

LOS OTROS TESOROS DE LAS INDIAS Y LA ALQUIMIA DE LAS COCINAS

María Concepción BRAVO GUERREIRA
Universidad Complutense de Madrid

La cara cotidiana de la historia, como ha dicho Jacques Le Goff (1971: 224) abre un inmenso camino a la imaginación del historiador, sin que éste suponga que le sea preciso modificar sus presupuestos y, cayendo en generalizaciones, abandone u olvide el objeto de su estudio. Y el de la "*cultura alimentaria*", abre sin duda uno de los caminos más promisorios para el conocimiento de una dimensión cotidiana de la actividad humana que trasciende a los comportamientos sociales y económicos, orientados no sólo a las formas de regular la idea de propiedad o de acceso a los diferentes recursos, sino al nivel de desarrollo de conocimientos y tecnologías de una determinada sociedad.

La cultura alimentaria de las sociedades indígenas americanas con toda su carga de valores simbólicos y rituales, así como las propiedades medicinales y curativas de muchos de sus alimentos y condimentos, fueron objeto de la curiosidad y descripción admirativa de los primeros cronistas y tratadistas de lo americano que abrieron una nueva corriente historiográfica centrada en la *Historia Natural de las Indias* y en sus "Secretos Maravillosos".

Alimentos, condimentos y plantas medicinales, constituyeron sin duda tesoros cuyo inapreciable valor se ha hecho más notable por su incidencia en los cambios culturales y económicos de la vieja Europa, un proceso de larga duración, que es impactante y, por supuesto, definitivo en su momento, de los tesoros o las perlas que deslumbraron a la sociedad renacentista, ávida de las riquezas y objetos suntuarios que centraban su escala de valores materiales.

Pero estos otros tesoros de las Indias, a pesar de la entusiasta campaña de divulgación de

sus virtudes y excelencias, no fueron inmediatamente valorados como bienes de producción y consumo en Europa.

El gusto por nuevos alimentos, que pueden despertar en principio el recelo ante sus formas y sabores, se impuso lentamente y sólo al pasar por el refinamiento de filtros culturales propios.

Un refinamiento que se ensaya antes en las propias Indias por españoles y portugueses que se vieron forzados a modificar sus hábitos culturales entre los que destacaron prioritariamente los que afectaban a su subsistencia, a su dieta alimenticia.

Es cierto que, desde los momentos más tempranos de la colonización, los esfuerzos por adaptar los cultivos mediterráneos en todas las latitudes del nuevo continente, tuvieron un éxito notable y que se alcanzaron niveles altos de rendimiento² y excelentes calidades.

El testimonio de Pedro Cieza de León, cuya *Crónica del Perú* fue ampliamente divulgada en la edición de su primera parte, aparecida en 1553, es especialmente significativo por su dilatada experiencia en el conocimiento de las tierras andinas:

"fríanse muchas batatas dulces que el sabor de ellas es como castañas, y así mismo hay algunas papas y muchos frisoles (sic), y otras raíces gustosas. Por todos los valles de estos llanos hay también una de las singulares fructas que he visto, a la cual llaman pepinos, de muy buen sabor, y muy olorosos alguno de ellos. Nascen así mesmo gran cantidad de

2 En los Andes, donde la diversidad climática influía mucho

en la variabilidad del rendimiento, éste era en las mejores condiciones, realmente muy alto, incluso superior al del maíz: 54 fanegas por una de sembradura (ORTIZ DE ZÚÑIGA, 1972: 210). Pero si se cultivaba en andenerías en la sierra, apenas alcanzaba a las 15 fanegas por una de sembradura (Ibidem: 58). De la escasez de tierra cultivable y del interés por el cultivo del trigo da idea el hecho de que en muchos lugares la medida de referencia no sea la fanega sino el almud, que en las equivalencias castellanas venía a ser una onceava parte de la fanega.

1 MONTANARI, Massimo: "Historia. Alimentación. Historia de la alimentación", en *Problemas actuales de la Historia*. Ediciones Universidad de Salamanca, 1993, pp. 19-27.

árboles de guayavas y de muchas guayas y paltas, que son a manera de peras. Y guanábanos y caimitos y piñas de las de aquellas partes (...) Y en la espesura de los valles hay algarrovas algo largas y angostas, no tan gordas como vainas de hayas. En algunas partes hacen pan de estas algarrovas, y lo tienen por bueno. Usan mucho de secar las frutas y raíces que son aparejadas para ello, como nosotros hacemos los higos, pasas y otras frutas. Agora en este tiempo, por muchos de estos valles ay grandes viñas donde cogen muchas uvas. Hasta agora no se ha hecho vino y por eso no se puede certificar qué tal será: parece que por ser de regadío será flaco" (1984: 202).

Mejores expectativas ve nuestro cronista en la calidad de los que puedan obtenerse en la sierra (1984: 298), pero por lo que se refiere al trigo y otros cereales, así como frutales mediterráneos, afirma que se crían hermosos y dan fruto en gran cantidad, aconsejando por ello a "los conquistadores y pobladores destas partes, no se les vaya el tiempo en contar batallas y alcances: entiendan en plantar y sembrar que es lo que les aprovechará más" (1984: 268).

Pero el europeo no renunció al consumo de los alimentos tradicionales. El mismo Cieza que, al parecer, no se atrevió a probar el pan de algarroba y que apreciaba el de trigo "muy bueno y sabroso" que se hacía en Arequipa (1984: 223), recordaba con añoranza el charqui (carne seca de llama) transformado en sabrosa cecina de guanaco, que comió en La Paz en la Posada del Capitán Alonso de Medina, que le pareció "lo mejor que hubiera probado en su vida" (1984: 295). Admite que la carne de los auquénidos que, aclara, "nosotros llamamos ovejas" es muy buena, aunque "tira el sabor de ella a carne de monte", y "los corderos son mejores y de más sabor que los de España" (1984: 294).

Y es que pronto se supieron adaptar esos productos tradicionales en un proceso de elaboración que transformaba su aspecto o su sabor, a los gustos y hábitos de los europeos, que también fueron asimilados por las poblaciones indígenas asentadas en las ciudades coloniales³.

Fue un proceso laborioso y cuidadoso, objeto de una experimentación que consiguió transformar la materia prima para perfeccionarla como si de un trabajo de alquimista se tratara, a partir de una elaboración paulatina.

Los portugueses, en Brasil, supieron aprovechar la harina de mandioca para elaborar un pan que consideraban más saludable que el de trigo, y que no desdeñaban los mismos gobernadores. Gabriel Soares de Souza asegura que "Tomás de Sousa, Don Duarte y Mendo de Saa, no comían en Brasil pan de trigo, por no irlas tan

bien como él, y lo mismo hacían otras muchas personas" (Soares de Souza, 1958: 149). Pero no sólo esto; con la que los indios llamaban harina de guerra o de carima, aprendieron a hacer "bollos amasados con leche y hiemas de huevos con otras mil invenciones y modos de bollos, todos muy sabrosos, y empanadas de pollo, tortas de dulce y otras cosas lo mismo que de harina de trigo" (Soares de Souza, 1958: 148).

El mismo autor nos dice cómo las mujeres portuguesas aprendieron a aprovechar el mijo que "el gentío indígena comía simplemente tostado en lugar de fruta, para hacer sabrosas sopas de carnes o pescados conservándolo, durante todo un año, curándolo al humo" (Soares de Souza, 1958: 151), o utilizaron como base de una exquisita repostería las diferentes especies de frutas y semillas, especialmente las llamadas almendras del Brasil, "que quien no las conoce las come por tal" (1958: 153). Nicolás Monardes confirma las excelencias de esta "fruta muy graciosa" que le trajeron desde Perú y de la que no da el nombre, ni botánico ni indígena, pero la describe y asegura "yo he comido de las que me han traído y tienen muy buen gusto" (Monardes, 1580: foja 85v)⁴.

El Inca Garcilaso de la Vega, que también menciona esta especie de semillas que nacen bajo la tierra, nos dice que su nombre en quechua es inchic, y que con miel hacen de ellas muy buen turrón (Garcilaso, 1963: 307).

Es la alquimia de las cocinas la que dará carta de naturaleza a la criolla, nacida en casas y conventos, como actividad que no desdeñan las damas recluidas en esas instituciones que no vivieron muy alejadas de la vida cortesana y bulliciosa de las ciudades indianas. La misma exquisita Sor Juana Inés de la Cruz, en el retiro de su Convento de San Jerónimo, confiesa que muchos secretos naturales los descubrió ella guisando, y llega a afirmar que "si Aristóteles hubiera guisado, mucho más hubiera escrito" (Galaviz, 1987: 117). Parece que en medio de su incansable labor intelectual encontró tiempo para escribir un libro de recetas de cocina.

Las costumbres alimentarias criollas dieron lugar a una alta cocina en la que se considera la más elaborada y sofisticada la peruana, que tuvo en la aristocrática sociedad limeña su centro de expansión a todo el Virreinato, influyendo sobre los modelos de producción agrícola y los rasgos esenciales de la vida de las aldeas (Peloso, 1989).

³ SUPER, John C. y Thomas C. WRIGHT: *Alimentación y sociedad en América Latina*. FCE, México. 1989.

⁴ Citado por LOPEZ PINERO (1992: 195).

Una cocina que hace soñar con nostalgia a un personaje de Vargas Liosa, el gordo Iscariote en su novela *Lituma en los Andes: "Tamales, anticuchos, chicharrones con camote, ceviche de corvinarocotos rellenos, conchitas a la parmehana, cansa a la limeña y cervezas al temple popular (...)* ésto es el comienzo. Después ají de gallina con arroz blanco y un seco de cabrito. Y para rematar la tarde mazamorra morada con turrón de doña Pepa. *Alégrate Carreñito*". Bien es verdad que este turrón de doña Pepa no es el del Inca Garcilaso, porque se hace con ron y galleta de trigo, pero parece que la tradición de los turrones peruanos arranca con la misma conquista.

Sin desmerecer las excelencias de la cocina criolla y sin desconocer que su desarrollo tuvo mucho que ver con el de los comercios regionales y con la continuidad de modos de distribución tradicionales como el de la reciprocidad (Peloso, 1982: 79), es indiscutible que la introducción en Europa de los nuevos ingredientes procedentes de las Indias contribuyó a estimular las investigaciones casi de alquimistas de los cocineros que debían atender, con sus recetas mágicas, las exigencias de los refinados señores de las cortes europeas. Y que la demanda de esos ingredientes, al hacerse extensiva a las clases medias y populares determinó un alza en la estimación de esos productos que cambiaron no sólo las pautas de la cultura alimentaria, sino que tuvo una marcada incidencia en el desarrollo de unas explotaciones agrícolas y de pequeñas industrias que permitieron la difusión de esos pequeños experimentos de las cocinas, aunque se guardaron a veces como grandes secretos.

Entre los nuevos productos alimenticios llegados de las Indias, el que sin duda causó un mayor impacto y tuvo mejor aceptación fue la patata, el tubérculo de origen andino que ya en el siglo XVI tuvo una amplia difusión en Europa entera. Parece que su primera aclimatación tuvo lugar en Galicia, pero pronto fue conocida en Inglaterra, donde la introdujo el corsario-caballero de la reina Isabel I, Sir Francis Drake. También en Irlanda fue muy tempranamente cultivada, aunque sin duda la popularidad de este nuevo alimento se debió a su introducción en Alemania al ser distribuida por Federico II de Prusia entre los soldados de sus ejércitos, como base fundamental de su dieta. Desde entonces, la patata constituye, como es bien sabido, un integrante imprescindible en la cocina alemana.

El refinamiento de su preparación como especialidad culinaria tuvo lugar, no obstante, a partir de la introducción que hizo de ella en

Francia el químico y agrónomo Antonio de Parmentier, que consiguió extender su gusto y aprecio en las mesas de la burguesía y la aristocracia.

También el cacao mejicano, cuyas técnicas de preparación fueron objeto de una compleja y sustancial transformación respecto a las empleadas en las culturas azteca y maya, fue ocupando un lugar destacado en los gustos europeos hasta alcanzar la categoría de ser un elemento que centró los hábitos sociales para hacerse imprescindible, marcando incluso el ritmo del horario de reuniones y tertulias en ámbitos burgueses y clericales.

Desde Cádiz y Lisboa, a donde llegó por primera vez, se extiende el gusto por esta nueva bebida a Italia; y en Francia llegó a las mesas palaciegas como costumbre introducida por la reina Ana de Austria, hija de Felipe III, y esposa de Luis XIII. Sus virtudes y excelencias fueron exaltadas nada menos que en una solemne sesión académica celebrada en la Universidad de la Sorbona en 1654; quizá como reivindicación ante el hecho de que su uso había sido prohibido en Italia⁵.

Usos y costumbres sociales van cambiando al hilo de nuevos hallazgos que vienen arropados en el prestigio que le confieren sus virtudes medicinales, cuando se buscan remedios eficaces para aliviar los males y dolencias de la humanidad.

Este es el caso del tabaco, sobre el que desde el siglo XVI se escribieron Tratados por médicos y botánicos españoles, muy pronto traducidos a todas las lenguas de Europa, y después ampliados en obras de científicos holandeses, franceses e italianos.

El uso médico de esta planta se aplicó para combatir las enfermedades respiratorias y reumáticas, así como también con fines profilácticos y calmantes.

5 La importancia de su consumo, y el interés económico de su cultivo, determinó la publicación de algún Tratado científico como el de Enrique DOYLE: *Tratado sobre el cultivo, uso y utilidades de las patatas o papas*. Madrid, 1797, uno de cuyos ejemplares se conserva en la Biblioteca del Real Monasterio de El Escorial bajo la signatura 32-11-65 n.º 6. El mismo repositorio guarda, con signatura 53-1-21 n.º 5, una publicación de tono jocoso dedicada a nuestro popular alimento, publicado a comienzo del siglo XIX por un autor anónimo, *Canto en broma a una prodigiosa planta llamada patata*. Madrid, 1815.

6 La bibliografía sobre el chocolate se inicia en 1591 en los capítulos que le dedica Fray Bernardino de CÁRDENAS en su obra *Problemas y secretos maravillosos de las Indias*. Alianza Editorial, Madrid, 1988, pp. 135-155. Merece mencionarse entre los del siglo XVIII un momento de mayor difusión de su uso, la obra de Vicente CARDIZÁBAL, *ria sobre las utilidades del chocolate*. Pamplona, 1788.

Aunque ya desde el siglo XVII se advirtió que su uso provocaba una adicción que pasó a considerarse como abuso y como vicio, que fue extendiéndose como práctica social; primero entre las clases bajas desde las tabernas portuarias, a donde llegaba de la mano de marineros que cubrían la carrera de las Indias, para llegar a alcanzar una elevada consideración en amplios sectores de la sociedad.

Como ha señalado el Profesor Guillermo Céspedes del Castillo en su discurso de ingreso en la Real Academia de la Historia, que versó sobre el tabaco en la Nueva España, su prestigio propició el intento de aclimatar su cultivo en Europa: *"pero al no tener éxito este proyecto (...), se intensificó su tráfico comercial e impulsó, sobre todo en España, el desarrollo de una economía sustentada en la industria de su elaboración y manufactura, que aunque de proporciones modestas, dado su carácter casi artesanal, abrió un nuevo campo laboral en el que la mujer tuvo por primera vez un lugar reconocido, sujeta a una reglamentación específica, que determinaba niveles de especialización y responsabilidad"* (Céspedes del Castillo, 1992: 121).

La práctica social del consumo del cigarrillo, tanto como el uso del tabaco en la medicina fue, no obstante, objeto de una crítica y una polémica que se inició en el siglo XVII, y que evidentemente todavía no ha terminado, dando lugar a la discusión de leyes que pretenden regular ese consumo.

Menos controvertida fue la aplicación de otros remedios que contribuyeron realmente a los avances de la medicina europea, como la quina, cuyo uso fue ocultado celosamente por los indígenas de las regiones andinas a los españoles, pero que finalmente, y gracias a la mediación de los jesuitas, que la introdujeron en la corte de Luis XIII de Francia, constituyó la base de una medicina eficaz que fue apreciada sin celos por Europa entera.

Del mismo modo, la zarzaparrilla, cuyas virtudes casi milagrosas nos describe como nadie, en su estilo llano y castizo, Pedro Cieza de León (1984: 175), constituye desde el siglo XVIII un ingrediente fundamental en una nueva farmacopea que se enriqueció al intensificarse los rigurosos estudios botánicos de los sabios europeos que integraron las cada vez más frecuentes y fructíferas expediciones científicas al Nuevo Mundo, patrocinadas por las diferentes cortes europeas desde el siglo XVIII.

Pero volviendo a nuestra alquimia, y entendiéndola como *"un proyecto del trascender la materia y perfeccionarla para conducirla a un*

estado de perfección ideal" (Esteve de Sagrera, 1991: 191), su aplicación a las cocinas alcanzó esta perfección en la transformación de uno de los pequeños tesoros de las Indias. Tesoro que tiñó de colores suntuosos y de sus más brillantes reflejos a la cocina española, bien en su estado natural o sometido a cuidadosos procesos de elaboración que empezaron siendo artesanales y constituyen hoy día una industria floreciente, aunque reducida a ámbitos regionales muy concretos. Hablamos del modesto, pero universal condimento de la dieta indígena americana: el axi antillano, chilli mexicano o uchu de los Andes, que muy pronto fue conocido en España como pimienta y que transformado y elaborado se divulgó como pimentón.

Su mención es obligada en la nómina de productos vegetales de todos los primeros cronistas que cuentan de sus excelencias y virtudes culinarias, e incluso curativas y medicinales. Sus textos, con referencia a sus múltiples variedades, han sido reiteradamente recogidos en las antologías al uso. Desde Pedro Mártir de Anglería a Bernabé Cobo, la referencia a la que primero se llamó Pimienta de las Indias, es cita obligada en cuantos estudios se han hecho de la flora americana

Por menos conocida, aunque no menos completa en la enumeración de variedades y aplicaciones, y porque nos da otros nombres indígenas para el axi-chilli-uchu-pimienta, transcribo la *Declaración de las Castas de Pimienta que hay en Bahía*, del portugués Gabriel Soares de Souza:

"Podemos referir las Castas de Pimienta que hay en la Bahía según nuestra noticia, y empecemos por la que llaman Cui-sem, que son unos pimientos del tamaño de las cerezas, las cuales se comen verdes, y después de madurar cocidas enteras con pescado, o con legumbres y de una y otra manera pican mucho. Los yndios las comen enteras misturadas con arina. Acostumbran los portugueses imitando a los yndios secar estos pimientos, y después de bien secos molidos misturarlos con la sal, a que llaman Jujitai y mojen en ella el pescado y carne, y assi entre gente blanca se usa ponerla en el salero, y no descontenta a ninguno. Los yndios la comen mezclada con arina quando no tienen otra cosa. Estas pimenteras suelen hacerse unos arbolitos de cuatro y cinco palmos de alto, y duran muchos años sin secarse.

Hay otra clase de pimientos más grandes, a que los negros llaman Cuihemoen, y después de maduros se vuelven rojos, y tienen el mismo uso que los de arriba. El árbol de ellos se hace de la altura de un hombre, y todo el año tiene pimienta en flor, verdes, y maduros, y duran también muchos años.

Hay otra casta que se llama Cuihepia que tiene un pico como el de los garbanzos y de su mismo tamaño. Cómense verdes, crudos y cocidos, y luego que están maduros se vuelven vermejos y son muy picantes. Las gallinas y pájaros se aficionan mucho a ellos: El árbol de estos es mediano y todo el año tiene fruto.

Hay otros que se llaman Sabaon que son más largos, y verdes no quemar tanto como quando están maduros y ver-

mejor; el árbol que los cría es más pequeño y da fruto todo el año, que tiene el propio uso que los demás.

Hay otra casta de se llama Cuiheporima, porque tiene la misma figura que la calabaza; y cuando es verde tiene la color azul, y en estando madura se hace roja de la qual se usa como de las demás; su árbol es pequeño y los cría todo el año.

Hay finalmente otra que llaman Camay, que es bravia y se cría en los montes y campos, y los comen los pájaros muy bien por ser pequeña como los garbanzos, pero es la más picante de todas aunque más gustosa, y cuando es madura se hace verameja, y en habiendo de esta no se come de otra. El árbol es también pequeño. Tiene las flores blancas como los demás, y tiene pimientos todo el año" (Soares de Souza: 152-153).

El prestigio de este condimento en la escala de valores del consumo indígena se refleja en la afirmación de Bernabé Cobo, contrastada con lo que en el mismo sentido recogen innumerables fuentes que nos ilustran sobre los aspectos de las culturas prehispánicas: *"Es el ají tan regalada y apetitosa salsa para los indios, que con él cualquier cosa comen bien, aunque sean yerbas silvestres y amargas; y los más rigurosos ayunos que hacían en su gentilidad era abstenerse de comer cosa guisada con ay (Cobo, 1965: 173).*

En efecto, el sentido ritual de su abstinencia le confirió un alto valor económico como producto imprescindible en los trueques en que se basó el desarrollo de la organización económica de los pueblos prehispánicos.

El chilli figura como producto apreciado en la *Matrícula de Tributos* y el *Código Mendocino* de la Nueva España, y es mencionado como una entrada importante entre los que se vendían en el mercado de Tenochtitlan, por los cronistas más antiguos, y como ingrediente de los alimentos preparados. El Dr. Francisco Hernández nos da la receta de uno de esos platillos que era popular en 1575, el Tlatonilatolli, utilizado más como estimulante que como alimento propiamente dicho: *"Se hace mezclando una pequeña parte de maíz, y una mayor de pimienta seca y hecho polvo, agregándoles epozotli; y poniéndolo todo al fuego hasta que cueza bien esta hierba, lo cual pronto sucede, y tómate caliente"* (Hernández, 1959, I: 291).

En el Area Andina, además de las referencias de los cronistas, los documentos administrativos coloniales, como las visitas o las Relaciones Geográficas, nos confirman el lugar que ocupaba el uchu, en una escala de valores expresada por el orden en que se consignan los productos de trueque o de consumo, cuando el testigo que informaba se valía de los quipus tradicionales.

En la región altiplánica del Titicaca donde sólo se podía conseguir mediante un sistema de intercambio con los valles cálidos de la costa, aparece siempre enumerado a continuación del maíz, el alimento de más prestigio, y antes que la coca (Díez de San Miguel, 1964: 29-44-46). Y en la montañosa provincia de Huanuco, de amplia variedad ecológica era objeto de un trueque generalizado entre los niveles bajos y cálidos, y los altos y secos pero fríos. Las tierras mejores se destinan, por esta razón, al cultivo de trigo, maíz, ají y algodón. El aprecio del uchu por los españoles recién llegados a esas tierras, se advierte al encontrarlo fijado como producto de la tasa de algunos encomenderos (Ortiz de Zúñiga, 1967: 307), lo que puede justificar la denuncia de los miembros de la comunidad de un pueblo de sierra que tiene parcelas de cultivo en los llanos, donde se obtiene el ají, y que les han sido usurpadas por su encomendero (Ortiz de Zúñiga, 1972: 228).

Bien sea para su propio consumo en la sierra, o bien para conseguir, mediante su intercambio, otros productos que se les exige por tributo, el tráfico del "uchu" desde las tierras costeñas a las de altura, seguía siendo una actividad importante para el hombre andino durante el período colonial (Relaciones Geográficas de Indias, 1965). Sólo el abastecimiento de la ciudad de Potosí absorbía en 1603 catorce mil cestos anuales de este condimento, cuyo precio ascendía a cuatro pesos el cesto⁸, el mismo que se pagaba por una botijuela de manteca de cerdo o una arroba de pescado salado de la mar. Una cotización no muy por debajo de la de la coca, que se pagaba a seis pesos el cesto, y muy pareja a la de la fanega de maíz que costaba cinco pesos (Relaciones Geográficas de Indias, 1965: 381).

Este consumo masivo no estaba sólo orientado a la población indígena. El autor del informe que utilizamos no se limita a darnos los datos; cuando habla del ají (empleando el vocablo antillano generalizado en todas las Indias) lo hace a continuación de los dulces y explica que no es menos apetecible al gusto que estos apreciados manjares.

Parece coincidir en sus preferencias con un amigo del Inca Garcilaso llegado de Méjico a España que comía por postre y en todas sus comidas dos pimientos asados, y aclara: *"Generalmente todos los españoles que de Indias vienen a España lo comen de ordinario y lo prefieren más que las especias de la India Oriental. Los indios*

7 Hierba olorosa de virtudes medicinales, comestible cruda o cocida. HERNÁNDEZ, 1959, I: 369.

8 Un cesto, como medida de capacidad, equivalía a 4 kgs de coca.

lo estiman tanto que lo tienen en más que todas las frutas" (Garcilaso de la Vega, 1963: 309). Ya años antes que Garcilaso, Juan Frago en su *Discurso sobre las cosas aromáticas*, habla del axí como de planta *"muy conocida y ordinaria entre ellos (los indios), y aún acerca de nosotros, porque no hay jardín que no presuma de tenerlo sembrado por la hermosura del fruto que lleva (...). Usan desta pimienta en los guisados y potajes, y aún entre nosotros por ahorrar de costa y porque tiene las veces de la pimienta ordinaria"* (Fragoso, 1572: 186v).

En efecto, la introducción del axí en España fue muy precoz, como lo atestigua Gonzalo Fernández de Oviedo, y no sólo como ornamento de los jardines, que también admiraban al Doctor Monardes.

El Alcaide de la Fortaleza de Santo Domingo, que en su repetido ir y venir de las Indias a España, tuvo ocasión de comprobar personalmente las consecuencias del impacto de lo americano en Europa, nos dice que se lleva *"a España, a Italia e a otras partes por muy buena especie e es cosa muy sana e hallándose los hombres muy bien con ello en todas partes donde lo alcanzan; e desde Europa envían por ello mercaderes e otras personas e lo buscan con diligencia para su propia gula e apetito"* (Fernández de Oviedo, 1959: 236).

Su aclimatación en España fue fácil y rápida en todas sus variedades. Desde el suculento "rocot-uchu" que gozaba de las preferencias de Cobo, y que asado hacía las delicias del amigo de Garcilaso recién llegado de Méjico ya en los albores del siglo XVII, hasta la pequeña guindilla que nos describe el propio Garcilaso, el "cuissem" brasileño que a Soares de Souza le recordaba por su forma a las cerezas, tuvieron en España una buena acogida y una amplia difusión. Tanto para ser consumidas en su forma natural como sometidas a un proceso de secado y molturación, que ya había sido utilizado en las Indias, como atestiguan las descripciones más tempranas, desde México a Brasil y Perú.

Convertido era lo que después se ha denominado vulgarmente como pimentón, el condimento de los indígenas americanos encontró una finalidad que haría cambiar, desde el siglo XVI, los usos alimentarios de la extensa región de la península ibérica que podríamos calificar como área económico-cultural "del cerdo", presidida por el berraco ancestral, que generó una cultura, la de la carne, de connotaciones y pautas diferentes a la que se sustentó en el pastoreo del ganado lanar: la del queso. Bien es verdad que en España ambas culturas compartieron el espacio

geográfico de la Meseta, y aún de Extremadura, sin marcar las diferencias tan sustanciales, derivada de modos de vida y algunas de módulos mentales y materiales, a instancias de consumos tan distintos, que Massimo Montanari (1993: 21) señala para las regiones italianas de la Lombardía, de raíz cultural germánica, ámbito del cerdo, y la Romania, de tradición romano-bizantina, espacio del ganado lanar y cabrío.

La cultura alimentaria de la Meseta y Extremadura, por la importancia del ganado porcino, fue posiblemente la que sufrió un cambio más profundo y más temprano, como consecuencia del préstamo cultural que supuso la introducción del cultivo del pimiento de Indias. Es cierto que la documentación de la época no es muy expresiva a propósito de la incidencia de esa introducción en las estructuras económicas de la región, pero tenemos el testimonio vivo de la lengua castellana que se enriquece con la incorporación a su léxico de nuevos vocablos que reflejan los usos de la vida cotidiana. Los embutidos, como consecuencia más notable del uso del pimiento molido, cobran una realidad que se expresa al ser introducidos en los diccionarios nuevos términos que matizan la diferencia de los tradicionales que no incorporan ese ingrediente, morcillas y salchichones, que eran conocidos antes del siglo XVI.

La primera referencia que encuentro es la del *Diccionario Etimológico* de Francisco del Rosal, de 1601 (1992: 1240): *"Chorizo, como Gurizo, como si dijera cosa de animal criado en casa, de çicure, latín, de donde dice el segobiano guro al agua simple y curas las palomas caseras, y así Guricio, carne aderezada de puerco casero o doméstico, a diferencia de los javalies y monteses, que eran más acostumbrados en las comidas"*.

Por su parte en 1611, Sebastián de Coyarubias en su *Tesoro de la Lengua Castellana*, remite para explicar la significación de *churizo* ("un cierto género de salsichon de carne de puerco picada y embutida en una tripa") a la voz *churre*: *"la pringue que corre de alguna grasa, y tomó nombre del sonido que hace cayendo sobre las brasas"*; o según el Padre Guadix⁹, es arábi-

⁹ El Padre Diego de Guadix es autor de una obra que, a pesar de haber obtenido las licencias pertinentes par su publicación en 1593, permanece inédita en un manuscrito conservado en la Biblioteca Colombina cuyo título es *Recopilación de algunos nombres arábigos que los moros pusieron a algunas ciudades, con algunos vocablos y verbos arábigos de que comúnmente se usa en las lenguas latina, española e italiana*.

go, de *churri* que significa corriente (1994: 392 y 393).

Ya en 1726, el *Diccionario de Autoridades* editado por la Real Academia Española, nos dice que chorizo es "un pedazo corto de tripa relleno de carne picada, generalmente de puerco, adobada y con especias, el qual se cura al humo para que dure", y nos facilita las primeras referencias sobre su presencia en textos literarios (1976, I: 330). Es en el *Guzmán de Alfarache* de Mateo Alemán, escrito en 1509, aunque su primera edición documentada data de 1604, donde el nuevo vocablo se hace presente por primera vez: "Si sus madres les envían un bavril de aceitunas cordobesas, cumplen con darnos un platillo, y nos quiebran los ojos con dos chorizos ahumados de la montaña". Poco después, Salvador Jainto Polo, en sus jugosas coplas satíricas aparecidas en 1611, nos dice: "que no hay cazuela, relleno ni xigote inglesas tortas, ni pastel en bote / mondongo, manjar blanco, chorizos, salchichones y morcillas 1 y otros compuestos de invenciones varias / que no te ofrezcan y te rindan gracias".

Corominas, además de ampliar las referencias literarias de su empleo en el siglo XVII, remitiéndonos a Cervantes y Vélez de Guevara, se extiende en eruditas disquisiciones sobre los orígenes atribuidos al vocablo, desde el *Diccionario de César Oudin* de 1607, y sus posibles etimologías provenzal, gallega o portuguesa, derivadas a su vez del latín, pero sin pronunciarse por ninguna, al encontrar dificultad en el sonido *ch*, que reconoce que es de origen incierto (Corominas, 1984, II: 392). Si se nos permitiera la ligereza de una pirueta etimológica nos gustaría pensar que el origen de ese sonido podría estar en el "uchu" del quechua o el "chilli" del nahuatl. Al fin y al cabo, lo que le da su carácter y su esencia al nuevo alimento, de nombre tan incierto, es precisamente ese condimento nuevo, incorporado a los gustos culinarios de España por obra y gracia de la afición que cobraron por él extremeños, castellanos y vascos que supieron apreciar sus virtudes y propiedades, y su sabor.

Y otra de las variedades del chorizo, la longaniza, también cobra carta de naturaleza con su nombre y sus sabrosas cualidades en la lengua renovada del siglo XVI. Ausente como vocablo en los diccionarios medievales, aunque su nombre deriva del latín, en opinión de los expertos (Del Rosal: folio 210v; *Autoridades*, II: 431; Corominas, 111: 692), su uso en textos literarios se documenta como primicia por el *Diccionario*

de *Autoridades* en una de las *Rimas de Licenciado Thomé de Burguillos*, de 1634¹⁰:

*"Bien haya mi cabaña, aunque pajiza,
Donde por Pascuas garrobillas como,
Y por carnestolendas longaniza".*

Pero recordemos que mucho antes de esta fecha, hacia mediados del siglo XVI, una longaniza mal comida, y su "huelgo" inconfundible fue la causa de un giro notable en las andanzas de Lázaro de Tormes, y posiblemente de la muerte de su primer mentor, el ciego que cayó "medio muerto y hendida la cabeza" contra un poste de los portales de la plaza de la villa de Escalona, por no haber tenido tan buen olfato para distinguir la piedra como lo tuvo para descubrir el olor de la longaniza robada del fardel de sus tesoros por el pícaro Lázaro.

Señalábamos más arriba la falta de datos precisos sobre la repercusión que sin duda tuvo en el desarrollo económico de la Meseta, el uso y la comercialización del pimentón cuya mención como nuevo cultivo y base de un comercio regional apenas es mencionado en las Relaciones Topográficas de España, ordenadas levantar por Felipe II¹¹.

A través de ellas se advierte que una economía de autosuficiencia regulaba, mediante intercambios o mediante un comercio que se desarrollaba en ferias locales, el consumo de los nuevos productos, el pimentón y los embutidos, que no constituyen todavía una fuente apreciable de ingresos económicos para el desarrollo de las regiones que actualmente son las grandes proveedoras de ellos: Extremadura, Murcia y La Rioja para el condimento, además de Castilla la Vieja, gran consumidora de éste para los embutidos.

La trayectoria de ese desarrollo económico regional de lento despegue durante los siglos XVII y XVIII, puede ser analizada en la rica documentación que proporciona el Catastro de Ensenada, para llegar a comprender la situación de los pueblos de España a mediados del siglo XIX, tal y como nos la presenta la monumental obra de Pascual Madoz, que supone una continuidad en la línea diseñada por Felipe II.

A través de sus datos, podemos constatar que los nuevos alimentos se han asentado en amplios espacios y que aún sin alcanzar una ex-

10 Thomé de Burguillos fue el pseudónimo utilizado por Lope de Vega para firmar algunas de sus obras en verso.

11 Un magnífico estudio sobre estos documentos, con completa información bibliográfica, en F.J. CAMPOS, 1986 y 1992.

plotación de nivel industrial, su tráfico hace más dinámico el comercio, tanto de productos elaborados como de materias primas necesarias para esa elaboración. Por ejemplo, en los cuadros que recogen los productos y su valoración, de las importaciones y exportaciones que se llevan a cabo a través de las pequeñas aduanas de segunda categoría que jalonan las fronteras de Francia y, sobre todo, de Portugal se consignan de forma paralela a las partidas de pimentón que se exportan, las entradas siempre recurrentes de las de Extremadura y Salamanca, de gran cantidad de tripas secas de vaca, imprescindibles para la elaboración de los embutidos.

Estos, en sí mismos, parece que siguen siendo un producto de simple intercambio o comercio local, en el que según Madoz *"los vecinos venden recíprocamente los productos de sus cosechas o de sus ganados"* (Madoz, 1953, II: 299). Con todas las reservas que el mismo autor expresa respecto a la fiabilidad de los datos que recoge, cuando presenta los relativos a la provincia de Badajoz¹², y que pueden hacerse extensivos al resto de las provincias españolas, no cabe duda de que ya en la primera mitad del siglo XIX ciertos productos alimentarios introducidos desde América y aclimatados al cultivo local, además de los que se siguen importando mencionados en el renglón de "coloniales", se van afianzando en su producción y en su comercialización en España.

En cuanto a la producción del pimiento molido, cobra una especial importancia la región extremeña de la Vera, que con la excepción del propio valle del río Tiétar es de geografía accidentada, de sierras elevadas en las que es preciso, para hacerlas aprovechables a la agricultura, la construcción de andenerías de cultivo, toscamente preparadas, que requieren de un continuo trabajo de mantenimiento y *"en las que no cabe otro ingenio que el brazo del hombre"* (Madoz, 1953, III: 14). La contrapartida de esa difícil orografía es que la tierra *"participa de varias calidades"* (Ibídem: 253), y permite gran diversidad de cultivos, aunque con exclusión de los cereales.

Los datos que Madoz proporciona sobre el tema que nos ocupa, aún expresados de forma muy poco precisa, son más interesantes para esta región¹³, mientras que sus referencias en

la de Murcia apenas se reducen a la consignación del pimentón que se consume en la capital durante el quinquenio 1825-1830: 16.553 arrobas de pimentón dulce y 2.860 de picante (Madoz, 1989: 171) o una vaga mención a que es un producto que se exporta, pero sin especificar cantidades por la Aduana del puerto de Cartagena (Madoz, 1989: 84).

Tan irrelevante parece esta explotación agrícola e industrial en la región murciana en la primera mitad del siglo XIX, que en el estudio introductorio que precede a la edición facsimilar que utilizamos, no se menciona siquiera este artículo en el análisis del estado económico de Murcia elaborado a partir de los datos de Madoz.

Por el contrario, la Vera extremeña puede conseguir los cereales y el hierro de que carece gracias a la exportación, tanto a Castilla y Andalucía como a Portugal, del pimiento molido, además de otros productos agrícolas. Y aún así, su cultivo y su elaboración, en opinión de Madoz, resultaban poco productivos, al menos en el pueblo de cuecos muy decaído de su antiguo esplendor y en el que aconseja *"reducir el cultivo del pimiento, cuyo bajo precio y costosos adelantos tienen arruinado el país"* (Madoz, 1953, II: 315). Este pueblo dedicaba, por entonces, a este cultivo una huca, de propios, de ocho fanegas en la ribera del Tiétar y su elaboración, como en el resto de la Vera, se hacía en los molinos harineros que cubrían así una doble función.

A pesar del pesimismo de Madoz, la región era la gran proveedora de este artículo que se consumía, según sus datos, en cantidades apreciables. Por ejemplo, en el quinquenio 1825-1830 en Gijón se consumieron solamente 388 arrobas (Madoz, 1850, VIII: 416), pero en Granada se llegó a la cantidad de 9.946 arrobas de pimiento dulce y 4.716 de picante (Madoz, 1850, VIII: 551). En Badajoz la cifra alcanzó las 1.051 arrobas (1953, I: 254) y en Salamanca, 3.102 (1984: 250).

los doce restantes no especifica la superficie destinada al mismo, excepto en cuecos ocho fanegas de tierra, Torremenga, nueve fanegas, y Jaraiz, media haza, y semilleros de pimientos llamados de "los Gregorio" (MADOZ, 1953). En cuanto a las cantidades de pimiento molido, ya elaborado solamente precisa las del pueblo de Losar (diez mil arrobas anuales de picante, que se manufactura en trece molinos harineros y que es la principal producción del pueblo), de Jaraiz (seis mil arrobas al año) y Aldeanueva de la Vera (trescientas arrobas al año). Son precisamente estos dos últimos pueblos los que en la actualidad cuentan con sendas fábricas que siguen abasteciendo la demanda, cada vez más creciente, de los establecimientos chacineros de Castilla y Extremadura, además de la que supone la continuidad de la elaboración tradicional artesana en el ámbito doméstico de los pueblos de ambas regiones.

12 "A pesar de que estamos convencidos de que los estados que siguen formados a costa de mucho trabajo, y de un análisis detenido de las noticias oficiales, no presentan ni remotamente la verdad". MADOZ, 1953, I: 250.

13 De los diecisiete pueblos que integran la región, Madoz no menciona el pimiento como producto en cinco de ellos, y en

Las partidas destinadas a los pequeños puestos fronterizos con Portugal son más modestas¹⁴, pero junto con los demás productos que se comercializaban por ellos, movían un tráfico que requirió la organización de un completo sistema de arrieraje que fue un elemento complementario del desarrollo de la economía rural.



Huamán Poma. *Nueva Corónica*

Por lo que se refiere a los embutidos, éstos no constituían todavía base de una producción industrial de cara a una comercialización organizada. Su elaboración no rebasaba los ámbitos meramente domésticos, o a lo sumo locales. Los centros que fueron, a finales de siglo, famosos por sus productos artesanos en esta especialidad no figuran todavía como tales en los datos de Madoz, y solamente encontramos un leve indicio de la importancia que se alcanzaría más tarde en la referencia a las exportaciones de la aduana de Urdax en Navarra, por la que sa-

lieron, en 1844, 102 libras de embutido de cerdo y 117 libras, en 1845, junto con unas pocas docenas de pimientos frescos: 20 en 1844 y 200 en 1845 (Madoz, 1986).

Parece, pues, que algunos tesoros de las Indias empezaron a rendir sus frutos en una economía más diversificada, ya entrando en el siglo XX. Así, el tomate, el complemento ideal del sabroso pimiento, ingrediente hoy insustituible en las infinitas variedades de la culinaria, no sólo regional española, sino universal, tuvo menos fortuna en su aceptación por los nuevos gustos, y su mención en la producción de los cronistas es mínima como señala López Piñero (1992: 222-224).

Además de las cinco citas que recoge este autor en la monumental obra de Francisco Hernández, posiblemente la más completa aunque concisa sea la descripción que ya en el siglo XVII nos ha dejado el Padre Bernabé Cobo que nos dice que en su época todavía "no se comen crudos, sino que se echan en los guisados y son de buen gusto por un agrillo que tienen apetitoso. Unos tomates nacen silvestres por los campos y otros se siembran y cultivan; los primeros comen las palomas y otras aves, que son los más pequeños, y de los hortenses más crecidos hacen los españoles conserva en almíbar, y se tiene por muy regalada" (Cobo, 1964: 174).

No obstante es Hernández el que nos proporciona la receta de lo que llegó a convertirse en el sabroso gazpacho, sin duda cuando algún español llegado de México lo enriqueció con el aceite de oliva y el buen vinagre de las tierras andaluzas o extremeñas: "Se hace de ellos (los tomates) molidos y mezclados con chilli, una salsa muy agradable que mejora el sabor de casi todas las viandas y alimentos, y estimula el apetito" (Hernández, 1959, I: 228).

Ya en el siglo XVIII se incorporó en su forma natural a las ensaladas y en el siglo XIX, y sobre todo en el XX, su cultivo se ha generalizado en los países mediterráneos que han visto enriquecida su dieta, su cultura y sus posibilidades de explotación agrícola de manera sorprendente con la incorporación de estos pequeños tesoros que pueden alegrar con sus sabores, olores y aromas, los ritmos vitales de nuestra vida cotidiana gracias a la imaginación que despliegan, para ofrecerlos a la vista y al paladar, los alquimistas de la gran cocina.

14 Datos para 1845

Extremadura: - Alburquerque.....	845 arrobas
- Valencia de Alcántara.....	286 "
- Valverde del Fresno.....	118 "
- San Vicente de Alcántara...	531 "
Salamanca: - Aldeadávila de la Ribera.....	14 arrobas
- Aldea del Obispo	60 "
- La Fregeneda.....	35 "

Tornavacas y Aldeanueva de la Vera son los centros de distribución para el resto de Extremadura, Andalucía, Castilla y Madrid.

BIBLIOGRAFÍA

- CAMPOS Y FERNÁNDEZ DE SEVILLA, Francisco Javier
1986 *La mentalidad en Castilla la Nueva en el siglo XVI. Religión, economía y sociedad, según las "Relaciones Topográficas de Felipe II. San Lorenzo de El Escorial.*
- 1992 "Las Relaciones Topográficas de Felipe II: Perspectivas de unas fuentes históricas monumentales sobre Castilla la Nueva en el siglo XVI", en *La Ciencia en el Monasterio de El Escorial. El Escorial.* pp. 380-430.
- CARCER Y DISDIER
1953 *Apuntes para la historia de la transculturación Indoespañola.* Instituto de Historia de México. México.
- CÁRDENAS, Juan de
1988 *Problemas y secretos maravillosos de las Indias.* Introducción y notas de Mg Angeles Durán. Alianza Editorial. Madrid. CÉSPEDES DEL CASTILLO, Guillermo
1992 *El tabaco en la Nueva España.* Discurso de ingreso en la Real Academia de la Historia. Madrid.
- CIEZA DE LEÓN, Pedro de
1984 *Crónica del Perú.* (Primera parte). Pontificia Universidad Católica del Perú. Lima.
- COBO, Bernabé
1964 *Historia del Nuevo Mundo,* Tomo I. BAE, Vol. XCI. Madrid.
- COROMINAS, J. y J.A. Pascual
1984 *Diccionario crítico etimológico castellano e hispánico.* Ed. Gredos. Madrid.
- COVARRUBIAS Y OROZCO, Sebastián de
1994 *Tesoro de la lengua castellana o española.* Edición de Felipe C. R. Maldonado, revisado por Manuel Camarero. Ed. Castalia. Madrid.
- DÍEZ DE SAN MIGUEL G.
1964 *Visita hecha a la provincia de Chucuito por* Ediciones Casa de la Cultura del Perú. Lima.
- ESTEVA DE SAGREDA, Juan
1992 "La alquimia y la política imperial de los Austrias", en *La Ciencia en el Monasterio de El Escorial.* Inst. Escorialense de Investigaciones Históricas y Artísticas. Madrid. pp. 191-205.
- FERNÁNDEZ DE OVIEDO, Gonzalo
1959 *Historia General y Natural de las Indias.* BAE, Madrid.
- FRAGOSO, J.
1572 *Discurso de las cosas aromáticas, árboles y frutales, y de otras muchas medicinas simples que se traen de la India Oriental y sirven al uso de la medicina.* En casa de Francisco Sánchez, Madrid.
- GALAVIZ, Juan Mg
1987 *Juana Inés de la Cruz.* Historia 16-Quorum. Madrid.
- HERNÁNDEZ, Francisco
1959 "Historia Natural de la Nueva España". Vols. II y III de *Obras Completas.* Universidad Nacional de México.
- LE GOFF, J.
1972 "L'historien at l'homme quotidien". *L'historien entre l'ethnologue et le futurologue.* Ecole Practique des Hautes Etudes. Monson Editeur. París. pp. 238-250.
- LÓPEZ PIÑERO, José Mg
1992 *Medicinas, drogas y alimentos vegetales del Nuevo Mundo. Textos e imágenes españolas que han introducido en Europa.* CSIC, Madrid.
- MADOZ, Pascual
1845/50 *Diccionario Geográfico, Estadístico-Histórico de España y sus posesiones de Ultramar.* 16 volúmenes.
- 1953 *Extremadura.* 4 vols. Cáceres.
- 1984 *Salamanca.* Edit. Ambito, Valladolid.
- 1985 *Rioja.* Gráficas Ochoa, Logroño.
- 1986 *Navarra.* Ed. Ambito, Valladolid.
- 1989 *Región Murcia.* Consejería de Economía de la Comunidad Autónoma de Murcia. Murcia.
- MONARDES, Nicolás
1989 *Primera y segunda y tercera partes de la historia medicinal de las cosas que se traen de nuestras Indias Occidentales.* Sevilla en casa de Fernando Díaz, 1580. Edición Facsimilar Ministerio de Sanidad y Consumo. Madrid.
- ORTIZ DE ZÚÑIGA, Iñigo
1967-72 *Visita de la Provincia de León de Huanuco.* Universidad Nacional Hermilio Valdizán. Huanuco.
- LOUDIN, César
1607 *Tesoro de las dos lenguas, francesa y española.* 1ª edición, París. 2g edición, París, 1616.
- PELOSO, Vincent C.
1989 "La suculencia y el sustento: Región, clase y alimentación en el Perú del s. XIX", *Super y Wright.* FCE, México. pp. 69-89.
- RELACIONES
1965 _____ *GEOGRÁFICAS DE INDIAS.* Edición de J.U. Martínez Carreras. Biblioteca de Autores Españoles, Tomos 183, 184 y 185. Madrid.
- ROSAL, Francisco del
1992 *Diccionario etimológico, (1601).* Edición Facsimilar y estudio Enrique Gómez Aguado. CSIC, Madrid.
- SOARES DE SOUZA, Gabriel
1958 *Derrotero general de la costa del Brasil y Memorial y Grandezas de Bahía.* Ed. Cultura Hispánica. Madrid.
- SUPER, John C. y Thomas C. WRIGHT (Compiladores)
1988 *Alimentación, política y sociedad en América Latina.* FCE., México.