

INCIDENCIA DE LOS PRODUCTOS AMERICANOS EN LA GASTRONOMÍA ANDALUZA

Jesús MORENO GÓMEZ
María Isabel AMADO DOBLAS

INTRODUCCIÓN

La gastronomía como concepto cultural y, en consecuencia, como término no aparece hasta el siglo XIX. Para Bibiano Cortés, "no sólo enseña el profundo y verdadero conocimiento de la vida cómoda y regalada, sino que tiene relación con todo cuanto necesitamos para nuestra alimentación y conservación."¹ En el diccionario de la RAE², significa "arte de preparar una buena comida"; es, por consiguiente, un cultismo para designar el arte culinario, y esta actividad en sí requiere como base unos alimentos idóneos, complementarios en calorías, equilibrados en la dieta de proteínas, grasas e hidratos de carbono; y en todo caso, una combinación adecuada de sabores, junto a una atractiva presentación de los platos, y una agradable disposición de la mesa donde van a ser consumidos. En la gastronomía se aúnan la ciencia y el arte en la actividad, tan perentoria como animal, de la nutrición. Es evidente que desde la perspectiva histórica la mayor parte de la humanidad se ha alimentado cuándo y cómo ha podido, pero escaso número de individuos ha disfrutado del arte culinario. La cultura gastronómica es algo más que la cultura culinaria. El hombre en su medio ha transformado los alimentos, ha cocinado desde que el fuego existe; después, desde que conoció las técnicas de conservación de alimentos (salazones). Pero hacer un correcto uso de la dieta no ha sido práctica común de la humanidad, bien por defecto -el campesinado y artesano-, bien por exceso -como en el caso de las clases privilegiadas de la sociedad, para quienes la cantidad y variedad de platos suponía, probablemente, el

modo más habitual de mostrar de modo ostentoso y suntuario su preeminente posición-. La gula (la glotonería) ha sido el pecado capital característico de los estamentos cortesanos y nobiliarios. La abrumadora presentación de platos cocinados en anárquica distribución de carnes, verduras y escasos pescados tampoco es propiamente gastronomía. Ésta nace como término asociado a la evolución de la química, la biología y la dietética; unido, claro está, al afán por el refinamiento y, en definitiva, al deseo de elevar a la categoría de arte el mero hecho fisiológico de la nutrición. El arte de la buena mesa no es una creación ajena a la realidad circundante; antes bien, es el resultado de estos factores primordiales: productos básicos del agro, de la ganadería y del mar, variados y ricos en calidades nutricias, y una cultura culinaria de amplio espectro que abarca tanto platos de lo que en otro tiempo fue exclusivo consumo de los estamentos privilegiados como de la popular comida de labriegos y artesanos. ¿Cuántos platos de estos últimos no han pasado a ser en la actualidad objeto de la más exigente gastronomía? Las gachas, la sopa de ajo o el gazpacho, por citar sólo tres ejemplos de comida popular durante siglos, han ingresado por derecho propio en los tratados de gastronomía española capaces, pese a su humilde naturaleza, de satisfacer los más exquisitos paladares. El recorrido histórico seguido por estos platos ha experimentado un curso ascendente en la escala social. De ser exclusivamente comida de campesinos y artesanos, ignorada por las clases y estamentos acomodados, han pasado al dominio popular, incluyendo, por supuesto, a las clases adineradas. En el ámbito andaluz, a estos platos desdeñados por el segmento social de los instalados, por ser propios de las "clases bajas", y que tienen por componente fundamental productos venidos de América, es a lo que hace referencia el presente trabajo: el gazpa-

¹ *Balbino Cortés, Diccionario doméstico. Tesoros de las familias*, Madrid, 1860 (cit. por Eloy Terrón en *España, encrucijada de culturas alimentarias*, Madrid, 1992, p. 26).

² *Diccionario de la Real Academia Española, 194 edición*,

cho, como el más universal de los platos de esta tierra, el salmorejo y la "porra antequerana", como variedades.

EL ENCUENTRO CON LAS NUEVAS PLANTAS

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: "La genuina e inmarcesible gloria de España es haber aportado, primero, a Europa y, después, al mundo, cultivos como el de la patata, del maíz, de la judía, del pimiento y del tomate"³. 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 primer punto de contacto con el Viejo Mundo es España, y más aún, Andalucía. El inicial encuentro de los europeos con los nuevos productos corresponde, obviamente, a los descubridores y conquistadores. Apenas, cuando parten las primeras flotas, la intendencia cubre las necesidades del trayecto. Llegados a tierras americanas, el propio suelo es el que facilita las viandas para la subsistencia; lo que ven consumir a las comunidades indígenas es el primer contacto con los productos de Indias. En los relatos de las primeras expediciones, el hambre, la indigencia nutritiva, y al fin la muerte, que llega a muchos, será una constante, no sólo por la hostilidad de los nativos y del clima, sino por la carestía de alimentos. La tierra ha de proveer el sustento. "La necesidad en que se encontraban los soldados conquistadores de vivir sobre el

terreno, adaptándose a los alimentos producidos y aderezados por los indios americanos, constituyó la razón fundamental para explicar la rápida familiarización de los españoles con los principales alimentos y con las plantas productoras"⁴. La falta absoluta de abastecimientos transportados desde España forzó a los expedicionarios a comer los alimentos de los indígenas desde la primera hora, tales como el cazabe (torta hecha de harina de mandioca), el maíz, las habichuelas, el tomate o el pimiento. La comprobación, primero, de su consumo por los nativos y, después, la experiencia propia de que eran aptos para nutrirse, y en nada nocivos, llevó al interés por su producción y cultivo, y naturalmente también en la Península. Pero antes de entrar a considerar la implantación y difusión de estos nuevos productos y su incidencia en orden a la dieta alimentaria, es preciso, siquiera sucintamente, hacer referencia a cómo los ven y qué cualidades aprecian en ellos los cronistas como para que su cultivo resultara de interés en España. Estas plantas, andando el tiempo, van a contribuir al incremento nutritivo de las clases populares andaluzas y, a la postre, distintivo de su gastronomía. Se trata del pimiento y del tomate.

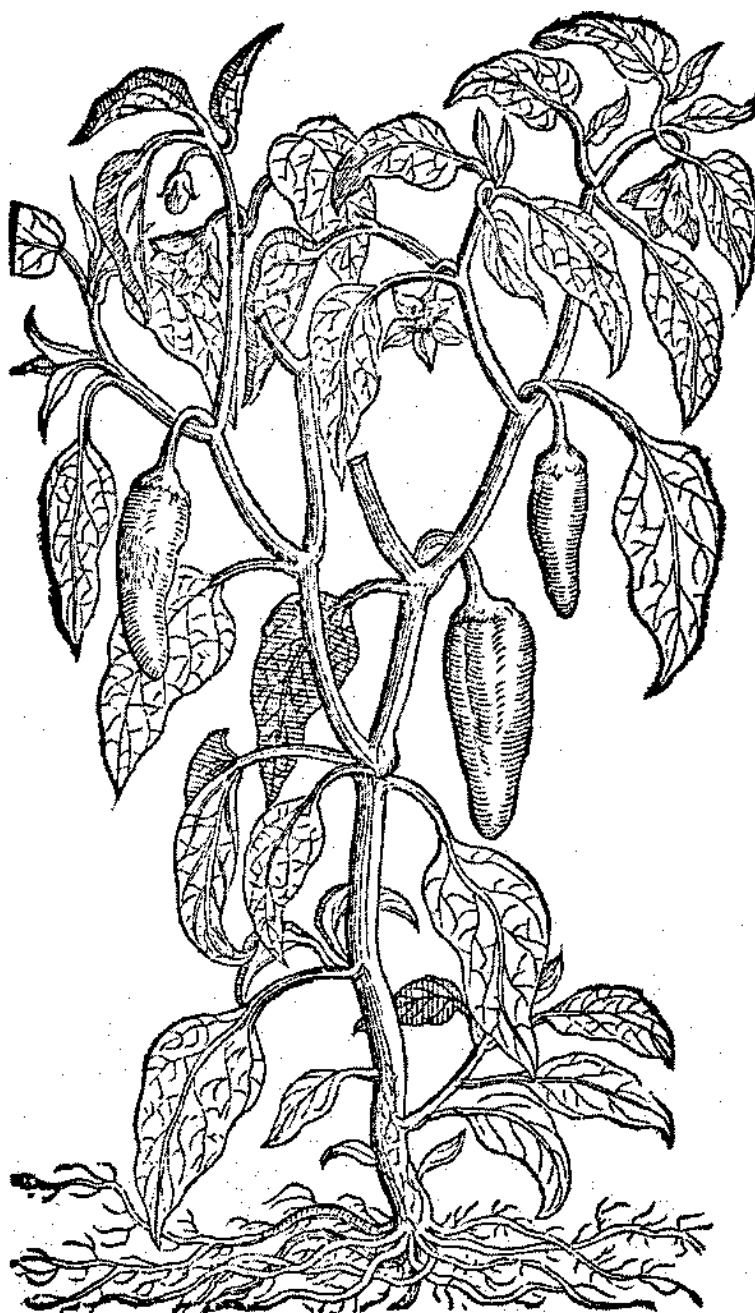
EL PIMIENTO

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 de enero de 1493 puede leerse: "También ay mucho axí, ques su pimienta, della que vale más que pimienta, y toda la gente no come sin ella, que la halla muy sana; puedense cargar cincuenta caravelas cada año en aquella Española"⁵. Ya de esta primera referencia colombina es preciso destacar lo que será constante en todas las demás alusiones al "axí" o "ají" -que de este modo lo designan tahinos e indios de Nueva España- 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 cualida-

3 Eloy Terrón, *España, encrucijada...*, p. 71.

4 *Ibidem*, p. 73.

5 Julia García Paris, *Intercambio y difusión de plantas de consumo entre el nuevo y el viejo mundo*, Madrid, 1971, p. 96.



Planta del aji.

des de beneficio y lucro que en el "aji" 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.

Chaunu⁶ habla de una media de entre doce y veinte navíos para los años 1569-1590 de im-

portación. El hallazgo -"aji"- de ser como la pimienta, unido a su abundancia y variedad, explica la atención y curiosidad que despierta entre los cronistas por sus propiedades dietéticas y hasta medicinales, reflejadas en la cantidad y calidad de los relatos y descripciones; la frucción y deleite con que los españoles lo consumen; y el temprano intento de implantación y su rápida difusión en tierras peninsulares, como ningún otro producto americano. Bernardino de Sahagún en su *Historia General de la Nueva España* cita la exhaustiva variedad de "chilli" al

⁶ *Sevilla et l'Atlantique (1504-1650)*, vol. VI, T. 2, París, 1956 (cit.: García Paris, *Intercambio y difusión...*, p. 97).

referirse a quiénes son sus comerciantes: "El comerciante de chiles [...] vende chiles rojos, suaves, chiles anchos, chiles picantes verdes, chiles amarillos [...], vende chiles de agua, conchilli, chiles ahumados; chiles menuditos, chiles de árbol, chiles delgados [...], vende chiles picantes, los que siembran en marzo, los de base hundida. Vende chiles verdes, chiles rojos puntiagudos una variedad tardía, aquellos de Atzi-tziucan, Tochmilco, Huaxtepec, Michoacán, Anáhuac, la Huasteca, la Chichimeca. Aparte, vende ensartas de chiles, chiles de olla, chiles de pescado, chiles de pescado blanco". Y prosigue hablando de los malos chiles: "El que es mal tratante vende chiles hediondos, de sabor acre, los apestosos, estropeados, desperdicios de chiles, y chiles atrasados. Vende chiles de tierra húmeda, incapaces de ser quemados, de sabor insípido, los que no están acabados de formar, blandos, inmaduros, y los que se han formado como brotes"⁷. La relevancia de esta planta entre los indígenas queda demostrada, además de por la relación de Sahagún, porque servía como parte del tributo de los pueblos sometidos a toltecas y aztecas. Este sistema se mantuvo con la llegada de los españoles. Por consiguiente, el chile tanto en el México precortesiano como en la Nueva España es un producto sustancial en la vida de aquellas tierras, y su relevancia es tal que se hace presente no sólo en los hábitos dietéticos de la población, sino que llega a adquirir valor tributario. La primera cualidad que destacan todos los tratadistas de este nuevo y valioso producto es su calidad de "picante". López de Gómara, en la *Historia general de las Indias* (1551), cuando relata la primera visita que hizo Colón a los Reyes para darles cuenta de sus descubrimientos y presentarles los productos que traía del viaje, refiere: "Probaron el ají, especia de los indios que les quemó la lengua"⁸; y Andrés Bernáldez, cura de Los Palacios, en su *Historia de los Reyes Católicos* refiriéndose al ají, cuenta que los españoles encontraron en las islas del Caribe "pimienta que quema y tiene mayor fuerza que la que usamos en España"⁹. Por su parte, Fernández de Oviedo, en su *Historia general y natural de las Indias* (1535), que vino a ser la primera semblanza científica del nuevo Mundo, define este fruto: "Axí es una planta muy conocida e usada en todas partes destas Indias [...], 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 [...], en todas sus labranzas e huertos ponen e crían con mucha diligencia y atención, porque continuamente lo comen con el pescado y con los más manjares. E no es menos agradable a los cristianos [...], porque allende de ser muy buen especia, da buen gusto e calor al estómago, e es sano pero asaz caliente cosa el ají"; y concluye, después de una minuciosa descripción de la planta, con una ponderación comparativa a favor del ají: "[...] Es mejor con la carne e con el pescado que la muy buena pimienta"¹⁰. El padre José de Acosta, a través de su obra *Historia natural y moral de las Indias* (1590), glosa de este modo la bondad dietética de la solanácea y apunta ya su efectos en la salud según la cantidad de su consumo: "La natural especería que dio Dios a las Indias de Occidente es lo que en Castilla llaman pimienta de las Indias, y en Indias por vocablo general tomado de la primera tierra de islas que conquistaron, nombran axí, y en lengua del Cuzco se dice uchu, y en la de México chili. Esta es cosa ya bien conocida, y assí hay poco que tratar della, solo es de saber que cerca de los antiguos indios fue muy preciada, y la llevaban a las partes donde no se da por mercancía importante. No se da en tierras frías, como la sierra del Piru: dase en valles calientes y de regadío [...], lo que pica del axí es las venillas y pepitas, lo demás no muerde; cómese verde y seco; molido, y entero, y en la olla, y en guisado. Es la principal salsa y toda la especería de Indias. Comido con moderación ayuda al estómago para la digestión, pero si es demasiado tiene ruynes efectos [...]"¹¹. En orden a los resultados medicinales, Juan de Cárdenas, en *Problemas y secretos maravillosos de las Indias* (1591), lo explica así: "Porque sin ser purga el chile [...] suele ser purgativo, y esto es de suerte que sucede comerle uno de antenoche y obrar otro día como si hubiese tomado una recia purga. El chile es compuesto de agudas y mordicativas partes, estas irritan e incitan a la naturaleza para que evacuen y despidan de sí el humor, y es esta irritación, a veces con tanta violencia, que aun la comida indigesta le provoca a echar y expeller de sí, y en este modo decimos de ser purgativo el chile". A continuación se pregunta Cárdenas, cómo "no siendo el chile mantenimiento, sino especia como lo es la pimienta, vemos que da sustento [...], pues vemos

7 Ibidem, p. 92.

8 Manuel Martínez Llopis, *Hª de la gastronomía española*, 1981, p. 182.

9 Ibidem, p. 182.

10 Ibidem, p. 183.

11 Ibidem, p. 183 y García Paris, *Intercambio y difusión...*, p. 94.

que los indios sólo se sustentan con chile y una tortilla de maíz y esto les da fuerza. A esto se responde que es verdad que el chile no se cuenta por mantenimiento, aunque también sustenta alguna cosa por 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 hace el dar sustento mayormente a los indios, cuya complejión es flemática y por el consiguiente muy mantenida, porque el flemático gasta menos y tiene más que gastar". Por último, Cárdenas explicita las dos causas por las que el chile despierta el apetito: "La primera por cuanto con la agudeza de sus partes corta y limpia las flemas de la boca del estómago, las cuales tenían como empalagado y empachado el apetito, y la otra porque, como el chile tiene propiedad de morder y, como si dixeramos, de pellizcar, con aquel sentimiento y mordicación que abiva y despierta el sentido de la hambre"¹². Las variedades picantes del pimiento, que son la mayoría, provocarían su rápida difusión por España y Europa, porque venía a ser un sucedáneo ideal de la tan ansiada pimienta y mucho más barato. Sólo con su aclimatación llegaría a conseguirse la enorme variedad de pimientos que hoy conocemos, la mayoría ahora dulces, no picantes, así como su uso culinario. Nicolás Monardes, en *La historia medicinal de las cosas que se traen de nuestras Indias occidentales* (1565-74), expone la generalización en la Península del reiterado "axí", y su utilización culinaria y medicinal: "No quiero dexar de dezir de la pimienta que traen de las Indias, que no solo sirve a medicina, pero es excelentissima: la cual es conocida en toda España, porque no ay jardín, ni huerta, ni macetón que no la tenga sembrada, por la hermosura del fruto que lleva [...]. Usan dellos en todos los guisados y potages, porque haze mejor gusto, que la pimienta común, hecho tajada, y echadas en caldo, es salsa excelentissima, usan dellos en todo aquello que sirven las especias aromáticas que traen de Maluco y de Calicud. Difieren en que las de las Indias cuestan muchos ducados: estotra no cuesta mas que sembrarla, porque en una planta hay especia para todo el año, con menos daño y mas provecho nuestro." Y termina ponderando sus cualidades medicinales: "Conforta mucho, resuelve ventosidades, son buenos para el pecho, y para los fríos de complejión: calientan y confortan,

corroborando los miembros principales"¹³. El Inca Garcilaso también se ocupa de esta planta, en *Comentarios reales* (1630), cuando ratifica la impresión de otros cronistas ya mencionados: "Conforme al gusto de los indios pudiéramos poner el condimento que echan en todo lo que comen, sea guisado, sea cocido, o asado [...]", y añade: "por el gusto que con él reciben en lo que comen prohibían el comerlo en su ayuno riguroso, porque lo fuese más riguroso", y comentando que su sabor picante no es grato a los animales hace esta afirmación: "las sabandijas ponzoñosas huyen del pimiento y de su planta"¹⁴. Su difusión europea no se hizo esperar por su preciado valor, sustitutivo de la carísima pimienta. Así, en 1548 ya hay noticias de su cultivo en Inglaterra. El viajero napolitano Francesco Carletti, a fines del s. XVI, en *Razonamientos de mi viaje alrededor del mundo*, alude a su abundancia en Italia: "La pimienta es la que nosotros llamamos de Indias, planta que crece hoy en todos los huertos de Italia y de otros países, llamado por ellos cilli y por los del Perú ascí o agí, es tan común comerlo y usarlo como especia y condimento de todas sus comidas, que si faltara sería como si en nosotros faltara la sal, y lo consumen en una cantidad increíble, y no hay día de mercado, que en la Ciudad de México se hace tres veces por semana, con abundancia de cosas de comer cocidas y crudas, y de vestir, que no se vea la plaza llena de montañas de este pimiento, que maduro, se seca para conservarlo mejor, y se vende y mide como los cereales. Son muchos los que cultivan los campos enteros de diferentes calidades de éste, es decir, quién largo, quién redondo, quién grueso y pequeño, pero todo fuerte, que quema donde toca, y despierta el apetito y ayuda a la digestión"¹⁵. Las descripciones hechas hasta aquí aluden con persistencia al carácter de condimento de la nueva planta, equivalente a la pimienta, y de ahí su nombre, *pimiento*, pero alguna de sus especies, tras su aclimatación en Europa, llegaron a convertirse en hortaliza; es decir, de aderezo, sin perder su propio valor, pasó a ser producto hortícola, y como tal, ingrediente nutritivo en la dieta española y europea. Las variedades actuales del pimiento, algunas de excepcional calidad -morrones y piquillo- son el producto final de aquel ají, concebido como aditamento a los guisos indígenas del descubrimiento. Pero hay más, los españoles obtuvieron una

¹³ Ibidem, pp. 97 y 98.

¹⁴ Martínez Llopis, *Hª de la gastronomía...*, p. 183.

¹⁵ García Paris, *Intercambio y difusión...*, p. 98.

¹² García Paris, *Intercambio y difusión...*, pp. 94 y 96.

variante como condimento: el pimentón, que llegaría a ser aderezo fundamental de la cocina como especia en chacinas, adobos y sazón de platos, y desde aquí se difundió a otros países europeos.

EL TOMATE

A diferencia del pimiento, no fue objeto de tanta atención por parte de los cronistas y su difusión, al menos por Europa, fue mucho más tardía por los graves prejuicios que pesaban sobre él. La primera referencia la hallamos en Bernardino de Sahagún, hacia 1557, en su *Historia general de las cosas de Nueva España*, al aludir a los platillos sazonados con salsa de tomate como objeto de venta en las ciudades mexicanas. Es el primero (1532) -según el diccionario etimológico de Corominas¹⁶- que utiliza el término en lengua castellana. Al igual que el pimiento, tuvo valor tributario en el mundo azteca, lo que demuestra su calidad y común aceptación como fruto entre las culturas prehispánicas de México. Hernando Alvaro Tezozómoc así lo señala en 1598: "[...] entre los tributos que tenía que dar a la corona mexicana era pedir a los de tierra caliente que trajeran mucho chile, tomate y fruta para los señores principales"¹⁷. El Protomédico de Indias, Francisco Hernández, hace una más extensa referencia cuando indica que entre las plantas de solano "[...] hay otras cuyos frutos llamados Tomatl [...] son redondos, están encerrados en una membrana, son de naturaleza seca y fría en primer grado, y participan de alguna acidez. Los más grandes de ellos se llaman xitomate [...]. Los farmacéuticos europeos los han llamado frutos del amor [...] se hace de ellos, molidos y mezclados con chilli, una salsa muy agradable que mejora el sabor de casi todas las viandas y alimentos y estimula el apetito. Nacen en cualesquiera regiones pero principalmente en las cálidas, ya espontáneamente, ya cultivados"¹⁸. El Padre José de Acosta insiste en las excelentes calidades de esta solanácea: "Usan también tomates que son frescos y sanos, y es un género de granos gruesos xugosos y hacen gustosas salsa, y por sí son buenos de comer"¹⁹. El también religioso Padre Bernabé Cobo, en *Historia del Nuevo Mundo* (1653), le dedica al tomate una más amplia des-

cripción: "La fruta [...] son unos granos muy parecidos al agí, redondos y colorados, y los menores del tamaño de cerezas; haylos también amarillos y verdes, y de la grandeza de ciruelas y aun como limas; tienen dentro una sustancia aguanosa, algo roja y unos granitos poco menores que ajonjolí; el hollejo es delgado casi como el de las uvas [...] no se comen crudos, sino que se echan guisados y son de buen gusto, por un agrillo que tienen apetitoso"²⁰. Su venida al Viejo Mundo de manos de los españoles fue temprana, poco después de la conquista de México. Desde aquí debió de llegar a Italia (1554), en donde, según Pier Andrea Mattioli, del jardín botánico de Padua, "se come con aceite, sal y pimienta"²¹. En el resto de Europa su aceptación fue más lenta. Los franceses le atribuyen cualidades afrodisíacas y lo denominan *pomme d'amour* (manzana del amor), y probablemente hasta fines del s. XVIII no entra dentro del consumo. Los ingleses lo llevan a Norteamérica y allí se utiliza como planta ornamental. Hasta bien entrado el s. XIX no se integra en la dieta y actualmente se destina a zumo, frito, enlatado y *ketchup*. Frente a tan pocos testimonios y reticente aceptación europea, el tomate, aunque no se encuentren referencias en las obras culinarias del XVII, pero por otros motivos, en España sí se incorpora tempranamente al consumo. Alonso de Herrera, en su *Agricultura general* (1645), deja constancia de su extendida utilización: "Se halla tan generalmente introducido su uso por todo el reino, y su consumo es tan excesivo y extraordinario que se puede asegurar no haber pueblo, por pequeño que sea, en que no se cultive esta hortaliza con más abundancia que todas las demás [...]"²². Por su parte, los extranjeros que viajan por España también se hacen eco de su frecuente empleo en nuestra tierra, bien como salsa para acompañar en el condimento, bien como fruto para ser ingerido en forma de ensalada. Así lo atestigua en 1672 I. Jouvín: T..] subimos hasta Tabladillo, y allí hicimos una merienda de tomates, que es una especie de fruto hecho en forma de manzana roja que crece de una planta de cerca de un pie de alta y que tiene un sabor tan fuerte que los españoles se sirven de ella como especia en sus salsas, o hacen con ella ensaladas, echando mucho vinagre, sal y aceite que comen con gusto como un manjar [...]"²³. El inglés Dillon -los anglosajones han

16 Joan Corominas, *Diccionario crítico etimológico de la lengua castellana*, 1974.

17 García París, *Intercambio y difusión...*, p. 112.

18 *Ibidem*.

19 *Ibidem*.

20 Martínez Llopis, *Hª de la gastronomía...*, p. 184.

21 García París, *Intercambio y difusión...*, p. 112.

22 Eloy Terrón, *España, encrucijada...*, p. 77.

23 *Ibidem*, pie de la página 77.

sido los más reticentes para aceptar el consumo del tomate- tiene su prejuicio acerca de él en cuanto a su contenido nocivo, y por eso busca la explicación en que en Extremadura la langosta asolara en siete años, de 1750 a 1757, cuatro veces las cosechas, y sólo respetara *the /ove apple* porque era una planta muy venenosa²⁴. Por último, es preciso incluir como testimonio de que el tomate abunda en su cultivo y consumo en España, y especialmente en la Bética en el s. XVII, el *Libro de cocinación de los capuchinos de Andalucía*; en él se encuentran varias recetas que mencionan el tomate como una hortaliza de uso frecuente²⁵. Pues bien, de las citas y alusiones historiográficas recogidas hasta aquí cabe colegir que en España, concretamente en Andalucía, el tomate era objeto de generalizado consumo ya en el s. XVI, y que probablemente en esta área del sur peninsular su uso corrió paralelo al del pimiento.

ANDALUCÍA, TRADICIÓN HORTÍCOLA Y PUERTA DE AMÉRICA

La producción agrícola tradicional sureña, desde la explotación sistemática de los cultivos introducida por los romanos, se compone de cereales -trigo y cebada-, vid y olivo, y ello en régimen de latifundio, y todos estos frutos de la tierra, unidos a las leguminosas de secano -garbanzos y lentejas- constituyen la base nutritiva de las masas campesinas durante siglos. Aunque parezca una obviedad, la alimentación tradicional, en términos históricos ha estado estrechamente vinculada a la producción agrícola local. Excepto los productos ya reseñados del monocultivo mediterráneo, los que, si su excedente y su durabilidad lo permiten, se dirigen a la exportación, la mayor parte de la agricultura se destina al autoconsumo. A estos artículos básicos tradicionales en la Bética se suman como componente importante y destacado las aportaciones que a la agricultura hicieron los árabes. Mantuvieron e incrementaron la trilogía de secano. El trigo siguió siendo fundamental en la dieta de Al-Andalus; junto a él se cultivaba avena, cebada, sorgo y centeno en las tierras frías, y entre las leguminosas de las que se hacía frecuente y amplio consumo, habas, garbanzos, lentejas, altramuces y guijas. El olivo extendió su superficie de modo destacado, viniendo a coincidir el límite de su cultivo con las fronteras de la España musulmana. En el área meridio-

nal de la Península mejoró, incluso, respecto a la etapa romana. Por lo que respecta a la vid, no consta que disminuyera su producción. Las singulares características de Al-Andalus en el contexto de la expansión musulmana, pese a la consabida prohibición coránica de consumir vino, no parece que afectara de modo importante a la producción vitivinícola. La vid se mantuvo, y el consumo de uvas y pasas encubrieron con tolerancia la producción de vino. En cuanto a las innovaciones, conocido es el perfeccionamiento de las técnicas de regadío, la implantación de nuevos cultivos, y, sobre todo, la afición a los productos hortícolas. He aquí la aportación que hicieron los musulmanes a la agricultura española. En la huerta se cultivaba de todo: guisantes, lechugas, calabazas, acelgas, espinacas, escarolas, verdolagas, bledos, rábanos, cebollas, ajos, habas, alcachofas, espárragos, pepinos, berenjenas, melones, sandías, perejil, cilantro, hierbabuena, menta..., y junto a ello los árboles frutales: higueras, cerezos, perales, manzanos, almendros; y, con extraordinaria relevancia, los cítricos: naranjas y limones. Entre los productos de importación destacan la caña de azúcar, el arroz y el azafrán. El aprecio de los productos de la huerta en la dieta andalusí contrasta con el escaso que se le da en el área meseteña.

En este ámbito de la producción agrícola, y vinculado al régimen señorial de propiedad de la tierra, el campesino labora el latifundio para beneficio casi exclusivo de sus titulares: tierras de realengo, nobles e Iglesia. A ellos ha de tributar con el producto obtenido, pagar los diezmos, gabelas, servicios del señorío por el uso del molino, horno, caminos, pontazgo, caza, pesca... De lo que produce, difícilmente le queda para subsistir algo más de $\frac{1}{3}$; por ello sus condiciones de vida rayan en la miseria. El régimen de explotación es muy rígido, y el margen de iniciativa del campesino o colono extraordinariamente limitado. Junto a este modelo de producción, el agricultor se ve obligado a labrar su propia cosecha, para que pueda servir de complemento a la exigua retribución que obtiene del señor de quien depende. El ámbito propio para lograr los productos de autoconsumo es la huerta. Ésta es un pequeño espacio próximo a la vivienda, de única responsabilidad de su cultivador, y cuyos frutos, por ser insignificante su volumen y de escaso aprecio dominical, no están sujetos a tributo. La huerta es el espacio privado del campesino y su familia; lo obtenido no sólo servirá de ayuda para su nutrición, sino que lo que en ella siembre es de su propia ini-

²⁴ *Ibidem*, p. 77.

²⁵ Martínez Llopis, *Hª de la gastronomía...*, p. 184.

ciativa, fuera del rígido control de las tierras de señorío, y ello le permitirá ensayar nuevos cultivos, experimentar con algunas semillas y generar su propia cosecha de todo tipo de verduras. La Andalucía previa al Descubrimiento por sólida tradición musulmana posee las condiciones objetivas necesarias, hábitos culturales e infraestructura psicológica para ser en sus huertas donde se ensayen y aclimaten los productos que llegan de Indias. Esta doble propiedad de tener fuerte arraigo hortícola venido de la cultura andalusí y ser puerta de América la convierten en lugar ideal para el ensayo, aclimatación e introducción en sus huertos de los productos de la otra orilla del Atlántico. Esto explica la rápida difusión del pimiento; unido a su valor como sustitutivo de la apreciada pimienta, hace escribir al Padre Las Casas, en su *Apologética historia* (1527) que "esta planta es ya conocida en toda España", y en 1560 al doctor Monardes que "[...] es especia excelentísima, la cual es conocida en toda España porque no hay jardín, ni huerta ni macetón que no la tenga sembrada ^{1...F.26}. Lo propio cabría afirmar del tomate que, aunque con menores referencias de crónica, se estimó, cultivó y consumió entre los campesinos andaluces ya desde el mismo s. XVI; y del maíz, también de rápida difusión. Y es que el acceso, adaptación, aclimatación e incorporación culinaria de los productos americanos a España y Europa se hace por Andalucía y en Andalucía; y ello debido tanto a su espléndida situación geográfica como al hecho de que la procedencia de los conquistadores y primeros colonos de aquellas partes fueran andaluces. Durante el primer siglo, la gran mayoría de los españoles que pasan a Indias eran de Andalucía, Extremadura y la Mancha, y Andalucía aportó probablemente más de la mitad. El monopolio del comercio sevillano, primero, y el de Cádiz, después, hicieron de estas dos ciudades, durante más de dos siglos y medio, que la Baja Andalucía fuera la puerta de América en España, y desde aquí los productos se difundieran, de ordinario, al resto de la Península y Europa.

La huerta es, en efecto, el lugar donde junto a los productos tradicionales para su autoconsumo (ajos, cebollas; perejil, romero, orégano, árboles frutales...) se inicia el cultivo de los nuevos productos de Indias: tomates, pimientos, patatas y judías verdes. Y hay más: la renovación culinaria habrá de venir de las gentes sencillas que las cultivan. La huerta, en este sentido, cumple una triple función: por una

parte, de acuerdo con el aforismo popular es "la despensa del pobre", por cuanto de ella proceden las cosechas para el autoabastecimiento familiar; de otra, es el lugar de aclimatación e innovación de cultivos; y a su vez, punto de partida para la renovación de la cultura culinaria popular.

LA COCINA ANDALUZA EN LA GASTRONOMÍA POPULAR: EL GAZPACHO

En términos históricos, los dos factores que influyen decisivamente en el consumo de los diferentes tipos de alimentos son la clase social y las condiciones climáticas que determinan la producción, y esto último es tanto más así por la dificultad del transporte y la falta del excedente necesario. El autoconsumo o el autoabastecimiento han dominado en términos cuantitativos la historia de la alimentación. En un esquema muy simplificado cabe distinguir tres tipos de consumo de alimentos y, podría decirse, de cocinas asociadas a las correspondientes clases o estamentos sociales²⁷.

ALTA NOBLEZA Y ALTO CLERO.

Recibe en especie ingentes cantidades de los productos de sus propiedades (cereales, vino, aceite y ganado). Como clase social es reducida en número y gran consumidora de carnes, pescados (del río en el interior y salazones, y del mar en las zonas próximas a la costa), dulces (con base en la miel), y frutas exquisitas. Casi todas las comidas de esta clase estaban compuestas de carnes de las mejores calidades: carnero, ternera, pollos, patos, pernils, pichones... y toda clase de caza, por los derechos reservados que la nobleza tiene sobre ella, y la pesca de los ríos que atraviesan sus feudos. La obra de Ruperto de Nola²⁸ *Guisados, manjares y potages* (1529) ilustra acerca del consumo de la clase nobiliaria. Esta superabundancia de carnes y derroche culinario se convierte en signo de ostentación social, muy especialmente a partir del Renacimiento. Sus efectos en la salud son suficientemente conocidos: la gota es la enfermedad propia de los instalados en el estamento superior de la sociedad. El caso del emperador Carlos ilustra este régimen dietético.

²⁶ García Paris, *Intercambio y difusión...*, p. 97.

²⁷ Eloy Terrón, *España, encrucijada...*, pp. 56 y 57.

²⁸ *Ibidem*, p. 56 .

CABALLEROS, CLÉRIGOS DE SEGUNDO RANGO, Y BURGUESÍA DE LAS CIUDADES

Su forma de alimentación es menos dispendiosa y derrochadora que la de la alta nobleza, aunque, eso sí, con tendencia y orientación de consumo hacia las formas alimentarias de aquélla. El beneficio por rentas de estas clases es manifiestamente menor, y por ello no pueden abusar del consumo. Las comidas de esta categoría social eran más racionales que las de los altos señores, y en ellas entran ya los componentes de leguminosas tradicionales: habas, garbanzos, lentejas, guisantes, almortas, y también verduras. Otro elemento importante para su nutrición era el pan, primero de cebada, luego de trigo y en ocasiones de centeno. El plato más característico de estas gentes era el que ya en nuestro tiempo alcanzaría categoría gastronómica nacional: el cocido. Ha sido la comida preferida de las clases medias durante los últimos dos o tres siglos. Y en este plato, con sus múltiples variedades, hay que destacar como ingredientes básicos el garbanzo y la carne acecinada de cerdo, vaca o carnero, y por otra parte la ausencia de los productos americanos, a excepción de la patata en alguna variedad regional. Esta comida se estimaba como ideal por los campesinos y clases artesanales; de ahí que fuera frecuente en los pueblos el día del santo patrón hacer un gran cocido para consumo de los individuos a ellas pertenecientes.

LABRIEGOS Y ARTESANOS

Constituyen la inmensa mayoría de la población, y pese a ser la clase social generadora de la casi totalidad de los productos agrícolas, textiles y de uso doméstico, tienen como rasgo común su pésima y escasa alimentación, y miserable vivienda. El régimen de propiedad de la tierra, los tributos, los diezmos y pechos, la condición de solariego, siervo o villano, sujeto al señorío jurisdiccional y a sus abusos, hacen del campesino la clase más pobre en las estructuras del antiguo régimen al ser "burro de carga" del Estado, la nobleza y la Iglesia. Sus condiciones de vida, en consecuencia, son de extraordinaria precariedad. Si la comida de toda la población estaba ligada a los diversos tipos dominantes de cultivo agrícola -apenas circulación comercial de alimentos por dificultad de transporte y falta de notable excedente-, mucho más lo era en el caso de los labriegos y aldeanos. Por ello, las comidas de esta clase derivaban directamente de su propia producción. ¿Y

qué producía y qué consumía el campesino andaluz? Como en el resto de la España seca, cebada, verduras (berzas, nabos; cebolla, acelgas...), habas, garbanzos y lentejas, vino y alguna fruta lugareña. Ésta era la base de su alimentación. La carne, casi prohibitiva; como grasa animal, el tocino (cuando podía), porque era muy apreciado en la cocina de los nobles; en cuanto al plato cotidiano, las gachas y el pan o torta de cebada. Estas fueron durante milenios la base de la alimentación de las clases populares. Desde el Neolítico al s. XIX, y cabría decir hasta la primera mitad del XX, en España, el alimento en forma de gachas ha sido de general difusión y consumo. Las gachas eran preferibles al pan y a la torta porque para este potaje sirve cualquier cereal sin necesidad de ser panificable, se toman calientes y se les pueden mezclar verduras, berzas, repollo... El campesinado era, a diferencia de la nobleza²⁹, un gran consumidor de verduras y hortalizas, las que cultivaba, como indicado queda, en el ámbito propio. Ésta es la dieta campesina en los umbrales del Descubrimiento. Cuando lleguen los primeros productos de Indias, la huerta los acogerá como dignos de su aclimatación y consumo. Los campesinos andaluces son los primeros que experimentan y producen por sí y para sí las plantas traídas de América, y en ellas encuentran un complemento nutritivo que añadir a su tan indigente como monótona alimentación. Por la misma razón será en las áreas campesinas donde se origine la innovación culinaria. Casi todas los platos tradicionales fueron renovados y actualizados gracias a los cultivos traídos de América, y en ello influyeron muy especialmente el tomate, el pimiento y sus derivados el pimentón y la guindilla.

EL GAZPACHO

Andalucía, como se observa, queda inserta dentro del ámbito alimentario general, si bien con su especificidad por la influencia de Al-Andalus en el gusto por los productos de la huerta y frutales. Las gachas, por lo tanto, fueron plato principal entre las masas campesinas y clases artesanales, pero también hay que destacar una modalidad diferente, el gazpacho. Se-

29 Martínez Llopis (*Hª de la gastronomía...*, p. 153) cita la médico, Alfonso de Chirino, quien en su obra *Menor daño de la medicina* (1479) dice lo siguiente en relación con lo indigestas que son las hortalizas: «[...] todas son de poco mantenimiento y quien come especialmente las versas, acelgas, espinacas con intención de afloxar el vientre, de velas comer poco cozidas, como el caldo dellas [...]».

bastián de Covarrubias³⁰ lo define: "Cierta género de migas que se haze con pan tostado y aceyte y vinagre, y algunas otras cosas que les mezclan, con que los polvorizan. Es comida de segadores y de gente grosera." En cuanto al origen del término lo hace derivar "de la palabra toscana guazo y guaceto, que vale potage o guisado líquido con algunos pedazos de vianda cortados y guisados con él", y de *guazo*, "guazpachos". A juzgar por la descripción, este tipo de guiso se puede asemejar a unas migas o a unas gachas, pero bien lejos de lo que entendemos hoy por gazpacho. Ni siquiera del texto de Covarrubias puede deducirse si este "potage" se elaboraba al fuego o si todos sus ingredientes lo eran en frío y en frío se consumía³¹. En todo caso, tres ingredientes están presentes y son una constante en lo que hemos venido a conocer como el gazpacho actual: aceite, vinagre y pan, aunque no tostado. Su origen humilde queda acreditado tanto por la composición del guiso en sí como porque es comida de "segadores y gente grosera". El Diccionario de Autoridades³² tampoco supone en el perfil del gazpacho ningún avance sustancial que permita establecer la similitud con lo que hoy se entiende por tal: "Cierta género de sopa o menestra que se hace regularmente con pan hecho pedacitos, azeite, vinagre, ajos y otros ingredientes, conforme al gusto de cada uno. Es comida regular de segadores y gente rústica"³³. A doscientos cuarenta años del Descubrimiento y a más de dos siglos de la presencia comprobada del pimiento y del tomate en Andalucía, la RAE aún no ha percibido a estos dos ingredientes fundamentales en la "sopa o menestra", a menos que queden englobados genéricamente en "otros ingredientes, conforme al gusto de cada uno". Con respecto a Covarrubias, se mantiene como constante "el pan hecho pedacitos", antes migas -aunque sin indicar expresamente si tostado-, "azeite y vina-

gre", y cita expresamente el ajo. Seguimos sin saber si esta "sopa o menestra" se confeccionaba y consumía Caliente o fría, cualidad esta última esencial al gazpacho de hoy.

Un vocablo nuevo aparece en el *Autoridades* para designar al portador y distribuidor del gazpacho a los campesinos: el gazpachero. Hasta tal punto es popular esta comida que, como término, genera un derivado con sufijo *-ero* para indicar "el que lleva el gazpacho a los que están trabajando en el campo", y añade: "Es voz muy común en Andalucía." En esta tierra sureña nace la palabra gazpachero, prueba de la necesidad sentida de designar a quien porta y reparte una comida de fuerte arraigo entre sus gentes. Siguiendo las referencias léxicas, la primera vez que se incluye en un diccionario la cualidad de ser el gazpacho "sopa fría" es en el de Roque Barcia³⁴, "que se hace regularmente con pedacitos de pan, aceite, vinagre, ajo y cebolla". A la serie de ingredientes enumerados en el Covarrubias y en el de *Autoridades* se añade expresamente la cebolla. Siguen ausentes de la cita el tomate y el pimiento. La explicación a estos notorios silencios puede deberse a que estas definiciones y léxico han sido confeccionados por escritores cultivados que poco aprecio o atención tienen por la alimentación de campesinos, gañanes, pastores y "segadores y gente grosera". Sus intereses se dirigen hacia las capas altas de la sociedad como ideal ascendente, y ello abarca también a la cultura culinaria; de ahí, que las observaciones o referencias a los platos populares sean imprecisas e incluso confusas. Covarrubias llega a confundir las migas con el gazpacho. Ocurre, además, que las definiciones de diccionario, al ser para todo el territorio y para todos los hispanoparlantes, son genéricas y sólo precisan los ingredientes comunes a cualquier variedad de gazpacho, y puede que dejen encubierto bajo la expresión "algunas otras cosas que les mezclan" u "otros ingredientes conforme al gusto de cada uno", las posibles variedades lugareñas en función de los cultivos en presencia.

Sin duda, Andalucía -tradición hortelana andalusí, gusto por las verduras y hortalizas, puerta de América, temprano cultivo, aclimatación y necesidad imperiosa de añadir a la dieta todo aquello que sirviera como complemento nutritivo a las gachas de cebada, consumidora tam-

30 Sebastián de Covarrubias, *Tesoro de la lengua castellana o española* (1611), 1977.

31 En Covarrubias el verbo *guisar* no figura. El participio, *guisado*, significa «lo aderezado, sazonado, lo que está en sazón y en su punto». *Potage*: «caldo de la olla u otro guisado [...]»

32 *Diccionario de autoridades*, Madrid, 1969.

33 *Autoridades* define *menestra* como «cierto género de *guisado* o *potage*, hecho de diferentes hierbas o legumbres», *guisar* como «aderezar, componer y sazonar la comida con especias, caldo, salsa u otra cosa para que sea grato al gusto» y *potage* como «El caldo de la olla, u otro guisado líquido. Se llama también la bebida o brebaje en que entran muchos ingredientes». A tenor de estas definiciones, el gazpacho se confeccionaba con los ingredientes en crudo o cocidos, y se ingería en frío o en caliente, según temperatura estacional, área geográfica y gusto del consumidor.

34 Roque Barcia, *Primer diccionario general etimológico de la lengua española*, 1880.



Vista de la ciudad de Antequera. Siglo XVI.

bién de gazpachos desde el medievo- debió incorporar a su gazpacho *-gazpacho andaluz-* tempranamente el tomate y el pimiento, aunque ello no se refleje en los textos de diccionario, por las razones mencionadas.

Ha quedado expuesto cómo todos los datos apuntan a que el tomate se consumía en Andalucía en el s. XVI; cómo el pimiento es tan apreciado y valorado; cómo el viajero Jouvín en 1672 dice haber comido tomates en ensalada, echando mucho vinagre, sal y aceite... En estas condiciones, ¿no sería normal que ambas plantas americanas se usasen en el gazpacho andaluz, que si, al principio, en guisos acaso cálidos, se consumiera frío en verano? ¿Y qué podría impedir que los "trocitos de pan", previamente remojados en agua fría, no se desmigaran y majaran en el almirez con ajos y el orondo, rojo y blando tomate, se aderezaran con sal, vinagre y aceite, y constituyeran la masa a la que, desleída en agua, pudiera añadirse cebolla, pimiento y pepino, para concluir en la excelente sopa fría que el gazpacho es? La lógica de los hechos camina en esta dirección. Más aún si se trata de mitigar con su calidad de "sopa fría" los rigores de la canícula en los ámbitos rurales del sur. Así pues, la incorporación al gazpacho medieval del tomate y el pimiento se hace en Andalucía, y probablemente a pocas décadas del descubrimiento, aunque ningún autor lo indique expresamente, y ambos ingredientes han venido a ser la clave para recuperar su importancia a nivel popular. Tan decisiva ha sido la integración de estas dos solanáceas que hoy nadie concibe que el gazpacho haya podido existir sin ellas. A tal punto han llegado a constituir la esencia misma de esta refrescante sopa. Es evidente,

por tanto, la notoria evolución del gazpacho andaluz. De ser "comida de segadores y gente grosera" ha pasado a ser, por mor del tomate y del pimiento, manjar nacional y hasta internacional, aunque en los libros de cocina no entrara hasta el segundo tercio del s. XIX³⁵.

¿Cuáles son sus virtudes o cualidades para dar el salto desde sólo ser objeto de consumo de gentes humildes a estar presente en la actualidad entre los más exquisitos platos gastronómicos? El avance de la gastronomía como ciencia y arte a un tiempo guarda estrecha relación con el progreso de la bioquímica y el subsiguiente proceso de asimilación de los alimentos, su composición (hidratos de carbono, proteínas, vitaminas, grasas, minerales) y calorías que proporcionan. Ésta ha venido a ser la causa de la "revolución alimentaria" en nuestro siglo, que ha traído como consecuencia el cambio en los hábitos nutricios; la reducción de azúcares, féculas, grasas, en particular las de procedencia animal, y el consumo más racional de las proteínas; y ello con el fin de alcanzar una dieta sana y equilibrada. Por el mismo motivo, los platos de verduras y ensaladas, bajos en calorías, han ganado en prestigio y han constituido un elemento fundamental en la nueva nutrición. Las despreciadas hortalizas, consumo de las "clases bajas", con la evolución científica empezaron a ser objeto de preferencia sin distinción de rango social, y a prepararse de muy diversas formas para hacerlas agradables y atractivas al paladar. Hasta el último tercio del s. XIX, abundante nutrición y obesidad iban parejas. A partir de ese momento se sabe que es posible saciar el apetito sin que

35 Eloy Terrón, *España, encrucijada...*, p. 259.

esto suponga necesariamente incremento de peso y volumen en el consumidor, y ello debido a la abundante y frecuente ingestión de verduras y hortalizas. He aquí, pues, cómo a fines del XIX se sientan las bases para la "revolución dietética" a la que hoy asistimos, patrimonio ya de todo el mundo civilizado.

En este contexto cabe insertar la general aceptación y gusto por el gazpacho andaluz. Sus cualidades de, contenido calórico adecuado a la dieta mediterránea -lo que le dota de un primer atributo muy valorado en este ámbito-, aportación de vitaminas y minerales a cargo de la huerta, aceite de oliva como excelente grasa vegetal en calidad y sabor, aroma ácido y refrigerante del vinagre, cualidades sápidas de suave agridulce en el tomate y de ligeramente acre en el pimiento, capacidad de embeber, desleír y moderar el despunte de sabores por la miga de pan empapada en agua fresca, la sal como regulador orgánico, la propiedad de inhibir la propensa deshidratación causada por la abundante sudoración en los tórridos veranos del sur, y la sensación, en fin, de plétora que provoca su ingestión, son títulos dietéticos y culinarios más que suficientes para figurar en los tratados de gastronomía universal.

En cuanto al *salmorejo*³⁶ y la *porra antequerana*, que ambos se asemejan, el uno en ciertas áreas de Andalucía, la otra específicamente, como su gentilicio indica, de la conocida

ciudad malagueña, constan casi de los mismos ingredientes. La principal diferencia respecto del gazpacho consiste en que en lugar de ser sopa y, por tanto líquido, constituyen un plato sólido en que los componentes se trituran sin añadir agua, resultando una masa blanda, por el propio jugo de sus hortalizas, que se adereza con aceite, vinagre y sal. La variedad "porra antequerana" consiste en añadir al plato ya preparado, para su ennoblecimiento y hacerlo más nutritivo y presentable en su decoración, trocitos de jamón, huevo duro, atún... Goza prácticamente de las mismas propiedades que el gazpacho, lo que le permite por sí solo que adquiera la condición de excelente primer plato.

Cumple por último incluir el soneto -prueba de la admiración que suscita- de Miguel Salcedo Hierro³⁷, quien con jocoso ingenio describe la confección del gazpacho de esta guisa:

Se machacan de un ajo cuatro dientes
con sal, miga de pan, huevo y tomate
y en aceite de oliva bien se bate,
majando con los ritmos convenientes.
Se junta el agua con los ingredientes
para que, así, la masa se dilate
y se echan al conjunto, por remate,
chorrillos de vinagre intermitentes.
Cuando quede diluida bien la pasta,
afile el colador su noble casta
y, para guarnecer plato tan fino,
démosle ya su peculiar acento,
echándole trocitos de pimiento,
de cebolla, de pan y de pepino.

36

Por *salmorejo* se entiende también, aunque no guarde relación o similitud con el gazpacho, una salsa para adobo, especialmente de carnes de caza, aderezada con ajo, tomillo, romero, cominos, aceite y vinagre. Ocasionalmente se sirve como acompañante de platos, y para suavizar el paladar se suele sustituir alguna de estas hierbas aromáticas por tomate picado muy menudo.

37 Martínez Llopis, Hm de la gastronomía..., p. 474.