, e quema dos vezes más que la que acá tenemos, ...”⁸ Fernández de Oviedo posee una excelente información acerca de las características de la planta, del fruto y de su uso:

“Ají” es una planta muy conocida e usada en todas las partes destas Indias, islas e Tierra Firme, e provechosa e necesaria, porque es caliente e da muy buen gusto e apetito con los otros manjares, así al pescado como a la carne, e es la pimienta de los indios, y ... aunque hay abundancia de ají ... en todas sus labranzas y huertos lo ponen e crían con diligencia e atención, porque continuamente lo comen con el pescado y con los más de sus manjares”. Su uso por los españoles es manifiesto: “E no es menos agradable a los cristianos, ni hacen menos por ello que los indios, ...” Y lo justifica por la bondad intrínseca en cuanto tal especie y particularmente por la energía calórica que provoca su ingestión: “... porque allende de ser muy buen especia, da buen gusto e calor al estómago; e es sano, pero asaz caliente cosa el ají”.⁹

Destaca Oviedo su pronta y rápida difusión en España, Italia y otros lugares de Europa, prueba de la alta estima en que se la tiene:

⁵ CHAUNU, H.P. *Séville et l'Atlantique (1504-1650)*. Vol. VI, T. 2, p. 1030. En GARCÍA PARIS, J. *Intercambio y difusión de plantas de consumo entre el Nuevo y el Viejo Mundo*. Ministerio de Agricultura, 1991, p. 96.

⁶ LÓPEZ DE GOMARA, F. *Historia General de las Indias y vida de Hernán Cortés*. Biblioteca Ayacucho. Caracas (sin fecha de edición). Cap. XVI, p. 32.

⁷ *Ibidem*. Cap. XVII, p. 33.

⁸ BERNALDEZ, A. *Memorias del reinado de los Reyes Católicos*. Edición de Manuel Gómez Moreno y Juan de M. Carriazo. Academia de la Historia. Madrid, 1962. Cap. CXVIII, p.300.

⁹ FERNÁNDEZ DE OVIEDO, G. *Historia General y Natural de las Indias*. Edición y Estudio de Juan Pérez de Tudela. Segunda edición. BAE. Madrid, 1992, T. 1, Libro VII, pp. 235-36.

“Llévase a España e a Italia e a otras partes por muy buena especia, e es cosa muy sana, ... e desde Europa envían por ello mercaderes e otras personas, e lo buscan con diligencia para su propia gula e apetito; porque se ha visto por experiencia que es cosa muy saludable, e en especial el tiempo del invierno ... porque es caliente e mucho”.¹⁰ Ante tan formidable y diáfano testimonio huelga cualquier comentario. Definitivamente, a poco más de dos décadas de su hallazgo –en un tiempo “record”– por su calidad, abundancia y baratura, el “ají” desplaza definitivamente de la cocina a la pimienta de las Indias Orientales. El volumen de importación, tal como señala Chaunù, debió de ser muy considerable para satisfacer el incremento de la demanda generalizada y mayor consumo “per cápita”.

En esta misma línea, Las Casas, abunda en el conocimiento, difusión y consumo que de aquella se tiene: “En todas las cosas que comían estas gentes, cocidas o asadas o crudas, echaban de la pimienta que llamaban axí, ...”; y de su rápida aceptación en la Península: “... la cual ya es conocida en toda España. Tiénese por especia sana, según acá dicen nuestros médicos, y la mejor señal es comella mucho los indios, porque esto es cierto que es no comer cosa que sea dañosa, eran temperatísimos.”¹¹

Francesco Carletti, por su parte, abunda en la misma idea de su presencia en Italia, su imprescindible consumo en la dieta indígena, cualidad calorífica, estímulo para el apetito y coadyuvador de la digestión:

“La pimienta es la que nosotros llamamos de Indias, planta que crece hoy en todos los huertos de Italia y de otros países, ... y es tan común comerlo y usarlo como especia y condimento de todas sus comidas, que si faltara sería como si entre nosotros faltara la sal, ... quema donde toca, y despierta el apetito y ayuda a la digestión”.¹²

Bernardino de Sahagún, describe con minuciosa premiosidad las diferentes especies de axí que se comercian: “El que vende o es tratante de axí, que es la pimienta de esta tierra, vende el axí de todos los géneros que van aquí nombrados, ...”.¹³ Y en el capítulo contiguo expone las formas en que el vendedor nativo prepara el guiso –uniendo el chilli con el tomate, la otra abundantísima solanácea indiana– para su mercaduría: “El que vende caquelas hechas con chile y tomates, etc., suele mezclar lo siguiente axí, pepitas, tomates y chiles verdes, y tomates grandes, y otras cosas que hacen los guisados muy sabrosos”.¹⁴

Cervantes de Salazar expresa sucintamente la esencialidad del producto, su uso, cualidades, aceptación por los españoles, y como Sahagún, la causa del perfecto maridaje con tomate:

“El agí sirve de especia en estas partes; es caliente, ayuda a la digestión y a la cámara, es apetitoso, y de manera que los más guisados y salsas se hacen con él; usan no menos los españoles que los indios ... El calor del agí se templa con tomates”.¹⁵

Para finalizar las más significativas referencias a su ingestión en México, se incluyen los estremecedores testimonios de su consumo vinculado a la antropofagia, en la corte de

¹⁰ *Ibidem*. La prontitud de su venida a España e Italia queda confirmada en la obra que fue escrita hacia los años veinte del s.XVI y de temprana publicación (Primera parte -diecinueve libros- Sevilla, 1535).

¹¹ LAS CASAS, B. *Apologética Historia de las Indias*. Escrita en La Española entre 1527-31. BAE. Madrid, 1958. T. CV, Cap. X, p. 37.

¹² CARLETTI, F. *Razonamientos de mi viaje alrededor del Mundo (1594-1606)*. Estudio traducción y notas de Francisca Perujo. Instituto de Investigaciones Bibliográficas de la UNAM. Méjico, 1976, p. 72.

¹³ SAHAGÚN, B. *Historia General de las Cosas de la Nueva España*. Historia 16. Colección Crónica de América. T. 55-b. Edición de Juan C. Temprano. Madrid, 1990. Libro decimo. Cap. Dieciocho, p. 701.

¹⁴ *Ibidem*. Cap. 19, p. 703.

¹⁵ CERVANTES DE SALAZAR, F. *Crónica de la Nueva España*. Estudio preliminar por Agustín Millares Carlo. BAE. Madrid, 1971. Cap. VI, p. 119.

Moctezuma. Así, Fernández de Oviedo al describir el almuerzo del azteca dice: “Cuando quería comer aquel príncipe grande, dábanle agua a manos sus mujeres, e salían allí hasta veinte dellas, las más queridas e más hermosas, y estaban en pie en tanto que él comía. E traía un mayordomo o maestresala tres mill platos o más de diversos manjares de gallinas, codornices, palomas, tórtolas e otras aves e algunos platos de muchachos tiernos guisados a su modo, e todo muy lleno de ají”.¹⁶

Bernal Díaz del Castillo narra con espeluznante laconismo su propia experiencia, y en el guiso, de nuevo, se aúnan las dos solanáceas: “... nos querían matar e comer de nuestras carnes, que ya tenían aparejadas las ollas con sal e ají e tomates, ...”¹⁷

En otro pasaje describe el modo de obrar con los enemigos para darles muerte y el consumo de su carne aderezada con salsa de chilli; “... los llevaban a sacrificar... y se comían las carnes con chilmole”.¹⁸

Concluyen aquí los más significativos testimonios de los Cronistas referidos a la Española y a la Nueva España.

Cumple a continuación, transcurrido un siglo desde el Descubrimiento, glosar las reflexiones de los naturalistas José Acosta y Bernabé Cobo, quienes dedican amplia y fundamental información a la especia objeto del presente trabajo.

Comienza el primero, por hacer una expresa declaración de ausencia de especias en las nuevas tierras, para a continuación desarrollar su amplio conocimiento en todas las vertientes, de las características y aceptación por indios y españoles de la pimienta de aquellas partes. Como jesuita, no se sustrae a la novedosa valoración moral de su consumo abusivo, por cuanto “es perjudicial para la salud,...porque provoca sensualidad”, es decir, lujuria. Por ser tan rica en datos su aportación huelga cualquier comentario. Estas son sus palabras:

“En las Indias Occidentales no se ha topado especería propia como pimienta, clavo, canela, nuez, ... Pero la natural especería que dio Dios a las Indias de Occidente, es la que en Castilla llaman pimienta de las Indias ... Cómese verde y seco, y molido [primer antecedente del pimentón] y entero, y en la olla y en guisados, ... [y enfatiza] Es la especia más común para salsa y guisados ... y toda la especería de Indias.

Comido con moderación ayuda al estómago para la digestión, pero si es demasiado tiene muy ruines efectos, porque de suyo es muy cálido, y humoso y penetrativo, por donde el mucho uso de él en mozos, es perjudicial a la salud, mayormente del alma, porque provoca sensualidad.¹⁹

¹⁶ *Historia General y Natural ... BAE. T.IV. Libro XXXIII. Cap. XLVI, p. 219.*

¹⁷ DÍAZ DEL CASTILLO, B. *Verdadera Historia de la conquista de la Nueva España*. Introducción y notas de Luis Sáenz de Medrano. Edit. Planeta. Barcelona, 1992. Cap. LXXXIII, pp. 230-31.

¹⁸ *Ibidem*. Cap. CLII, pp. 546- 47. El terrorífico relato muestra la más absoluta crueldad: “Los llevaban a sacrificar, y de que ya los tenían arriba en una placeta que se hacía en el adoratorio, donde estaban sus malditos ídolos, vimos que a muchos dellos les ponían plumajes en las cabezas, y con unos como aventadores les hacían bailar delante del Huichilobos, y cuando habían bailado, luego les ponían de espaldas encima de unas piedras que tenían hechas para sacrificar, y con unos navajotes de pedernal les aserraban por los pechos y les sacaban los corazones bullendo, y se los ofrecían a sus ídolos que allí presentes tenían, y a los cuerpos dábanles con los pies por las gradas abajo; y estaban aguardando otros indios carniceros que les cortaban brazos y pies, y las caras desollaban y las adobaban con cueros de guantes, y, con sus barbas, las aguardaban para hacer fiestas con ellas cuando hacían borracheras, y se comían las carnes con chilmole, y desta manera sacrificaron a todos los demás, y les comieron piernas y brazos, y los corazones y sangre ofrecían a sus ídolos, como dicho tengo, ...”

¹⁹ ACOSTA, J. *Historia Natural y Moral de las Indias* (1589) Edición de José Alcina Franch. H^o16, Crónica de América Vol. 34. Madrid, 1987. Libro cuarto, cap. XX, p. 262-63

Por su parte, Bernabé Cobo²⁰ expone en su *Historia del Nuevo Mundo* ²¹ la más cumplida descripción del producto, su uso y consumo por los indios y por los españoles; y al final sus cualidades terapéuticas:

“Tiene el *ají*, después del maíz, el primer lugar, como la planta más general y de mayor estima entre los indios de cuantas se hallaron en esta tierra; porque entre las especias que dio Dios a los naturales de ella, es tan recibida de todas las naciones deste Nuevo Mundo, que no se ha hallado ninguna que no tuviese el uso della y en mucha estimación; y no sólo de los indios es hoy muypreciado el *ají*, sino también de los españoles moradores destas Indias, y aun de los que no han pasado a ellas, pues se da ya con no menor abundancia en España que en esta América, y no es menos bien recibido su uso que el de la pimienta de la India Oriental. Sólo se halla esta diferencia entre la pimienta y el *ají*, que éste, por darse con más abundancia y a menos costa nuestra, es tenido en menos que la pimienta, ... Empero todo *ají* conviene en ser agudo, mordicativo y picante, mayormente las pepitas...

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

Cómese el *ají* verde, y también se guarda de dos o tres maneras: *escabeche* (para navegantes), *seco*, y éste uno se guarda entero y otro molido”. He aquí una nueva alusión al pimentón.

Y de sus cualidades terapéuticas: “Es el *ají* más cálido que la pimienta y acrecienta la gana del comer, y por eso es tan apetitoso; comido con moderación y templanza, ayuda a la digestión”.

Por concluir con los testimonios del área peruana, en similitud con Cobo, es preciso incluir la relación del Inca Gracilazo:²² “...Ponen el condimento en todo lo que comen, sea guisado, sea cocido, o asado, no han de comer sin el que llaman *uchu*, y los españoles *pimiento de Indias*, Por el gusto que con él reciben en lo que comen prohibían el comerlo en su ayuno riguroso, porque lo fuese más riguroso,... las sabandijas ponzoñosas huyen del pimiento y de su planta ... Generalmente todos los españoles que de las Indias vienen a España lo comen de ordinario, y lo quieren más que todas las especias de la India Oriental”.

Hasta aquí, las referencias a su abundante consumo como condimento y gran aceptación tanto por los indígenas como por los colonizadores. Pero un producto de tanto valor –aunque no de precio– no sólo iba a ser observado por sus cualidades gustativas y como excelente sucedáneo de la pimienta, sino por sus propiedades terapéuticas; y así junto a las breves valoraciones de Acosta, Cobo y el Inca, tres médicos –Nicolás de Monardes, Juan de Cárdenas y Francisco Hernández– serán quienes aporten su propia observación y una gran riqueza de datos, entremezclados a veces, con otros elementos que sirven para confirmar la abundante presencia en la Península y la forma de acompañar a los guisos. Tal es el modo de expresión en Monardes:

Inicia su glosa con esta rotunda afirmación en la que aprecia tanto sus propiedades gustativas como medicinales: “La pimienta que traen de las Indias no sólo sirve a medicina, pero [sino que] es excelentísima.”

En cuanto a su difusión: “... la qual es conocida en toda España, porque no ay jardín, ni huerta, ni macetón que no la tenga sembrada, por la hermosura del fructo que lleva.”

²⁰ Lopera, 1580- Lima, 1657.

²¹ Escrita en 1633. BAE. Edición de Francisco Mateo. Madrid, 1956. T.I. Cap. 25, pp. 172-74. En todo el texto consultado el término “ají” lo escribe en cursiva, por lo que hemos respetado el original.

²² INCA GARCILASO *Comentarios Reales O.C.*. Edición Carmelo Sáenz de Santa María. BAE. Madrid, 1960. T.II. Cap. XII, p. 309. Se respeta la cursiva del texto consultado.

Y características botánicas: "Es planta grande, (iguala con algunos árboles). Echa las hojas verdes, a modo de albahaca de la ancha, ... Echa una flores blancas de que sale el fruto (pimientos largos, redondos, hechuras de melones, de cerezas), pero todos son al principio cuando no están maduros muy verdes, y maduros muy colorados, con un color muy gracioso."

Modo de empleo: "Usan dellos en todos los guisos y potages, porque haze mejor gusto que la pimienta común. Hecho tajadas, y echadas en el caldo, es salsa excelentísima, usan dellos en todo aquello que sirven las especias aromáticas que traen de Maluco, y de Calicud".

Precio muy asequible: "Difieren en que las de la India cuestan muchos ducados: estotra no cuesta mas que sembrarla, porque en una planta ay especias para todo el año, con menos daño y mas provecho nuestro."

Y al fin, su valor medicinal: "Conforta mucho, resuelve ventosidades, son buenos para el pecho, y para los fríos de complexión; calientan y confortan, corroborando los miembros principales. Es caliente y seca, casi en quarto grado."²³

Juan de Cárdenas en su amplia glosa destaca en primer lugar su cualidad de "calidísimo": "... el chile, sea verde o seco, grande o pequeño, en siendo chile, es calidísimo, ... el chile es de más calor que la pimienta, y assí vemos que abrasa las entrañas y lliga las tripas y aun suele causar cámaras de sangre e inflamaciones de hígado, pues no haze más un calidísimo veneno, ... si este chile se tuesta pierde mucha parte del calor", y para corroborar este último aserto lo ejemplifica con la notable merma de cualidad picante de la pimienta, cebolla o ajo cuando se someten a los efectos del calor.

Propiedad destacada es su valor purgativo: "El chile es compuesto de agudas y mordicativas partes, éstas irritan e incitan a la naturaleza para que evacue y despida de sí el humor, ..."

Pese a ser especia, Cárdenas, sostiene que también es alimento y expone una curiosa teoría de cómo alimenta a los indios: "la parte que tiene de dulce, pero el dar tanto sustento consiste en que, como es especia tan caliente, ayuda con su calor a cozer las flemas que están en el estómago y a convertirlas en sangre, y esto es lo que haze el dar sustento mayormente a los indios [que se alimentan sólo de una tortilla de maíz], cuya complexión es flemática, ... porque el flemático gasta menos y tiene más que gastar."

Como estímulo para provocar el deseo de comer sus propiedades son manifiestas: "Despierta el apetito por dos causas: la primera por quanto con la agudeza de sus partes corta y limpia las flemas de la boca del estómago, ... [la segunda] porque el chile tiene propiedad de morder e como si dixessemos de pellizcar, con aquel sentimiento y mordicación parece que abiva y despierta el sentido de la hambre y assí mientras más chile comemos, parece que más hambre nos da ..."²⁴

El autor que más amplia información suministra en cuanto a las específicas cualidades médicas, tanto favorables como perniciosas para el organismo, es Francisco Hernández.

En línea con Monardes avisa de que "esta planta hace ya tiempo que ha sido trasladada a nuestro país y la siembran en huertas y tiestos para adorno y uso, ... teniéndola en gran estima, ... y sirve para abrir el apetito y aderezar los alimentos, hasta el punto que no es posible encontrar una mesa sin chile".

²³ MONARDES, N. *Historia medicinal de las cosas que se traen de nuestras Indias Occidentales (1565-74)*. Biblioteca Monardes. Edición facsímil. Padilla librereros. Sevilla, 1998, p. 25.

²⁴ CÁRDENAS, J. *Problemas y secretos maravillosos de las Indias*. Introducción y notas de Ángeles Durán. Alianza Editorial. Madrid, 1988. Libro segundo, Cap. XX, pp. 154-56.

Tras la descripción botánica destaca que su fruto es “de gusto acre y naturaleza urente²⁵, sobre todo la semilla. Llegan al cuarto grado de calor y casi al tercero de sequedad. Esta última valoración le da pie para entrar en las cualidades médicas: “... Por esto, excitando a menudo el flato, estimulan la libido [afirmación ya presente en Acosta] y, de paso, suavizan delicadamente el vientre no sin cierto tenesmo²⁶ y sensación de dolor, ... podemos afirmar que esta sensación la origina el gusto picante; provocan la orina y la menstruación, refuerzan el estómago débil por frío, facilitan la digestión alterada por el mismo motivo...

Evacuan los humores pituitosos y de cualquier parte, sobre todo los que se adhieren a la articulación coxal”. Coincide con Cárdenas en su valor alimenticio y estimulante del apetito: “También proporcionan alimento caliente, seco e importante, como lo acredita su uso extendido entre todos los indios,... se usan abundante y frecuentemente como alimento, como suelen hacer los indios, ... o como condimento. ... abren admirablemente el apetito ...”, particularmente unido a la otra popular solanácea procedente de la Nueva España: “preparando una salsa con ellos y con tomates, ...”

Asimismo, en el parecer del Protomédico de las Indias, su consumo excesivo tiene contraindicaciones y es propiciador de enfermedades: “enfrían los riñones e inflaman la sangre y el hígado, provocan nefritis, pleuritis, neumonías, tumores internos, granos y síntomas similares, si se usan abundante y frecuentemente como alimento, como suelen hacer los indios muchísimas veces, o como condimento”.²⁷

En cuanto a las primeras referencias de su cultivo en España cabe recordar los ya expresados testimonios que lo avalan.

Gómara, Oviedo y Las Casas insisten en la extraordinaria aceptación por los españoles de la pimienta de Indias, y particularmente de su rápida difusión por la Península e Italia; pero su aclimatación y expreso cultivo no consta hasta Monardes (1574) —“... la cual [pimienta] es conocida en toda España, porque no ay [sic] jardín, ni huerta, ni macetón que no la tenga sembrada”—²⁸, y Bernabé Cobo (1633) “...todas las naciones deste Nuevo Mundo tienen el uso della y en mucha estimación, ... también por los españoles moradores destas Indias, y aún de los que no han pasado a ellas, pues se da ya con no menor abundancia en España que en esta América”²⁹

Será Gregorio de los Ríos (1592) como responsable por Felipe II del Jardín de Aranjuez, quien en su cincuenta referencia mencione los tipos de pimiento que en su ámbito botánico se dan: “Pimientos, ay quatro maneras: de cuernezillo, y como cereças, y de pico de gorrión, y de los comunes. Tienen simiente. Fenecen por la Otoñada. Quieren mucho agua.”³⁰

Desde la perspectiva lingüística es interesante reflejar qué diferencias se observan entre lo que entienden *Covarrubias*³¹ y *Autoridades*³² de los términos “pimienta”, “pimiento”, “pimentón”. El

²⁵ Que escuece, ardiente, abrasador.

²⁶ Gana penosa de hacer cámaras o de orinar con dificultad y dolores.

²⁷ HERNÁNDEZ, F. *De materia médica novae hispaniae*. Estudio preliminar de Raquel Álvarez y Florentino Fernández. Junta de Castilla y León. Consejería de Educación y Cultura. Ediciones doce calles. Madrid, 1999. Libro segundo, sección primera. Cap. III, p. 405.

²⁸ *Historia Medicinal* „, p. 25

²⁹ *Historia del Nuevo Mundo* p. 175

³⁰ RÍOS, G. *Agricultura de jardines*. Editores Joaquín Fernández Pérez e Ignacio González Tascón. CSIC. Madrid, 1991, p. 279.

³¹ COVARRUBIAS OROZCO, S. *Tesoros e la Lengua Castellana*. (16119. Edi. De Felipe C. R. Maldonado. Editorial Castalia. Madrid, 1995, p. 823.

³² *Diccionario de Autoridades*. 1737. Edición facsímil. Edit. Gredos. Madrid, 2002, p. 273.

autor de “Tesoros ...” y el primer Diccionario de la RAE en el vocablo “pimienta” sólo coinciden en que es “una especia aromática que se trae de la India Oriental”, y es muy cara; en lo demás el glosario académico es mucho más extenso: describe el árbol y las variedades del fruto (negra, blanca y larga). Respecto a “pimiento”, D. Sebastián, que desconoce el ente botánico –árbol– que da lugar al preciadísimo condimento oriental, atribuye este término tanto a la planta como al fruto venido de nuestras Indias, ya aquí en plena producción.³³

En contraste con tan –aunque escueta e incompleta– valiosísima referencia del primer compilador de vocablos de la lengua castellana, *Autoridades* distingue tres significados del término “pimiento”: a) “Árbol que produce y cría la pimienta”; b) “Planta hortense de la altura de una vara, que produce las hojas largas y agudas”; c) El fruto (que también se llama pimiento) es de forma de una bolsilla o cucurucho hueco, ... tiene el sabor mui acre y picante”. Incluye además una acepción específica para aludir al “pimiento de las Indias”, – como si hubiese pimientos no venidos de aquellas partes– sin que en su descripción y características sea capaz de incluir diferencias significativas, salvo que es “de mucha mayor mordacidad que el ordinario”.

Otra de las aportaciones de España al ámbito culinario ha sido el pimentón, derivado del pimiento, pero bien diferente de su progenitor. En la medida en que aquél evoluciona a hortaliza, éste ha ido adquiriendo carácter de especia, y así es como se entiende y usa actualmente. Es preciso indicar, en todo caso, que hasta bien entrado el siglo XVIII tal diferenciación no se registra. Libros de cocina y visitantes extranjeros prefieren el término “pimiento” –ya hablen de hortaliza o de especia– y muy rara vez utilizan el de “pimentón”.

En los antecedentes de su consumo, aún sin así denominarlo, cabe remontarse a Anglería: “... moliéndola [pimienta] todos los isleños y removiéndola en agua, se la echan al pan que comen”³⁴. Cobo, por su parte, refiere el modo de conservarlo: “se guarda de dos o tres maneras: en escabeche [lo suelen embarcar los que navegan]; seco, y déste, uno se guarda entero, y otro *molido*”.³⁵

La primera vez que se registra el término es en *Estebanillo González* (1646): “Arrmé al fogón la piñata, llena de tajadas de bacallao, pensando que en virtud del ajazo y pimentón supliera la falta del sucedido fracaso”.³⁶ *Autoridades*, por su parte, además de aumentativo “pimiento grande”, lo define como “pimiento colorado molido”, por lo que no cabe discernir si se trataba de un ejemplar de aumentado tamaño o del efecto de su molturación. El término, en todo caso, es de muy reducido uso, pese a que su consumo era generalizado en guisos y para el adobo de charcutería, particularmente en forma de embutido: *chorizo*. Las obras respectivas de Ramón Baye (1746-93), *El Choricero*, por expreso encargo de Carlos IV –gran consumidor de esta chacina– y de Luis Meléndez (1716-80), *Bodegón de chorizos, jamón y cacharros*, manifiestan ostensiblemente el uso de la especia derivada de la molturación de la hortense indiana.

Fruto tan peculiar y de abundante empleo en la cocina española como el pimiento o su variante el pimentón, no podían pasar desapercibidos a viajeros y gentes que nos visitan. Las notas características que destacan son su llamativo color rojo y su excitante sabor.

Bartolomé Joly (1603-04) –primer testimonio alusivo al uso del fruto indiano– refleja, probablemente, el uso del pimentón (pimiento molturado) para hacer migas. La experiencia la ubica en

³³ *Pimiento* “mata que echa cierta fruta colorada, y ésta quema como pimienta, de manera que aderezándola con tostarla en el horno sule a la pimienta”.

³⁴ ANGLERÍA, P. M. *Décadas del Nuevo Mundo*. Editorial Polifemo. Madrid, 1989. Década séptima. Cap. I, p.422.

³⁵ *Ibidem* p. 173.

³⁶ *Vida y hechos de Estebanillo González*. Edición de Nicholas Spadaccini y Anthony N. Zahareas. Edit. Castalia. Madrid, 1978. Cap. II, p. 176.

Almagro. “... Los del país apenas tienen otra cosa que tocino; lo deshacen en una sartén con mucho pan y pimienta roja, e incorporados juntos hacen con ello una especie de torta y le llaman migas, uno de sus principales condumios”³⁷

En el último tercio del siglo, Jouvin, en su *Viaje de España y Portugal* (1672), da cuenta de una matutina experiencia gastronómica en Parla (Madrid), centrada en el pimiento y su hábito de consumo por los lugareños: “Desayunamos allí un par de pimientos, que es un fruto como un dedo de largo, de un sabor fuerte como la pimienta, que a causa de eso hacen humedecer en sal y vinagre durante largo tiempo. Es una planta la que da ese fruto, con la que los españoles se desayunan corrientemente, y son un gran festín cuando tienen un par de ellos; ...”³⁸

Madame d’Aulnoy, confiesa su desconocimiento de la solanácea indiana hasta que no viene a España y al igual que su compatriota Jouvin resalta el fuerte sabor picante y cómo éste amenigua encurtido. Es en Aranjuez donde ubica tal experiencia gustativa.

“Almorzamos todos reunidos, y quisieron convencerme para que comiese un cierto fruto llamado “pimiento” (guindilla), que es largo como el dedo y tan picante, que apenas se lo ha puesto uno en la boca le arde toda ella. Dejan durante largo tiempo el pimiento metido en sal y vinagre, para quitarle la fuerza. Ese fruto se produce en España sobre una planta que no he visto en ninguno de los otros países donde he estado”³⁹

Guillermo Manier a comienzos del s.XVIII, en el uso del término pimentón alude a pimiento grande, tal como Autoridades lo significa en su primera acepción, y resalta su sabor semejante a la pimienta:

“Fue en esta ciudad (Mansilla de las Mulas, en la provincia de León) donde vimos por primera vez las vainas a manera de gohettes (palabra de Picardía que designa a unas judías sumamente gruesas) rojas que vemos en Francia, que no se siembran más que por curiosidad. En España lo llaman pimentón ... La propiedad que eso tiene es que se mezclan con la sopa... y le da un sabor encantador, como de pimienta ... Comen eso también sólo con pan”⁴⁰

En general, cuando quienes nos visitan aluden al pimiento destacan –sin distinguir si es hortaliza o especia– su fuerte sabor picante y su consumo unido a la liliácea de procedencia asiática y de milenaria presencia en la cocina hispana: el ajo. Así, el Marqués de Langle (1717-1804), al relatar su presencia en Zaragoza da el perfil de los caballeros aragoneses y sus preferencias por la conjunción de la solanácea indiana y el bulbo asiático: “... son serviciales, preguntones, aficionados a los ajos, aficionados al pimiento (1), versados en el blasón, orgullosos de tener escudos y presurosos para enseñarlos”⁴¹

E.F. Lantier⁴² deja constancia de su pésima cena en Atocha, en la que de nuevo se aúnan las mordicativas propiedades del pimiento y del ajo. “¡Qué cena! ¡Nunca don Quijote debió hacerla tan mala! Me sirvieron pimientos muy picantes, tomates sazonados con aceite de lámpara y una sopa de ajo”⁴³

³⁷ GARCÍA MERCADAL, J. *Viajes de Extranjeros por España y Portugal*. Aguilar. Madrid, 1959. T.II, p.88.

³⁸ *Ibidem* T.II,p:770.

³⁹ Madame d’Aulnoy (1679). MERCADAL *Viajes de extranjeros...*T.II, p. 1078.

⁴⁰ El autor, Sastre Picardo, nacido en 1704, a los veintidós años inicia su peregrinación a Santiago. Escribe la relación del viaje (1736): *Peregrinación de un campesino picardo a Santiago de Compostela*. En GARCÍA MERCADAL *Viaje de Extranjeros...*T III, p. 357.

⁴¹ *Viaje de “Figaro” a España*. (1748). MERCADAL... T. III, p. 1318. La cita (1) a pie de página incide de modo muy expresivo en el efecto que causa la ingestión del pimiento. “A poco que se coma, se tiene durante el día el paladar inflamado, el aliento de fuego y la boca ardiendo”.

⁴² *Viaje a España del caballero San Gervasio*. París, 1809.

⁴³ GARCÍA MERCADAL, T. III, p. 1134.

Son los libros de cocina fuente imprescindible para conocer los hábitos alimentarios y práctica culinaria de la Corte y, por extensión, de los estamentos privilegiados; así como de ciertas órdenes religiosas que a través de sus recetarios, han legado su despensa y modo de hacer en los fogones.

Martínez Montaña⁴⁴, Diego Granado⁴⁵ y Hernández de Maceras⁴⁶ desconocen el pimiento en sus obras. Pese a que su cultivo y consumo era generalizado entre las gentes de primeras décadas del s.XVI, como atestiguan Las Casas, Monardes, Cárdenas, Acosta, el Protomédico Hernández, etc., no entra en los textos culinarios hasta finales del S.XVII.

En el recetario de Antonio Salsete⁴⁷ hasta en once recetas hace intervenir la hortense. Su uso está siempre vinculado a sabores fuertes: ajo, cominos, orégano, en platos como salmorejo, maimones, pescados en caldereta; y adobos tanto de lomo –aquí pimiento molido– como de pescado. Y distingue en todos los casos entre “pimienta” –especia fina– y “pimiento” –nunca pimentón– para designar a la hortaliza y a la “especia basta”.

El libro de cocina conventual que mayor difusión ha tenido es el de Juan Altamiras⁴⁸ En su obra *Nuevo Arte de Cocina* (1745) tampoco figura el pimiento ni pimentón, lo que ciertamente es muy extraño, por cuanto en tan humilde despensa está muy presente la pimienta. Probablemente tal referencia, sin especificar si de la India o de Indias, denomine a ésta última, de asequible cultivo y casi con toda seguridad presente en el huerto conventual, de equivalente sabor y precio insignificante; en tanto que la de Especería, en modo alguno aclimatable, su precio extraordinariamente encarecido y más aún, para los modestos fogones de la mendicante orden.

En contraste con Altamiras otro recetario prácticamente coetáneo, *La Cocina de los Jesuitas*⁴⁹ incluye hasta once citas del pimiento asociando su uso a sabores fuertes como los indicados y en varias, junto al tomate.

El confitero Juan de la Mata⁵⁰ en su *Arte de Repostería* (1747) incluye dos recetas: pimientos confitados, y encurtidos.⁵¹

Inalcanzable por su elevado precio la pimienta venida de Oriente, el pimiento en sus dos modalidades como hortaliza o especia se convirtió en un producto eminentemente popular, que en los textos culinarios de la época, –como dicho queda– eran sinónimos; crudo o en guiso, venía a dar color y sabor, y al fin, alegrar la monótona dieta popular con base en el pan en forma de gachas, migas, o como condimento de la olla. “Igual que había sucedido entre los indios americanos, las masas populares españolas dieron amplia y entusiasta acogida al nuevo picante”.⁵²

⁴⁴ MARTÍNEZ MONTAÑA, F. *Arte de cocina*, (1611). Cocinero de Felipe III.

⁴⁵ GRANADOS, D. *Libro del Arte de Cozina*, (1599).

⁴⁶ HERNÁNDEZ DE MACERAS, D. *Libro del Arte de Cocina*. (1607). Cocinero en el Colegio Mayor de Oviedo en Salamanca.

⁴⁷ SALSETE, A. Probablemente agustino. Autor de *El cocinero religioso*, fines del siglo XVII o principios del XVIII. Edición de Víctor M. Sarobe Pardo. Gobierno de Navarra, 1990.

⁴⁸ Pseudónimo del lego franciscano aragonés, FR. Raimundo Gómez (¿-1769), autor de *Nuevo Arte de Cocina*. (1745). Entre esta primera edición y la última-Val de Onsera, 1994- totalizan veinte. Es el recetario anterior al siglo XX, que mayor número de ediciones ha alcanzado.

⁴⁹ El nombre completo incluye: *Común modo de guisar que observaban en las Casas de los Regulares de la Compañía de Jesús*, (1754). Imprenta de Don Bartolomé M. Caro. Sevilla, 1818. Portada Editorial. Edición Facsímil. Sevilla, 1994.

⁵⁰ Según reza en la portada fue repostero en la Corte. Natural de Matalavilla, Concejo de Sil de Arriba.

⁵¹ Cap. XII, Rec.5. Así elabora pimientos en almíbar: “Se han de escoger los que no estuviesen inclinados al color encarnado, que sean pequeños, verdes, y de hermosa vista”. También se conservan como aceitunas, alcaparrones y pepinos, “en salmuera, vinagre y sal y aceite, ...” (Cap. XXXV) La fórmula para restar mordicatividad al pimiento y para que se mantuviera más tiempo era muy conocida, y de ello dejan constancia Cobo, Jouvin, D’Aulnoy....

⁵² PEREZ SAMPER, M^o.A. *La integración de los productos americanos* ... p. 112.

Tanta popularidad habría de tener su abundante reflejo en la Literatura del siglo de Oro.⁵³ Así, Cervantes en *Rinconete y Cortadillo* deja constancia de este espléndido banquete de pícaros: “Gananciosa ... sacó [junto a rábanos, naranjas, limones, bacalao, aceitunas ...] un plato de camarones, y gran cantidad de cangrejos con su llamativo de alcaparrones ahogados en pimientos y tres hogazas blanquísimas de Gandul”.

Francisco López de Úbeda (ca.1560-ca.1620) en *La Pícaro Justina*, al describir la indumentaria de la protagonista se sirve, no ya del sabor sino la forma del pimiento: “... una saya colorada, con que parecía cualquier pimiento de Indias o cualquier ánima de cardenal, ...”.

Luis de Belmonte Bermúdez (1587-ca.1650) en su comedia *El sastre del Campillo*, relata en tono irónico y despectivo la cena servida en una venta y la rabiosa mordicatividad de la solanácea:

“Pues esa misma noche / me dio el santo ventero una lebrada / que pudiera decir mejor gata-da: / sacó la reverenda / olla con los ventosos nabos, / berenjena barata / con casi el apellido de çocata; / un famoso repollo / que se podía comer al pie del rollo: / y quatro o seys pimientos / que en picar jugaban a los cientos”.

Quiñones de Benavente (ca.1589-1651) en el entremés *La hechicera* se vale del atributo picante del fruto americano para trasladarlo a la conducta femenina, según confesión de la protagonista:

“Si hay hombres que enemista con ventaja, / de celos soy la flor de la borraja; / pero si de picalle tengo intento / dejo la flor, y vuélvome pimiento”.

Gómez de Tejada de los Reyes (¿-ca. 1660) en obra moralizante *El león prodigioso. Apólogo moral* (1636) trata de deducir de la cualidad picante un efecto moral negativo, mediante el valor anfibológico del término “mundo”, para aludir al Viejo (España) y Nuevo (América), al tiempo que con el mismo vocablo designa a esta vida y a la de ultratumba. Tal es la popularidad del pimiento que le sirve a este religioso carmelita para construir en plena contrarreforma, una norma de moralidad en orden a la salvación del género humano.

“... Los *pimientos indianos* tan picantes, tan de mala condición se están en este como en el otro mundo, que quien malo se parte desta vida, malo persevera en la otra; ...”.

En Anastasio Pantaleón de Ribera (ca.1600-1629), poeta gongorino, de nuevo la solanácea valorada en su color: “Salió la sangre inocente, / carmesí como un pimiento / colorada como un lacre”.

Quevedo (1580-1645)

Las polivalentes cualidades de la hortense, su popularidad y el ingenio del autor quedarán patentes en las cinco referencias que en su obra se hacen, las más numerosas en la literatura creativa de todos los tiempos.

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

“Fueren mis labios claveles/ Si en tiestos hubiera labios / Cuando pido son tomates/ y pimientos cuando callo” . La forma alargada y el color rojo le sirven mediante traslación para dibujar la imagen natural de la boca cerrada.

En otro poema, también romance, *Boda y acompañamiento del campo*: “Todo fanfarrones bríos / todo picantes bravatas, / llegó el señor don pimiento, / vestidito de botarga”. Sabor picante, forma abultada –como de calzón ancho– y cromatismo definen a la nueva especia.

⁵³ Cfr. AMADO DOBLAS, M^a.I. *Dos solanáceas en la Literatura del Siglo de Oro: pimiento y tomate.* “Isla de Arriarán” n^o XIX Málaga, Junio, 2002, pp. 351-363. Investigaciones posteriores de la propia autora han elevado el número de alusiones del pimiento hasta catorce.

Con valoración semejante en cuanto a color y forma se halla presente en este otro romance intitulado: *Los borrachos*: “Andaba entonces el Cid / más galán que Gerineldos / con botarga colorada / en figura de pimiento”.

El picante estimula la pituitaria y provoca estornudo. Tal es la nueva propiedad que Quevedo atribuya a la especia americana en su composición, también romance, *Boda de negros*, donde al describir el cortejo nupcial dice: “Hundíase de estornudos / la calle por do volvieron / que una boda semejante / hace dar más que un pimiento”.

Realmente la única referencia gustativa y sávida de la hortense con relevante valor sociológico-culinario se halla en la *Epístola satírica y censoria contra las acostumbres presentes de los castellanos*, escrita a Don Gaspar de Guzmán, Conde-Duque de Olivares: “... con pimientos rojos y ajos duros, / también como el señor comió el esclavo”. De nuevo, la asociación entre los dos mordicativos frutos; que tan poderosamente llamaba la atención a foráneos viajeros: la veterana liliácea asiática y la nueva solanácea indiana, universalmente aceptadas por todas las clases sociales. Diríase que ambos ingredientes –desde el poderoso al pobre– constituyen signo de identidad de la cocina española del siglo de oro.

También la poesía erótica del siglo se servirá de la hortaliza para sus propios fines en romances anónimos, la más habitual expresión de la lírica popular. Así, en *Flor de romances*, (1571) referido a una viuda triste, con escenario un huerto donde habitan numerosas verduras se hacen permanentes, jocosas y sobreentendidas alusiones a la insatisfacción sexual de la dama que imagina en cada una de aquéllas, como símbolos fálicos, remedio a su frustrado deseo. En tal contexto el pimiento – por forma, color y picor– cuadra como ninguna otra pieza de su campo:

“Lo que más gusto le daba, / de la hortaliza del huerto, / era, según imagino, / un colorado pimiento... Hay pimiento quemador, le decía por requiebro, colado estáis agora, y nacistes verdinegro”.⁵⁴

Tanta popularidad de la hortaliza-especia alcanza de modo singular también al arte pictórico. Uno de las creaciones plásticas propias del tardorenacimiento y el barroco es la naturaleza muerta, el bodegón y la pintura de género. Ésta, en el caso español, nos ilustrará sobre la vida cotidiana en la que se hallan productos naturales, enseres, y la figura humana en acción. Tal será el caso de las “cocinas”, y en este contexto el pimiento-guindilla. *Jesús en casa de Marta y María*⁵⁵ y *Vieja friendo huevos*⁵⁶, ambas de 1618, ofrecen sendos espacios culinarios –de muy relevante valor documental– en los que el producto indiano, por primera vez en la historia, se halla presente en un cuadro⁵⁷ En *La Vieja* ... dos guindillas superpuestas. Con acompañamiento respectivo de cebolla y ajos junto a la neoespecia indiana, Velásquez ratifica magistralmente con el pincel lo que literatos y visitantes extranjeros afirman con su pluma; esto es, el gusto por el sabor picante potenciado por la asociación de las liliáceas del viejo mundo con la solanácea del nuevo.

Murillo, por su parte, en *La cocina de los Ángeles* (1646-Louvre) también deja su testimonio, en el ámbito de una cocina andaluza, del pimiento junto al tomate. Debe destacarse que las dos únicas comparencias de la urticante solanácea en España se hace por pintores andaluces, y en

⁵⁴ ALZIEU, P. ; JAMMES, R. LISSORGUES, Y. *Poesía erótica del siglo de Oro*. Crítica 2000, p. 281.

⁵⁵ Londres. The National Gallery.

⁵⁶ Edimburgo. The National Gallery of Scotland.

⁵⁷ Cfr. MORENO GÓMEZ, J. *Los productos americanos en la pintura: El pimiento en el bodegón de Velásquez*. “Isla de Arriarán” N° XVIII. Málaga, Dic. 2001. Investigaciones posteriores llevan al autor a rectificar su afirmación. En efecto, el pimiento es el primer producto vegetal indiano que se representa en una obra de arte. Es, sin embargo, el pavo el primer ser del Nuevo Mundo presente en el arte pictórico: *Cocina bien provista con Marta y María en segundo plano*, del pintor flamenco Joachim Bueckelaer, 1566.

función culinaria; como pintura de género, y como tal animada, y no como mera exhibición de naturaleza muerta.⁵⁸

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

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

Probablemente es el producto americano del que más citas se hallan incluso que del cacao-chocolate, aunque de distinta naturaleza.

2. La primera referencia a su consumo en España la facilita B. de Las Casas (1527): “la cual ya es en toda España conocida”.

La primera cita a su consumo en Europa (Italia) es de Fernández de Oviedo (anterior a 1535): “Ilévase a España e Italia”.

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

4. Es el único producto tratado por tres médicos coetáneos en el siglo XVI: Monardes, Cárdenas y Francisco Hernández.

Los tres coinciden en su cualidad de laxante, confortador del organismo y estimulante del apetito.

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

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

5. La primera referencia a su cultivo en España se halla en Gregorio de los Ríos (*Agricultura de jardines*, 1592).

6. En los libros de cocina prácticamente ausente hasta el siglo XVIII. Su presencia es menor que la del tomate; a menos que su uso pudiera quedar encubierto con el nombre de pimienta, sin especificar si la de Oriente o la de Indias. Por la difusión, aclimatación y menor precio cabe pensar que se refieran a la de procedencia americana.

El pimentón, se le desconoce con este nombre excepto en *Estebanillo González*. Sin embargo, su uso como “pimienta o pimiento molido” se incorpora a la chacina: Carlos IV manda pintar “El Choricero” (Francisco Bayeu) en homenaje a quien se lo servía.

7. Los extranjeros que nos visitan citan el *pimiento* y *pimentón* (Joly 1603-04), y destacan su fuerte sabor picante asociado al también urticante *ajo*.

8. La literatura del Siglo de Oro recoge catorce citas: Cervantes, Quevedo, Quiñones, poesía erótica, ... con connotaciones metaculinarias basadas en el color rojo, su forma y sabor picante, que aplicadas a distintos protagonistas sirven para perfilar sus cualidades físicas o morales.

9. Es muy de significar el hecho de que el bodegón anteceda al texto culinario en el uso del pimiento, integrado con otros condimentos también picantes: ajo y/o cebolla.

Velásquez: *Jesús en casa de Marta y María*; y *Vieja friendo huevos* (1618) representan al pimiento-guindilla en una cocina. Es la primera vez en la Historia que figura un producto vegetal americano en una obra pictórica.

⁵⁸ Entre las escasas representaciones del pimiento, es preciso incluir también a Francesco Della Quosta (1639-1723). *Bodegón de castañas, azadón y paisaje con campesino y animal de carga*. En contraste con Velásquez y Murillo, el autor representa naturaleza muerta.