Librosdelacorte.es
OTOÑO-INVIERNO
nº 29, AÑO 16 (2024)
ISSN 1989-6425

COCINAR LAS INDIAS. ALIMENTOS AMERICANOS EN LA CORTE ESPAÑOLA (SIGLOS XVI-XVII). USOS, TEXTOS Y REPRESENTACIONES

Vanessa Quintanar Cabello
(Universidad Complutense de Madrid)
vanequin@ucm.es

RESUMEN

Con el regreso del primer viaje de Colón tras su encuentro con tierras americanas, comienza la introducción de nuevas especies animales y vegetales en la corte española. Inicialmente como curiosidad y demostración del descubrimiento, poco a poco estas especies pasaron a formar parte de diferentes espacios relacionados con la alimentación en la corte española y algunas de ellas llegaron a tener un peso considerable en su gastronomía. Con el objetivo de analizar la introducción y presencia de estos alimentos en la corte española se tomarán en cuenta tres espacios: los jardines, las despensas y los banquetes, contando para ello con la información proporcionada por los textos y por las representaciones artísticas de la época que nos dan testimonio de la paulatina incorporación y uso de alimentos procedentes de las Indias Occidentales en el ámbito nobiliario español.

PALABRAS CLAVE: Alimentación; Edad Moderna; América; Corte española; Arte.

COOKING THE INDIES. AMERICAN FOOD AT THE SPANISH COURT (16TH-17TH CENTURIES). USES, TEXTS AND REPRESENTATIONS

ABSTRACT

With the return of Columbus' first voyage after his encounter with American lands, the introduction of new animal and vegetable species at the Spanish court began. Initially as a curiosity and demonstration of the discovery, little by little these species became part of different spaces related to food in the Spanish court and some of them came to have considerable weight in its gastronomy. To analyse the introduction and presence of these foods at the Spanish court, three areas will be taken into account: the gardens, the pantries and the banquets, relying on the information provided by texts and artistic representations of the time that testify to the gradual incorporation and use of foods from the West Indies in the Spanish nobiliary sphere.

KEYWORDS: Food; Modern Age; America; Spanish Court; Art.

INTRODUCCIÓN. LA LLEGADA DE LOS PRIMEROS ALIMENTOS AMERICANOS A LA CORTE COMO REGALO Y TESTIMONIO

Con la llegada a América, los europeos se encontraron con una inconmensurable naturaleza cuyas posibilidades pronto comenzaron a descubrir. La búsqueda de metales y piedras preciosas, su peculiar fauna o el potencial alimenticio y curativo de sus plantas llamaron la atención inmediata de conquistadores y cronistas. Para dar cuenta de ello a sus patrocinadores, ya desde Cristóbal Colón, comenzaron a enviarse muestras del esplendor americano a la corte española en forma de regalos. Dentro de estos, los que mayor impacto acabarían teniendo en la vida cotidiana de los europeos serían sin duda los animales y las plantas, que cambiarían para siempre tanto la alimentación como la farmacopea europea.

Quizás consciente de su importancia, el propio Colón seleccionó varios de estos alimentos entre los tesoros mostrados a los Reyes Católicos en su viaje de vuelta. Así lo corrobora con su testimonio sobre el encuentro Francisco López de Gómara:

> tomó diez indios, cuarenta papagayos, muchos gallipavos, conejos (que llaman hutías), batatas, ajíes, maíz, de que hacen pan, y otras cosas extrañas y diferentes de las nuestras, para testimonio de lo que había descubierto[1].

Lo insólito del regalo hace comprensible que, en palabras de Fernández de Oviedo, este fuera "muy benigna y graciosamente recibido del Rey y de la Reina"[2]. Pero la intención del Almirante no era solo la de asombrar a sus mecenas con ejemplares exóticos, como los guacamayos o los pavos, sino mostrar, con ejemplos concretos, el potencial económico de aquellas tierras desconocidas. La selección de alimentos, en este sentido, resulta reveladora.

En primer lugar, respecto al ají, cabe recordar que uno de los objetivos principales del viaje era crear una ruta alternativa a Asia con la que alcanzar sus ansiadas especias evitando el conflicto con Portugal. Por ello, resulta lógico el entusiasmo con el que Colón recibe la noticia de un alimento que cumple las mismas funciones que la preciada pimienta asiática. Así se trasluce de las palabras anotadas en su diario el 15 de enero de 1493, donde señala que "hay mucho ají, que es su pimienta, y toda la gente no come sin ella, que la hallan muy sana. Puédense cargar cincuenta carabelas cada año en aquella Española"[3]. En esta breve frase se encuentran contenidas dos ideas

Este artículo ha sido realizado gracias a los fondos de la convocatoria plurianual para la recualificación del Sistema Universitario Español 2021-2023 (contratos Margarita Salas) concedidos por la Universidad Complutense de Madrid y financiado por el Ministerio de Universidades con fondos *Next Generation* de la Unión Europea. Asimismo, este trabajo se enmarca dentro del proyecto de investigación *Miradas cruzadas: espacios del coleccionismo habsbúrgico y nobiliario entre España y el Imperio* (PID2021-124239NB-I00-ART).

[1] Francisco López de Gómara, *La historia general de las Indias* (Amberes: en casa de Juan Stelsio, 1554), 21.

[2] Gonzalo Fernández de Oviedo, *Historia general y natural de las Indias* (Madrid: Imp. de la Real Academia de la Historia, 1851-1855), vol. I, l. II, cap. VII, 29.

[3] Cristóbal Colón, *Relaciones y cartas de Cristóbal Colón* (Madrid: Librería de la viuda de Hernando y Cª, 1892), 153.

importantes: por un lado, la calidad del producto, que no parece irle a la zaga a la estimada pimienta, o así quiere verlo Colón, y, sobre todo, el potencial comercial de este producto, que podría dar lugar a un comercio abundante y estable, como viene señalado por esas cincuenta carabelas que transportarían un alimento que poco después se sabrá que podía cultivarse en tierras europeas.

Por su parte, el maíz "de que hacen pan" era, por su condición de cereal, base alimenticia de los europeos, un cultivo de gran interés. Resulta en ese sentido significativo que el propio Colón destacase su presencia tan solo unos días después de pisar territorio americano, cuando anotó en su diario haciendo referencia a la Isla Fernandina: "ella es isla verde y llana, y fertilísima, y no pongo duda que todo el año siembran panizo y cogen, y así todas otras cosas"[4]. Sin lugar a duda, con la palabra "panizo", Colón se refería al maíz, pero, dado el total desconocimiento de este cultivo, resulta lógico que el Almirante lo asimilase a una planta parecida y ya conocida en el Viejo Mundo, como era el panizo (*Setaria italica*). También resulta significativo que, años después y según constatan los inventarios de Carlos V, llegaran a presentarse ejemplos del pan realizado con este cereal al emperador y este decidiera conservarlos entre sus numerosas pertenencias[5].

La iniciativa de Colón de traer alimentos en primicia a los reyes no fue ni mucho menos un hecho aislado y, como nos trasmiten diversos cronistas de Indias, el deseo de dar a conocer los extraordinarios productos de las nuevas tierras a los monarcas fue constante durante las primeras décadas de encuentro y conquista. Sin embargo, rápidamente se dieron cuenta de dos problemas importantes: la imposibilidad de cultivar muchos de ellos en Europa y la dificultad de transportarlos con éxito.

Los cronistas de Indias nos ofrecen algunos jugosos ejemplos al respecto. Este es el caso de la piña, situada sin duda en la cúspide de los alimentos hallados en las Indias y considerados "dignos de un rey" o "dignos del más alto príncipe".
Como confirma Pedro Mártir de Anglería, el mismísimo Fernando el Católico fue uno de los pocos privilegiados que pudieron degustarla en territorio europeo en las primeras décadas tras el descubrimiento:

> Otra fruta, dice el invictísimo rey Fernando que ha comido, traída de aquellas tierras, que tiene muchas escamas, y en la vista, forma y color se asemeja a las piñas de los pinos; pero en lo blanda al melón, y en el sabor aventaja a toda fruta de huerto; pues no es árbol, sino hierba muy parecida al cardo o al acanto. El mismo Rey le concede la palma. De esa no he comido yo porque de las pocas que trajeron, solo una se

[4] José Pardo-Tomás y María Luz López Terrada, *Las primeras noticias sobre plantas americanas en las relaciones de viajes y Crónicas de Indias (1493-1553)* (Valencia: Cuadernos Valencianos de Historia de la Medicina y de la Ciencia 40, CSIC-UV - Instituto de Historia de la Medicina y de la Ciencia López Piñero, 1993), 145.

[5] Así lo atestigua una insólita entrada en el listado de "Objetos del Perú" de 1545 donde aparecen mencionados unos "trozos de pan procedentes de las Indias" y que, trece años después, siguen apareciendo entre sus pertenencias, como demuestra el *Inventario postmortem*, donde se indica que "ansimismo se entregó al dicho Juanim y Fransois unos pedaços de pan de las Yndias". En Fernando Checa (dir.), *Los inventarios de Carlos V y la familia imperial/ The inventories of Charles V and the imperial family* (Madrid: Fernando Villaverde Ediciones, 2010), vol. I, 323.

> encontró incorrupta, habiéndose podrido las demás por lo largo de la navegación. Los que las comieron frescas donde se crían, ponderan admirados lo delicadas que son[6].

Por su parte, el cronista Fernández de Oviedo se deshace en elogios hacia esta fruta de la que comienza diciendo directamente:

> Esta es una de las más hermosas frutas que yo he visto en todo lo que del mundo he andado. A lo menos en España, ni en Francia, ni Inglaterra, Alemania, ni en Italia, ni en Sicilia, ni en los otros Estados de la Cesárea Majestad, así como Borgoña, Flandes, Tirol, Artues, ni Holanda, ni Zelanda, y los demás, no hay tan linda fruta, aunque entren los milleruelos de Sevilla, ni peras moscardas, ni todas aquellas frutas excelentes que el rey Fernando, primero de tal nombre en Nápoles, acumuló en sus jardines del Parque y el Paraíso y Pujo Real: en la cual fue opinión que estaba el principado de todas las huertas de más excelentes frutas de las que cristianos poseían[7].

Sin embargo, después de deshacerse en elogios, el propio Fernández de Oviedo señala cuál es el problema: "muy pocas llegan allá: y ya que lleguen no pueden ser perfectas ni buenas, porque las han de corlar verdes y sazonarse en la mar, y de esa forma pierden el crédito"[8]. No obstante, el cronista madrileño considera que su incorporación a los cultivos peninsulares no es imposible y realiza una significativa comparación con otro cultivo americano, el maíz que, según afirma, se ha adaptado perfectamente a determinados territorios:

> Yo las he probado a llevar, y por no se haber acertado la navegación, y tardar muchos días, se me perdieron y pudrieron todas, y probé a llevar los cogollos y también se perdieron. No es fruta sino para esta tierra u otra que a lo menos no sea tan fría como España. Verdad es que el maíz, que es el pan de estas partes, yo lo he visto en mi tierra, en Madrid, muy bueno en un heredamiento del comendador, Hernán Ramírez Galindo, aparte de aquella devota ermita de Nuestra Señora de Atocha (que ya es monasterio de frailes dominicos). Y también lo he visto en la ciudad de Ávila, como lo dije en el capítulo I de este libro VII; pero en Andalucía en muchas partes se ha hecho el maíz, y por eso soy de opinión que se harían estas piñas o cardos, llevando los cogollos que he dicho puestos y de tres o cuatro meses presos acá, en estas partes[9].

Parecidas dificultades debieron presentar otras frutas tropicales, como la que Fernández de Oviedo denomina "managua" y a la que considera "muy preciada en esta isla, cuando la hallan; porque como he dicho, es de muy gentil y suave sabor y muy delicada al gusto, y muy sana y digna del plato del más alto príncipe de la tierra"[10], aunque es muy probable que ningún príncipe, al menos europeo, llegara nunca a probarla en aquel tiempo.

---

[6] Pedro Mártir de Anglería, *Décadas del nuevo mundo* (Madrid: Polifemo, 1989), 150.
[7] Fernández de Oviedo, *Historia general*, v. I, l. VII, cap. 14, 280.
[8] Ibídem, 283.
[9] Fernández de Oviedo, *Historia general*, v. I, l. VII, cap. 14, 284.
[10] Ibídem, v. I, l. VIII, cap. 29, 315.

Las dificultades en el traslado de ciertos frutos eran similares a las que presentaban algunos animales. Uno de los más curiosos, sin duda, fue el del manatí, cuya carne era muy apreciada en tierras americanas y despertó también la admiración de los españoles.

De su carne, indica Fernández de Oviedo que:

> viéndole cortado, que quien no le hubiere visto entero o no lo supiere, mirando una pieza cortada de él, no sabrá determinarse si es vaca o ternera; y de hecho lo tendrá por carne, y se engañarán en esto todos los hombres del mundo, porque así mismo el sabor es más de carne que de pescado, estando fresco. La cecina y tasajos de este pescado es muy singular y se tiene mucho, sin dañarse ni corromperse[11].

Al igual que con otros alimentos, de nuevo Fernández de Oviedo nos indica que él mismo se encargó de llevar personalmente una muestra de su excelente carne a Ávila cuando la Emperatriz Isabel se encontraba en dicha ciudad en 1531, por lo que es más que probable que la reina llegase a probar tan peculiar bocado.

Aún más dificultoso resultó el traslado de la prestigiosa carne de beorí, al que Fernández de Oviedo compara con los osos consumidos, según su propio testimonio, en casa de Francesco Gonzaga, aunque de calidad superior:

> Estos animales se llamen muy a menudo las manos, como el oso, por alguna especialidad o gusto que en ello hallan, y así también las manos de los osos son de muy buen sabor: y yo vi en Mantua que el marqués Francisco de Gonzaga hacía en su Palacio criar y engordar osos pequeños, y vi en su mesa tratarse este manjar por cosa preciada, y aun le he probado allí y no me supo mal, y aun tengo por mejores las manos del beorí que las del oso[12].

Frente al problemático traslado de algunos alimentos, otros, en cambio, tuvieron más suerte. Aunque imposible de cultivar en Europa, la llegada de cacao a la corte a finales del siglo XVI se produce con gran curiosidad y secretismo. No era para menos, teniendo en cuenta las expectativas creadas por los cronistas, que señalaban, "que los indios lo tienen por estado y señorío, y dicen que es la mejor cosa del mundo y más digna de estimación" en palabras de Fernández de Oviedo; o que "resulta una bebida digna de un rey", según Mártir de Anglería.

Además de las cualidades extraordinarias, las descripciones de los cronistas sirvieron para asentar dos ideas que arraigarían con fuerza en la corte española: la de tratarse de un producto exclusivo, consumido solo por las elites, y, en segundo lugar, la de ser una bebida para cuyo disfrute era necesario desplegar un ritual marcado por un estricto protocolo. Así lo transmite, por ejemplo, la prolija descripción de Fernández de Oviedo sobre su ingesta entre "los indios principales":

> Cuando los indios principales y los señores beben de este cacao cogido, es poco a poco, de manera que ninguno da sino un trago o dos, si es principal: y si más diese en

[11] Ibídem, v. I, l. XIII, cap. 9, 434.
[12] Ibídem, v. I, l XII, cap. 11, 406.

> presencia del señor calachuni, sería ávido por vicioso y mal comedido. El calachuni o teyte da tres o cuatro tragos, y pónese de aquel graso por los labios y toda la barba, y parece que está untado con azafrán desleído grueso, o reluce como manteca[13].

Quizás este interés por el ritual de su consumo explica que, durante años, las almendras de cacao fueran a menudo un regalo enviado a la corte directamente por los virreyes y guardado con celo en la corte española. Como señala Carmen Simón[14], estas almendras iban a parar al mismísimo guardajoyas, con el fin de evitar posibles hurtos. De esta forma, durante años, el cacao se difundió en Europa de forma muy restringida, mayormente como regalo de la corte española a otros reyes o papas o para enviárselo a las hijas, cuando se casaban y marchaban a cortes extranjeras. Resulta curioso cómo ese secretismo en su consumo se trasladó a algunas fuentes, como el arte, donde solo se ha localizado un cuadro del siglo XVII en el que aparece representado explícitamente el alimento[15]. En el resto, encontramos indicios de su presencia a través de todos los instrumentos necesarios para su elaboración e ingesta lo que, por otra parte, nos confirma el carácter exclusivo de este producto, para el cual se empleaban las mejores piezas de vajilla procedentes de todas las partes del mundo, como se aprecia, por ejemplo, en el cuadro *Bodegón con un cofre de ébano* (1652) de Antonio de Pereda[16], donde, quizás no por casualidad, aparece además un joyero[17].

Junto a su carácter de alimento selecto, las fuentes nos indican un segundo uso de especial interés en la época: el medicinal. Así, las crónicas también nos muestran el contacto que la corte española tuvo con el aceite de cacao y sus múltiples beneficios para la piel. El propio Fernández de Oviedo señala que él mismo se lo dio a conocer a la emperatriz Isabel:

> Y aun después llevé parte de ello a España, y en Ávila di una redomica de ello a la Emperatriz, nuestra señora, que en gloria está; y preguntándome Su Majestad si era bueno para llagas, dije lo que he dicho que sabía por experiencia[18].

---

[13] Ibídem, v. I, l. VIII, cap. 30, 319.

[14] Carmen Simón Palmer, *La cocina de Palacio*, 1561-1931 (Madrid: Editorial Castalia, 1997), 61.

[15] Se trata de la obra *Bodegón con servicio de chocolate* (ca. 1640) realizada por Juan de Zurbarán (Musée des Beaux-Arts et d'Archéologie de Besançon, inv.: 896.1.85). Este cuadro destaca además por la exquisita representación de la vajilla que acompaña a este producto, en especial, la tachuela o tembladera que aparece sobre una salva de plata, flanqueada por un búcaro de Indias y unas jícaras de China, según se indica en Carmen Abad–Zardoya. "Es rocío celestial. El chocolate en las artes y las letras", en *Los alimentos de llegaron de América. Actas del II Simposio de la Academia Aragonesa de Gastronomía*, coord. Manuel García Guatas y Juan Barbacil (Zaragoza: Academia Aragonesa de Gastronomía, 2015), 128.

[16] Museo del Hermitage, inv. ГЭ-327.

[17] Sobre la relación entre la polémica en torno al consumo de chocolate y su reflejo en el arte de la época, ver Vanessa Quintanar. "'Liquidum non frangit jejunum': la polémica religiosa en torno al chocolate y su reflejo en el arte de la Edad Moderna", en *Actas del III Congreso Internacional sobre Patrimonio Alimentario y Museos. 25-26 noviembre, 2021*, coord. Ramón Marqués y Luisa Nuria (Valencia: Editorial Universitat Politècnica de València, 2022), 171-183.

[18] Fernández de Oviedo, *Historia general*, v. I, l. VIII, cap. 30, 320.

Frente a estos alimentos que, dadas sus características, solo podían cultivarse en América, otros alimentos o sus semillas sí encontraron en Europa un territorio propicio, aunque, en algunos casos, con un proceso de adaptación previo[19].

En el caso de caso de las semillas, las crónicas confirman el temprano envío de algunas muestras destinadas a convertirse en piezas clave de la alimentación europea, si bien en un primer momento fueron enviadas a nobles y miembros del alto clero para ser probadas y cultivadas en sus huertos y jardines como curiosidad. Así lo confirma, por ejemplo, Mártir de Anglería, que en su carta destinada al cardenal vicecanciller vizconde Ascanio Sforza, relata el envío de trozos de canela y aloe, granos de maíz y semillas que, dadas sus características, podrían ser de ají:

> Al fin de que, llamando a los farmacéuticos, especieros y perfumistas, puedas comprender lo que producen aquellas regiones y lo cálida que es su superficie, te envío algunas semillas de toda especie, corteza y médula de aquellos árboles, que se supone

[19] Sobre el largo y complejo proceso de adaptación de las plantas y animales procedentes de América en Europa, existe una abundante bibliografía, destacando además en ella el empleo de numerosos enfoques y fuentes. Con carácter general o centradas en productos concretos, merecen destacarse las numerosas aportaciones realizadas por María de los Ángeles Pérez Samper, tales como "La integración de los productos americanos en los sistemas alimentarios mediterráneos", en *XIV Jornades d'Estudis Històrics locals. La Mediterrània, àrea de convergència de sistemes alimentaris (segles V-XVIII)*, coord. Institut d'Estudis Baleàrics (Palma: Govern Balear, Conselleria d´Educació, Cultura i Esports, 1996), 89-148 o, más recientemente, los capítulos dedicados a la cuestión en su libro *Comer y beber: Una historia de la alimentación en España* (Madrid: Cátedra, 2019), 179-214 y 215-254 y el artículo "Comer en la España del siglo XVIII. Historias de hambre y abundancia", *Cuadernos Jovellanistas*, 13 (2019), 141-142.

Desde el campo de la literatura y la lingüística, hay que destacar la aportación de Carmen Simón Palmer, "El impacto del Nuevo Mundo en los fogones españoles", *Oltreoceano. Rivista sulle migrazioni,* 4 (2010), 51-63 y los diferentes artículos publicados por María Isabel Amado Doblas, como "Apunte bibliográfico acerca de la batata/patata en la literatura del siglo de oro", *Isla de Arriarán: revista cultural y científica*, 18 (2001), 275-288 o "Dos solanáceas indianas en la literatura el siglo de oro pimiento y tomate", *Isla de Arriarán: revista cultural y científica*, 19 (2002): 351-364, entre otros. Sobre la compleja adaptación lingüística de los nombres de plantas y animales americanos, sobresale el trabajo de Juan Antonio Frago García, "El americanismo léxico en la Agricultura de Jardines (1592)", *Boletín de la Real Academia Española*, 83/28 (2003), 37-49 y su más reciente "Entre Cádiz y América. Relación lingüística de finales del XVIII y comienzos del XIX", en *Lengua e historia en el Archivo Histórico Provincial de Cádiz,* coord. por Teresa Bastardín Candón y María del Mar Barrientos Márquez (Cádiz: Universidad, 2015), 75-102.

Desde el punto de vista científico, hay que mencionar los trabajos de Antonio González Bueno, como "La flora del paraíso: recepción de las plantas americanas en la literatura científica europea del Renacimiento", en *Memorias de la Real Sociedad Española de Historia Natural*, Tomo 3, (2004), 5-33 o "The Discovery of the New World Nature: American Plants in 16th Century Europe", *Circumscribere,* 2 (2007), 10-25.

Por último, cabe destacarse que este tema ha sido objeto de publicaciones y encuentros académicos, como, por ejemplo, el monográfico dedicado a esta cuestión en la revista *Food & History*, *Columbian Exchange*, 7.1 (2009) o el II Simposio de la Academia Aragonesa de Gastronomía titulado *Los alimentos de llegaron de América,* que se celebró en el Palacio de Villahermosa de Huesca durante los días 28 y 29 de marzo de 2014 y cuyas aportaciones están recogidas en Manuel García Guatas y Juan Barbacil, coord.), L*os alimentos de llegaron de América. Actas del II Simposio de la Academia Aragonesa de Gastronomía* (Zaragoza: Academia Aragonesa de Gastronomía, 2015), con aportaciones como las de Juan Antonio Frago (17-40) sobre la compleja nomenclatura de los nuevos alimentos, la de José Antonio Armillas sobre el maíz (65-82) y la de Carmen Abad–Zardoya sobre la representación del chocolate en textos y representaciones (113-137).

> son de canela. Si se te ocurre, Príncipe Ilustrísimo, gustar ya los granos, ya ciertas pepitillas que observarás se han caído de ellos, tócalas aplicando suavemente el labio; pues aunque no son dañinas, sin embargo, por el demasiado calor son fuertes y pican la lengua, en bebiendo agua desaparece aquella aspereza. También el portador te dará en mi nombre ciertos granos blancos y negros del trigo con que hacen el pan (maíz), y lleva un tronco de madera que dicen es de áloe, el cual si haces partir, sentirás el buen olor que emana de él[20].

Junto a las semillas, algunos tubérculos llamaron la atención por su dulce sabor. Este es el caso de la batata, otro de esos alimentos que Fernández de Oviedo considera dignos de un rey, o como dice en concreto, "se puede presentar a la Cesárea Majestad por muy preciado manjar", siendo, además, un alimento muy versátil, pues "se comen cocidas o asadas, y en potajes y conservas, y de cualquier forma son buena fruta"[21]. En esa misma línea, lo presenta Mártir de Anglería, que llega a afirmar que "no hay pasteles ni ningún otro manjar de más suavidad y dulzura"[22]. Sin embargo, estas primeras descripciones ponen también de relieve la dificultad para su traslado en óptimas condiciones. Esto, sin embargo, no impidió que, poco a poco, fueran llegando a la península ibérica y, de ahí, a toda Europa. Así lo confirma Mártir de Anglería que, en su carta remitida al papa Clemente VII, le relata la llegada y degustación del tubérculo americano y la imposibilidad de enviarle una muestra:

> Mientras estoy escribiendo esto, me han regalado cierta cantidad de batatas; de no impedirlo la distancia de los lugares, habría hecho que participara de ellas Vuestra Beatitud; esa porción se la ha comido con avidez el legado de Vuestra Beatitud en la corte del César. Este varón, que en opinión de todos los buenos españoles se distingue entre los varones de mérito singular, y que con su trato de diez años conoce muy bien estas cuatro cosas, podrá, si Vuestra Beatitud gusta de ello, contárselas de viva voz alguna vez; pues a los grandes príncipes estas conversaciones suelen muchas veces hacerles más agradable el fin de la cena[23].

Como puede apreciarse por estos testimonios, la batata fue en un principio considerado un alimento de importación. Sin embargo, relativamente pronto se comprobó que podía adaptarse bien a algunos territorios concretos del sur del España, muy especialmente a la actual provincia de Málaga[24], por lo que rápidamente comenzó a cultivarse en esta zona y a ser considerado como un manjar noble en España y una

[20] Anglería, *Décadas del nuevo mundo*, 26.
[21] Fernández de Oviedo, *Historia general*, v. I, l. VII, cap. 4, 274.
[22] Anglería, *Décadas del nuevo mundo*, 150.
[23] Ibídem, 494.
[24] Esta vinculación del alimento con el lugar de cultivo hizo que fuera habitualmente conocida como "patata de Málaga" o "batata de Málaga". Con el primer término lo encontramos, por ejemplo, en el *Guzmán de Alfarache* de Mateo Alemán (1599) donde, al realizar una enumeración de todo lo que tenía un monseñor en su arcón se encuentran, entre otros suculentos productos, "patata de Málaga". Mateo Alemán, *Primera parte de Guzmán de Alfarache* (Madrid: Cátedra, 1992), 439.

auténtica rareza en otros lugares, como Inglaterra, donde llegó a tener fama de afrodisiaca[25].

ALIMENTOS AMERICANOS EN LOS JARDINES DE LA CORTE ESPAÑOLA

También precisaron un cierto proceso de aclimatación algunos animales comestibles llegados desde América, en especial los pavos, otro de los alimentos traídos por Colón en esa peculiar muestra de las nuevas tierras y que rápidamente comenzaron a poblar los jardines de las cortes europeas.

Para ello contaban con la buena reputación que desde hacía siglos tenían las aves, consideradas desde la Edad Media la cúspide de la alimentación cortesana[26]. Pero la calidad de la carne del pavo, en comparación con otras aves ya conocidas, como el cisne o el pavo real, era muy superior, como atestigua, por ejemplo, Bernardino de Sahagún, que la considera "la mejor carne de todas las aves", o Francisco Hernández que, con alguna reserva, señala que se trata de un "alimento muy agradable y saludable". Esto justifica que, prácticamente después del encuentro con América, comiencen a llegar pavos a España y, de ahí, al resto de Europa, especialmente a Italia donde, entre 1517 y 1520, ya se tiene constancia de la presencia de pavos[27], como atestiguan algunas representaciones artísticas en frescos romanos[28]. En el caso de España, el rápido prestigio alcanzado por el ave americana viene atestiguado, entre otros, por Mártir de Anglería que, en sus *Décadas*, menciona un envío en el que, junto al oro y el incienso, se envían pavos y "hembras vivas para sacar en España crías de aquellas aves nuevas"[29]. Ese carácter de regalo se mantuvo durante décadas en Europa. Así lo constata, por ejemplo, Antoine de Lalaing, acompañante y cronista de Felipe el Hermoso en su primer viaje realizado por España. Como recoge en su crónica el cortesano flamenco,

[25] Así lo recoge, por ejemplo, Shakespeare en su obra *Las alegres comadres de Windsor* de 1599: "My doe with the black scut! Let the sky rain potatoes; let it thunder to the rune of 'Green Sleeves', hail kissing-comfits, and snow ringoes; let there comes a tempest of provocation, I will shelter me here". En Redcliffe N. Salaman, *Historia e influencia social de la patata* (Madrid: Ministerio de Trabajo y Seguridad Social, 1991), 502-503.

[26] Como señala Flandrin, "si el pavo fue adoptado prácticamente a su llegada fue porque en las mesas aristocráticas de la Edad Media se comían toda clase de aves grandes –algunas de las cuales serían incomestibles para nosotros, como los cormoranes, las cigüeñas, las garzas, las grullas, los cisnes, los pavos reales, etc.–. No había, por tanto, ningún problema en presentar el pavo, grande, decorativo y de excelente sabor, tanto en la opinión de las gentes del siglo XVI como en la nuestra. Jean Louis Flandrin y Massimo Montanari (eds.), *Historia de la Alimentación* (Gijón: Trea, 2011), 701.

[27] Así lo señalan, entre otros, Jacopo De Grossi Mazzorin e Ilaria Epifani, "Introduzione e diffusione in Italia di animali esotici dal Nuovo Mondo: il caso del tacchino (*Meleagris gallopavo L.*)", *Idomeneo*, 20 (2015): 55-74.

[28] Según De Grossi y Epifani, una primera representación del pavo en frescos italianos, aunque su identificación es dudosa, se ubica en las Logias Vaticanas, concretamente, dos aves situadas "negli stucchi situati nel terzo sottarco e nel terzo sottarco esterno" (Ibídem, 63). Por su parte, Eiche retrasa su primera aparición artística a 1522 o 1523 en Villa Madama, donde unos frescos de Giovanni da Udine representan, ya sin género de dudas, al ave americana. Sabine Eiche, *Presenting the Turkey: The Fabulous Story of a Flamboyant and Flavourful Bird* (Florencia: Centro Di, 2004), 71.

[29] Anglería, *Décadas del nuevo mundo*, 142.

a la llegada a la bella localidad de Bellpuig (Lérida), "obsequiaron bien al archiduque y a su séquito con carnes, perdices, capones, conejos, pavos, pan y vino, de tal modo que hasta el más ínfimo tuvo lo que pidiera"[30].

Ese carácter excepcional se explica no solo por su escasez, sino también porque la crianza de los pavos americanos resultó en un principio complicada. La adaptación a los fríos inviernos del centro de la península y el violento carácter del animal hacían que su crianza no resultara sencilla y sí bastante costosa. Así lo ponen de manifiesto, por ejemplo, los protagonistas de *Le vinti giornate dell'agricoltura et de'piaceri della villa*, publicada en 1569 por Agostino Gallo, que, al hablar del ave americana, destacan su carácter sucio, deshonesto, desagradable a la vista debido al moco que cuelga de su barbilla, y violento, lo que le lleva a menudo a pelearse y a matar a los gallos[31].

Todos estos inconvenientes conllevaron que su consumo estuviera en principio restringido a quien pudiera adquirirlos y criarlos, como, lógicamente era el caso de la corte española. Así lo atestigua uno de los más célebres viajeros extranjeros en la corte de Felipe II, Jehan Lhermite, que, a su paso por Aranjuez, se mostró impresionado por los 400 pavos que el monarca tenía a su disposición en su pajarera y que, al parecer, campaban a sus anchas en los jardines de palacio:

> Hay además en este mismo jardín otra casita que está habitada por toda suerte de pájaros para deleite de la vista, y entre otras especies pueden verse canarios de cuatro alas, que huelen de forma natural a almizcle del que se dice que viene de las Indias. Hay un cierto lugar situado al final del gran paseo bordeado de árboles que en el plano hemos señalado como D y también está allí el ya mencionado lugar señalado como E una pequeña plantación o bosquecillo de altos olmos y dentro de él puede verse una casita donde vive un hombre con su familia que da allí de comer a una grandísima cantidad de pavos. Y recuerdo haber visto en este lugar a más de 400 juntos: no están encerrados, sino que vuelan en libertad de árbol a árbol por todo el bosque como si fueran animales salvajes, lo que no les impide acudir en tropel cuando oyen el grito de quien diariamente les da la comida, de modo que es un indecible placer verles venir llegar hasta allí en tan grande multitud. Las hembras ponen sus huevos que muy a menudo se pierden en aquel bosque y los empollan también allí y cuando uno menos lo espera acuden a este lugar para llevarse a sus numerosas crías. Tienen tan atemorizados a los zorros (que como les sucede a las demás aves de su género, son siempre sus más poderosos enemigos) que éstos apenas se atreven a acercarse a los huevos e incluso han llegado a matar a varios de ellos: un día presencié y fue testigo de cómo tres o cuatro pavos se abalanzaron en tropel sobre un zorro y le dieron muerte a patadas[32].

También debían estar presentes en otros palacios madrileños y pudieron servir como modelo para una de sus escasas representaciones en el arte español del siglo XVI,

[30] En José García Mercadal, *Viajes de extranjeros por España y Portugal desde los tiempos más remotos hasta comienzos del siglo XX* (Valladolid: Junta de Castilla y León, 1999), vol. I, 468.

[31] Eiche, *Presenting the Turkey*, 51.

[32] Jesús Sáenz de Miera, ed., *El pasatiempos de Jehan Lhermite. Memorias de un Gentilhombre Flamenco en la corte de Felipe II y Felipe II* (Aranjuez: Editorial Doce Calles, 2005), 393-394. La cita corresponde al año 1598.

formando parte de los frescos de la Torre de la Reina del palacio de El Pardo de Madrid y realizados por Gaspar Becerra entre 1561 y 1568. Entre el variado repertorio zoológico de las decoraciones situadas en los entrehuecos de los balcones de la Torre de la Reina, se encuentran representados dos ejemplares de pavo americano, un macho y una hembra, concretamente en las pinturas situadas en el panel derecho del entrehueco oriental[33] (fig. 1).

Fig. 1- Gaspar Becerra, *Representación de dos pavos*, 1561-1568. Palacio de El Pardo de Madrid.

Sin este apabullante protagonismo en los espacios palaciegos, otros alimentos americanos fueron poblando poco a poco los jardines de la corte española. La mejor fuente para conocer su presencia se encuentra sin duda en la obra *Agricultura de Jardines* publicada en 1592[34] por el jardinero de Felipe II Gregorio de los Ríos y que sirve de compendio de las principales especies vegetales que poblaban estos espacios de la corte. Entre ellas, nos encontramos numerosas flores y algunas plantas de frutos comestibles de origen americano. Entre las segundas, se localizan:

> Abas de las Indias [*sic*], y por otro nombre frisoles, aylas de muchas colores; siémbranse en tiestos porque si están en bajo los caracoles y babosillas las comen cuando están chicas y tiernas. Fenecen por agosto, quieren mucha agua y estiércol[35].
> Guindillo de las Indias: Llevan unas guindas coloradas que parecen muy bien; son buenos para tiestos, llevan por invierno. En tierra suelen criar como dos varas, suélense helar si entran muy tiernos en el invierno. Para andenes son buenos y para

[33] Además del conocimiento directo, García Frías sugiere que el conocimiento profundo de la obra de Giovanni da Udine por parte de Gaspar Becerra pudo impulsar la inclusión temprana de animales exóticos, tal y como había hecho el artista italiano en diversas villas y palacios italianos. Carmen García Frías, *Gaspar Becerra y las pinturas de la Torre de la Reina del Palacio de El Pardo* (Madrid: Patrimonio Nacional, 2005), 83.

[34] Todas las citas que aparecen a continuación están tomadas de la primera edición de Gregorio de los Ríos, *Agricultura de Jardines* (Madrid: por P. Madrigal, 1592).

[35] Gregorio de los Ríos, *Agricultura de Jardines*, 30b.

> tiestos. Ni la hoja ni las guindas tienen olor. Tienen simiente, la raíz dura tres y cuatro años. Quiere mucha agua[36].
> Mastuerzo de las Indias, su hoja es un poco redonda y muy fresca, tiene simiente. La raíz cunde mucho. Es bueno para ensalada, no tiene olor, quiere mucha agua[37].
> Pomates [*sic*], ay dos o tres maneras. Es una planta que lleva unas pomas acuarteronadas; vuélvense coloradas, no huelen; dicen son buenos para salsa. Tienen simiente, suelen durar dos o tres años. Quieren mucha agua[38].
> Pimientos, hay cuatro maneras: de cuernecillo y como cerezas y de pico de gorrión y de los comunes. Tienen simiente. Fenecen por la otoñada. Quieren mucha agua[39].

A pesar de la considerable presencia de plantas americanas en los jardines de la corte, si atendemos a las descripciones ofrecidas por de los Ríos, se observa que estas tienen un carácter genérico y solo en contadas ocasiones se hace referencia a su carácter alimenticio. Una excepción es el mastuerzo de las Indias[40], del que señala que "es bueno para ensalada". Otra excepción es el tomate, del que indica que "dicen son buenos para salsa", pero la inclusión del "dicen" parece mostrar, sin embargo, que ni él ni nadie en la corte había empleado el tomate más allá de su función como planta ornamental[41].

Las plantas alimenticias americanas se instalaron por tanto en los jardines de la corte, no para abastecer a sus miembros, sino sobre todo como curiosidad botánica y ornamental. Una peculiar excepción la encontramos en la planta del maíz, de la que hay constancia que sirvió como alimento en la corte, pero no de las personas, sino de los animales domésticos presentes en los jardines y campos. Así lo atestigua un documento de 1633 dictado por el Conde Duque de Olivares en el que ordena la siembra de maíz en Aranjuez para que sirviera como alimentos de las aves y otros animales de la Casa Real del Buen Retiro:

> Con Decreto de Vuesa Merced de 15 de febrero ha venido a esta junta un memorial del Conde Duque de Sanlúcar en orden a que en Aranjuez se siembre la semilla de maíz y panizo que fuera necesaria para poder cogerse ciento y cincuenta fanegas de los dos granos para el sustento de las aves que están en el Sitio de la Casa Real del Buen Retiro. Hase visto en la Junta y parece no tiene inconveniente que VM mande

[36] Ibídem, 47b-48.
[37] Ibídem, 56.
[38] Ibídem, 58b.
[39] Ibídem, 60.
[40] Esta planta ha sido identificada en Juan Antonio Frago García, "El americanismo léxico en la Agricultura de Jardines (1592)", *Boletín de la Real Academia Española*, 83/28 (2003), 43, como *Tropaeolum majus*. Sin embargo, la descripción de Gregorio de los Ríos parece más compatible con la *Lepidium didymum*, conocida popularmente también como mastuerzo, procedente también de las Indias Occidentales y cuyo sabor, similar al berro o la mostaza, la hacen especialmente idónea para ensaladas, tal y como señala el autor.
[41] Para su uso generalizado como alimento, habrá que esperar al siglo XVIII, donde finalmente se producirá "el triunfo del tomate, consumido de mil maneras, como ensalada, en salsa y en toda clase de guisos", como atestigua, además, su presencia en el recetario de Juan de la Mata, *Arte de repostería, en que se contiene todo género de hacer dulces secos, y en líquido* (1747). María de los Ángeles Pérez Samper, "Comer en la España del siglo XVIII…", 141-142.

> despachar cédula para ello: antes se podría reconocer mucha utilidad en la introducción de la labranza y siembra destas dos semillas, en especial de la de maíz, que no solo es apropiado para el cebo de aves pero para el pasto ordinario de todo género de animal doméstico, particularmente de aquellos que sirven en las labores del campo o en ejercicios de esta calidad donde el trabajo es grande por ser de sustento muy sustancioso (*sic*.) y responde con tal abundancia casi las más veces suele dar por una anega ciento y no necesita de tanta igualdad en la sazón de los tiempos como el trigo y la cebada y conforme a su naturaleza parece que en aquel sitio ha de producir con mucha fecundidad por ser caliente y húmedo: VM ordenara lo que más fuere de su Real Servicio. 28 de febrero de 1633 fuere de su Real Servicio. Junta de obras y bosques[42].

A pesar del tono laudatorio del documento, el texto no recoge en ningún momento su posible función como alimento de las personas, pese a que, al parecer, sí lo hacía en otras cortes europeas[43] y otras fuentes confirmaban su uso humano por esas fechas en España. Una de las más elocuentes es el del *Tesoro de la lengua castellana, o española* de Covarrubias publicado en 1611 que, en la entrada dedicada al maíz, indica que se trata de "una suerte de panizo que hace unas mazorcas y en ellas unos granos amarillos o rojos, tamaños como garbanzos, de los cuales molidos hace pan la ínfima gente"[44].

INGREDIENTES DEL NUEVO MUNDO EN LAS DESPENSAS CORTESANAS ESPAÑOLAS

Además de lo señalado por las fuentes con relación a los jardines de la corte, la otra evidencia del uso restringido de alimentos americanos la proporciona la documentación referida a un segundo espacio vinculado con la alimentación dentro del ámbito cortesano: las despensas. Para reconstruir su contenido es preciso acudir a la información, en ocasiones completa y, en otras, fragmentaria, de los recetarios, los libros de cuentas de las cocinas, los menús ofrecidos en ocasiones especiales y las obras artísticas.

Basándonos en estas fuentes, puede afirmarse que el uso de alimentos americanos en la corte española del siglo XVI fue restringido en número, pero bastante abundante en su uso. Es decir, que este consumo se centró en pocos alimentos, pero

[42] Archivo General de Simancas (AGS en adelante), Casas y Sitios Reales, leg. 308, fol. 423.

[43] Aunque de manera excepcional, el maíz pudo ser empleado por Bartolomeo Scappi, uno de los cocineros más afamados de su tiempo, que, entre otras cortes, trabajó para el Papa Pío IV y, finalmente, como cocinero personal de Pío V, quien apadrinó la publicación de su famosa obra de 1570. En ella aparece una receta protagonizada por el "formento grosso": "per fare pasticci de diversi grani a Quattro cantoni, iguali dal vulgo sono chiamati siadoni". Bartolomeo Scappi, *Opera di M. Bartolomeo Scappi, cuoco secreto di Papa Pio V diuisa in sei libri...* (Venecia: Michele Tramezzino, 1570), cap. 47, 237. Este término ha sido identificado como maíz por el historiador de la alimentación Massimo Montanari, *Il cibo come cultura* (Roma: Laterza, 2007 [version Ebook]), pos. 444.

[44] Sebastián de Covarrubias, *Tesoro de la lengua castellana, o española* (Madrid: por Luis Sánchez, 1611), 533.

estos fueron usados con continuidad y alcanzaron un hueco considerable en las comidas de diario y también en ocasiones especiales.

Si nos referimos a las comidas de diario, un alimento americano destaca sobre todos los demás: las calabazas. Cabe recordar que, aunque existía un género de calabazas cultivado desde la Antigüedad en Europa, las del género *Lagenaria*, la temprana llegada de innumerables géneros de calabazas americanas, como el zapallo o el calabacín, impulsaron decididamente su consumo en toda Europa. De nuevo, el arte ayuda con su testimonio gráfico a comprobarlo, pues, desde principios del siglo XVI, especies americanas de calabaza comienzan a poblar frescos, bodegones, escenas de cocina o alegorías de artistas de todas las latitudes[45]. Además de para precisar las especies que antes llegaron y se cultivaron en el Viejo Mundo, el arte también muestra con precisión quién las consumía, pues, desde fechas tempranas, aparecen representadas tanto en espacios humildes como acomodados. Un buen ejemplo de los segundos son sendos bodegones atribuidos a Francisco Barrera, que confirman que se trataba de un ingrediente habitual asentado en las cocinas más pudientes. Se trata de *Bodegón con pescado, verduras y caza*[46] y *Bodegón con cesta de frutas, caza y verduras*[47], donde diversos tipos de cucurbitáceas americanas aparecen junto a caza, volatería y frutas propias del verano o el otoño, como granadas, melocotones o uvas.

Aunque sin especificaciones de variedad, esta considerable representación también se aprecia en los libros de cuentas de las despensas de la corte. Una buena muestra de ello es la continuada presencia de este alimento entre las compras habituales de la casa de la reina doña Juana a mediados del siglo XVI, especialmente en verano y otoño, correspondiendo a la época de recogida y consumo de este alimento[48].

Además de los libros de cuentas, su continuada aparición en los recetarios de la época nos ayuda a comprender también su uso habitual, con tres funciones principales: para rellenos de tortas, como muestra el recetario de Diego Granado con varias recetas[49]; como ingrediente para platos dulces, especialmente en escudillas y conservas[50], y como elemento destacado en los platos consumidos durante la Cuaresma[51].

---

[45] Sobre la abundante representación de las calabazas americanas en el arte europeo, ver Vanessa Quintanar, *Cibus Indicus. Alimentos americanos en las artes y ciencias de la Edad Moderna europea (siglos XVI-XVIII)* (Aranjuez: Doce Calles, 2023), 191-250.

[46] Slovenská Národná Galéria, inv. 5451.

[47] Colección privada (subastado en Sotheby's Mónaco, el 2-3/12/1988).

[48] La presencia de este alimento se ha detectado, por ejemplo, en varias listas de compras consignadas en AGS, CSR, leg. 12, fol. 29.

[49] Diego Granado Maldonado, *Libro del arte de cozina* (Lleida: Diputación, 1990) (edición original de 1599). Entre ellas, "Para hacer tortas de calabazas" (151), "tortas de calabazas sin masa" (151) y "Para hacer tortas de calabazas y cebollas" (316).

[50] Con este uso pueden destacarse, por ejemplo, las recetas presentes en Francisco Martínez Montiño, *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería* (Madrid: Por Luis Sánchez, 1611): "Calabaza frita" (157), "Sopa de calabaza redonda" (158), el "Calabazate" (293r.) o los "Bocados de calabaza" (294).

[51] Resulta significativo que algunos recetarios muestren recetas protagonizadas por calabazas con una versión distinta para los días normales y para los días de Cuaresma. Así lo muestra, por ejemplo, Martínez Montiño con sus recetas "Calabaza rellena en día de pescado" (154r.) y sus "Calabazas en día de carne", indicando en esta última que "la calabaza en platillo ha de ser como la del día de pescado, salvo que en lugar de manteca de vacas o aceite ha de ser tocino frito en dados" (156).

Además de recetas, los principales cocineros de la época incluyeron en sus obras comentarios laudatorios sobre este alimento. El célebre cocinero Francisco Martínez Montiño llega a señalar en su obra *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería* de 1611 que "las calabazas es muy buena potajería" y en su receta "Cómo se adereza la calabaza" indica que es uno de "mejores platillos de todo el año". Consciente de su gran disponibilidad y, por lo tanto, de su carácter poco exclusivo, el propio Martínez Montiño defiende no obstante su uso, como en su receta de "potaje de calabaza redonda", donde afirma que "este platillo no es muy bueno para mesas regaladas, mas es bueno para personas particulares en sus casas"[52].

Junto a su uso en recetas dulces y saladas, la calabaza también fue apreciada como ingrediente principal en algunas recetas con gran predicamento en la época, en especial, para la popular receta del "calabazate", un dulce seco de calabaza conservado en miel o arrope, presente en los recetarios de la época y también mencionado en los inventarios reales, como en el de Carlos V. Así, en una entrada del *Inventario Postmortem* del emperador, se indica que Juanin Esterch se hizo cargo de "una caja pequeña de plata que servía de llevar alguna tajada de diacitrón o calabazate al campo"[53], es decir, que se trataba de un plato habitual del emperador durante las jornadas de caza.

Además de las calabazas, otro ingrediente americano que no podía faltar en las despensas de la corte española era el pavo. Nos lo confirma de nuevo la documentación, donde lo vemos consignado puntualmente en cuentas de cocina, como las de la reina doña Juana[54] y, por supuesto, también en los recetarios. Dos elementos constantes en las recetas protagonizadas por este animal nos llevan a la conclusión de que no se trataba de un alimento de diario sino excepcional: por un lado, la inclusión de apartados específicos para el corte del pavo[55], un trabajo sin duda laborioso no apto para el día a día, y, por otro lado, el empleo omnipresente de una compleja salsa para esta carne, llamada incluso por Domingo Hernández de Maceras "salsa real" y que incluía numerosas especias como canela, clavo o pimienta[56].

Además de los libros de cuentas y los recetarios, una tercera fuente, el arte, nos confirma no solo su presencia en despensas acomodadas, sino también su época preferente de consumo: el invierno. Así nos lo muestra por ejemplo la obra de Alejandro Loarte *La gallinera* (1626)[57], donde se representa una escena de mercado protagonizada, entre otras aves, por un pavo y en la que aparece un joven comprador bien ataviado y una vendedora muy abrigada. Todavía más claramente ubicada en el

[52] Ibídem, 158.

[53] Checa, *Inventarios de Carlos V*, 447.

[54] AGS, CSR, leg. 13, fol. 46.

[55] Así aparece, por ejemplo, en la obra de Granado, con un apartado dedicado a "Corte de aves y primeramente el pavo" (Granado, *Libro del arte de cozina*, 28) o en el recetario de Domingo Hernández de Maceras, *Libro del arte de cozina* (Salamanca: Ediciones Universidad de Salamanca, 1999) (edición original de 1607).

[56] Hernández Maceras, *Libro del arte de cozina*, 40-41. Una detallada descripción de los ingredientes de esta selecta salsa se encuentra ya en la edición de 1529 del Rupert de Nola, *Libro de guisados manjares y potajes intitulado libro de cozina* (Noia: Toxosoutos, [2000], reproducción de la edición de Logroño, 1529), donde se recoge una receta con las "Especias de salsa de pavo" (fol. XV) y otra "Para fazer salsa de pavo" (fol. XV-XVI).

[57] Museo del Prado, inv. P-8063.

calendario es la obra de Francisco Barrera titulada *Invierno* (siglo XVII)[58], donde, entre los elementos de una rica alacena llena de piezas de carne, se localiza un pavo listo para ser preparado. En este caso, el título del cuadro y la anecdótica representación de un hombre calentándose las manos al fuego resultan reveladores de la época del año representada.

Junto a las calabazas y el pavo, de presencia habitual en la corte, merecen también mencionarse otros alimentos americanos que puntualmente debieron tener cabida en las cocinas de la corte. Entre ellos, podemos destacar la delicada batata que, desde las primeras crónicas de Indias, suscitaba los elogios de todos aquellos que la probaban. Atendiendo a alguna de las recetas localizadas, parece que su uso en la corte no fue asada y con vino, que debía ser una preparación más popular[59], sino fundamentalmente como ingrediente para recetas dulces y, muy especialmente, en conserva. Así lo atestigua, por ejemplo, la prolija receta de Granado:

> Carne de limón y batatas
> Los limones han de ser maduros y partirlos por medio y echarlos en salmuera que sea templada, y en pasando ocho días, sacarlos, y tener agua hirviendo, y sin lavarlos de la salmuera, echarlos dentro, y cuezan con mucho fuego hasta que estén muy tiernos por extremo, y en estándolo apartarlos de la lumbre y abaharlos en otra agua tibia, y no en la que se cocieron, y dende a un rato, quitarles el agua y lavarlas muy bien, y si no estuvieren muy tiernos, volverles a dar otro hervor y si lo no hubiere menester, ir sacándolos y exprimiéndolos y majándolos en un mortero de piedra.
> La batata se ha de lavar en dos aguas y tener al fuego dispuesta una paila de agua hirviendo y echarlas dentro y que cuezan bien hasta que fácilmente se monden y luego limpiar y majar y luego pesar una libra de batatas y otra de limón y, a estas, dos y media de azúcar y si le quisieren echar dos docenas de almendras, y muy bien majadas, más suave es. Cuando esta carne se hubiere de juntar, ha de estar el azúcar muy clarificado y apunto, no tanto como para durazno y en estándolo, echarlo dentro y cueza a fuego manso y en haciendo blancos el suelo del cazo, esta cocida y apartarla de la lumbre y echarle su almizcle y dejarla un poquito enfriar, y echarla en sus cajas y ponerlas al sol tres o cuatro días, y si han de hacer bocados, no han de cocer tanto como para caja[60].

Con similares usos se localiza la batata en una peculiar representación de Francisco de Zurbarán *Limones, naranjas y una rosa* (1633)[61]. Peculiar porque su presencia no es visible, pues fue incluida en el proceso de elaboración, tal y como demostró la restauración de la obra, pero fue tapada en su versión definitiva. Finalmente, y por razones que podrían tener que ver con lo inapropiado de un producto considerado

[58] Museo de Arte de Sevilla, inv. DJ0325P.

[59] Así lo reflejan no solo los recetarios sino también otras obras destinadas a dar a conocer las nuevas plantas, como el caso de ciertas publicaciones de botánica. Este es el caso de la obra Matthias de L'Obel, *Stirpium adversaria nova, Stirpium adversaria nova* (Londres: Excudebat prelum Thomae Purfoetii ad Lucretiae symbolum, 1571), 317, en la que señala que se comen con sal, vinagre y aceite, y se vierten con vino o la obra de Castore Durante, *Herbario nuovo... con figure che rappresentano le vive piante, che nascono in tutta Europa, & nell'Indie orientali, & occidentali...* (Roma: Jacomo Bericchia & Jacomo Tornieri, 1585) 66, donde indica que la mejor manera de degustarla es cocida en cenizas, con vino y azúcar.

[60] Granado, *Libro del arte de cozina*, 395r.- 396v.

[61] Norton Simon Museum, inv. F.1972.06.P.

afrodisiaco en un cuadro de tema mariano[62], el modelo sí fue representado de manera individual[63].

AMÉRICA EN LOS BANQUETES CORTESANOS ESPAÑOLES

Tras el análisis de los jardines y las despensas, un tercer espacio cortesano confirma la presencia y diferentes usos otorgados a los alimentos procedentes del Nuevo Mundo en sus dos primeros siglos de aclimatación y cultivo: las copiosas mesas de los banquetes celebrados en la corte española.

Si las calabazas debieron tener una significativa presencia entre la potajería diaria de la corte española a tenor de las compras, el pavo constituye sin duda el alimento americano omnipresente en las ocasiones especiales. En este punto, hay que señalar que este fenómeno distó mucho de ser algo puntual de la corte española, como atestiguan algunas obras artísticas de la época. Por ejemplo, en los grabados de la boda del duque de Parma Alessandro Farnese y la princesa María de Portugal en el llamado *Álbum de Bruselas*[64] (1565) (fig. 2), donde puede observarse cómo, entre las viandas, se sirvió un hermoso pavo americano. Otro indicio de su uso habitual en el norte de Europa nos lo proporcionan los preparativos de una suculenta comida en la obra alegórica de Pedro Pablo Rubens y Jan Brueghel el Viejo *El Gusto* (1618)[65] en cuyo fondo se vislumbra el rico palacio de Tervuren de los archiduques Isabel Clara Eugenia y Alberto. Igualmente, su uso en banquetes especiales viene confirmado por algunos de los recetarios de referencia en la Edad Moderna europea, como el citado de Scappi para el siglo XVI[66] o el de François Pierre de la Varenne, cocinero del marqués de Uxelles, para el siglo XVII[67].

[62] Sobre esta cuestión, ver Julio Ortega, "O bodegón e a mescla: uma sintaxe transatlántica", *Alea*, 15 (2013), s.p.

[63] Se trata de *Bodegón con plato de fruta escarchada*. Colección privada. Mencionado en William Jordan y Peter Cherry, *El bodegón español de Velázquez a Goya* (Madrid: El Viso, 1995), 103-104.

[64] Álbum de Bruselas, lámina 12. Banquete en el Ayuntamiento de Bruselas (Warsaw University Library, número de inventario: 10258).

[65] Museo del Prado, inv. P-1397.

[66] Son numerosas las ocasiones en las que Scappi cita el pavo en su recetario de 1570. Una buena muestra del alto grado de conocimiento de este animal por parte del cocinero italiano lo demuestra el empleo de diferentes tipos de pavo, atendiendo a su sexo y edad, según la receta. Así, se encuentran recetas elaboradas con "Gallina d'India" (43), "Gallo d'India" (44) y "polllanche d'India" (282).

[67] La familiaridad con el animal llevó a la cocina francesa del siglo XVII a la sofisticación y complejidad en la elaboración de recetas con el ave americana. Buena muestra de ello es la propuesta de La Varenne "poulet d'Inde à la framboise" en *Le cuisinier françois, enseignant la manière de bien apprester et assaisonner toutes sortes de viandes... légumes, par le sieur de La Varenne*… (París: P. David, 1651), 31. Una década después, Pierre de Lune en *Le nouveau et parfait maistre d'hostel royal* (París, Chez Estienne Loyson, 1662), propone una compleja receta de "poulets-d'inde desossez" relleno de tocino, queso, yemas de huevo o azafrán, entre otros ingredientes.

Fig. 2- Frans Floris, *Álbum de Bruselas, lámina 12*, 1565. Varsovia, Biblioteka Uniwersytecka w Warszawie.

De vuelta a la corte española, la documentación de la época confirma también el uso del pavo en ocasiones especiales y si tomamos, por ejemplo, diversos menús conservados pertenecientes a la casa de Isabel de Valois, esposa de Felipe II, observamos que el pavo era un plato fijo en menús no de diario, sino en ocasiones donde la comida alcazaba una verdadera dimensión social[68]. Un buen ejemplo de ello fueron las bodas, como la de "la señora doña Ana Félix", es decir, la dama de la reina Ana Félix de Guzmán, que se casó con el marqués de Camarasa[69], o la de "doña Isabel de Mendoza, marquesa de Cañete", que se casó con Diego Hurtado de Mendoza y Manrique[70]. Además de bodas, el ave americana también tenía su presencia asegurada en comidas ofrecidas en el ámbito privado con otros miembros de la nobleza, como puede observarse en diferentes menús ofrecidos por Isabel de Valois a "mi señora la duquesa" sin especificar el nombre[71].

Junto a estos menús organizados para bodas y encuentros especiales que aporta la documentación, de nuevo los recetarios confirman que el pavo tenía un papel fijo en la configuración de menús-tipo elaborados por cocineros reales, como es el caso de Martínez Montiño. Así, en su célebre obra de 1611, nos encontramos el ave americana en diversos menús y con diversas preparaciones. Por ejemplo, en "banquete de navidad", donde se presentan "asados con su salsa" y como ingrediente principal en

[68] Este es el caso de varios menús localizados en AGS, CSR, leg. 398.
[69] AGS, CSR, leg. 398., fol. 844.
[70] AGS, CSR, leg. 398., fol. 843.
[71] AGS, CSR, leg. 398., fols. 843 y 845.

"empanadas de pavos en masa blanca"[72]. Con esas mismas preparaciones vuelven a aparecer en un menú titulado "Una merienda"[73], entendida como almuerzo.

Lo copioso de estas comidas conllevaba que habitualmente estas se prolongaran hasta juntarse con la merienda. Y, en ella, el verdadero protagonista desde finales del siglo XVI y muy especialmente en el siglo XVII fue sin duda otro alimento americano, el chocolate, una curiosidad de la corte española que sin duda sembró el interés y el deseo de los invitados. Su ingesta, además de satisfacer el paladar, suponía entrar en una especie de ritual en torno a una serie de prácticas codificadas y pasar a formar parte de una especie de "red de consumo" que se convirtió en sí mismo en un signo de distinción social[74].

De esta manera, el chocolate se convirtió en pocos años en una bebida de moda entre las élites, primero españolas y después europeas, que se consumía tanto en ayunas como para la merienda, especialmente entre las mujeres de la aristocracia. La pasión despertada por este producto provocó que, en pocas décadas, los cacaotales de México y Guatemala se agotaran y se crearan nuevas plantaciones en Venezuela, que pasó a ser casi en exclusiva el lugar de origen del cacao consumido en España en el siglo XVII. Lógicamente, el chocolate que tomaban los aborígenes americanos no era el mismo que el que tomaban las mujeres de la alta nobleza española. Para adaptarlo al gusto europeo fue necesario una especie de hibridación, basada fundamentalmente en tres estrategias: la adición de ingredientes consumidos en Europa a la receta original, en especial el azúcar, la inclusión de especias conocidas y valoradas, especialmente la canela, y su consumo como bebida caliente y no fría como solían hacer los aztecas[75]. Y, por supuesto, acompañado de todo tipo de bollos y dulces, como muestra de manera detallada la obra de Francisco Barrera *Febrero. Bodegón de invierno* (1640)[76] (fig. 3), alcanzando así una fórmula exitosa que le llevó a convertirse ya en el siglo XVIII en un "manjar globalizado"[77].

[72] Martínez Montiño, *Arte de cozina*, 10.

[73] Ibídem, 13.

[74] Irene Fattacciu, "Cacao: From an exotic curiosity to a Spanish commodity. The diffusion of new patterns of consumption in eighteenth-century Spain", *Food and History. Revue de l'Institut Européen d'Histoire de l'Alimentation*, 7/1 (2009), 61.

[75] Sobre este complejo proceso, ver Sophie Coe y Michael Coe, *The true History of Chocolate* (Londres: Thames and Hudson, 1996).

[76] Museo Nacional del Prado, inv. P-8213).

[77] Como señala Pérez Samper sobre su consumo en el siglo XVIII, fue en ese siglo cuando su degustación alcanzó su "máxima expresión, sobre todo en España, dejando en lugar muy secundario al café y al té. Era un símbolo de poder y lujo, pero en la España del siglo XVIII era también una pasión muy igualitaria, compartida por el Rey y sus súbditos, unidos por la misma afición, con la única y notable diferencia de la cantidad, calidad y frecuencia con que podían permitírselo, según sus disponibilidades económicas. Era parte fundamental de desayunos, meriendas y refresco". Pérez Samper, "Comer en la España del siglo XVIII…", 142.

Ficha. 3- Francisco Barrera, *Febrero. Bodegón de invierno*, 1640. Madrid. Museo Nacional del Prado.

CONCLUSIONES

Como ha quedado mostrado a lo largo de este estudio, los alimentos americanos jugaron un papel interesante en la corte española de los siglos XVI y XVII y su relevancia queda confirmada desde el mismo momento que la exótica fauna y flora de América fue conocida por los primeros colonizadores.

Gracias a sus cualidades singulares y a su potencial económico, estos alimentos cumplieron en primer lugar el papel de testimonio de las tierras recién descubiertas y, poco tiempo después, se convirtieron en preciados regalos en forma de alimento que la corte española supo valorar, como demuestra su ocultamiento, como el caso del chocolate escondido en el guardajoyas de palacio, o su exhibición, como el pavo, que, llegado de la mano del propio Cristóbal Colón, se convirtió en tiempo récord en un alimento indispensable en los banquetes cortesanos de toda Europa.

Además de como testimonio y regalo, los alimentos americanos fueron también incorporados desde fechas muy tempranas a los espacios cortesanos españoles como curiosidad botánica y zoológica, y también como insólitos ornamentos. Esto se hizo especialmente patente en el caso de los jardines de los diferentes palacios, donde las plantas, como las del tomate o el pimiento, así como el exótico pavo llenaron de color y cosmopolitismo los espacios naturales de la corte. Salvo excepciones, como las del ave americana o alguna de las plantas señaladas por Gregorio de los Ríos, su función principal no iba dirigida a colmar los paladares de la corte, sino a impactar visualmente a sus moradores y visitantes, como demuestra la impresión que viajeros como Lhermite mostraron hacía la insólita naturaleza americana presente en los jardines españoles.

Pero, evidentemente, los responsables de la onerosa alimentación de la corte, pronto se dieron cuenta también del interesante valor culinario de algunas de las

plantas y animales traídos desde las Indias. Por ello, paralelamente a los otros usos señalados, algunos alimentos americanos se incorporaron también a la dieta cortesana. En este sentido, cabe destacar que, tal y como ha quedado demostrado, el consumo de estos alimentos por parte de la corte española fue restringido en número, pero abundante en su uso. De esta manera, como muestran fuentes diversas, como libros de cuentas, recetarios, menús u obras de arte, durante los dos primeros siglos de aclimatación de estos productos, tan solo fueron empleados en la corte española el pavo, las calabazas, las batatas y el chocolate. Conviene subrayar el hecho de que, salvo las calabazas, ingrediente habitual (aunque de manera estacional) en las comidas de diario, el resto fueron alimentos reservados para ocasiones especiales y con un marcado carácter social, como los banquetes con motivos de bodas o encuentros con otros miembros de la nobleza.

Gracias a esta restricción en su uso, tomar alguno de estos ingredientes alcanzó en algunos momentos una verdadera dimensión simbólica, sirviendo a menudo como una clara marca de distinción social y una muestra de privilegio a través de la comida. El consumo de pavo, batata y, muy especialmente de chocolate, llegó a convertirse en un acto indisolublemente vinculado a la corte española y su disfrute supuso durante décadas formar parte de un grupo privilegiado en el acceso a algunos productos procedentes de las Indias.

Gracias a todos estos usos, puede concluirse que, bien como testimonio y regalo, como curiosidad botánica y zoológica, como ingrediente o como símbolo de estatus, los alimentos procedentes de las Indias alcanzaron una relevancia especial en la configuración de la corte española como epicentro y difusor de las novedades que llegaban al Viejo Mundo y que transformarían para siempre la alimentación de toda Europa.

BIBLIOGRAFÍA

Abad–Zardoya, Carmen, "Es rocío celestial. El chocolate en las artes y las letras", en *Los alimentos de llegaron de América. Actas del II Simposio de la Academia Aragonesa de Gastronomía*, coords. Manuel García Guatas y Juan Barbacil (Zaragoza: Academia Aragonesa de Gastronomía, 2015), 113-136. Recuperado en: https://academiaaragonesadegastronomia.com/alma-zen/los-alimentos-que-llegaron-de-america-2015.pdf

Alemán, Mateo, *Primera parte de Guzmán de Alfarache* (Madrid: Cátedra, 1992).

Anglería, Pedro Mártir de, *Décadas del nuevo mundo* (Madrid: Polifemo, 1989).

Checa, Fernando (dir.), *Los inventarios de Carlos V y la familia imperial/ The inventories of Charles V and the imperial family* (Madrid: Fernando Villaverde Ediciones, 2010).

Coe, Sophie y Coe, Michael, *The true History of Chocolate* (Londres: Thames and Hudson, 1996).

Colón, Cristóbal, *Relaciones y cartas de Cristóbal Colón* (Madrid: Librería de la viuda de Hernando y Cª, 1892).

Covarrubias, Sebastián de, *Tesoro de la lengua castellana, o española* (Madrid: por Luis Sánchez, 1611).

De Grossi Mazzorin, Jacopo y Epifani, Ilaria, "Introduzione e diffusione in Italia di animali esotici dal Nuovo Mondo: il caso del tacchino (*Meleagris gallopavo L.*)", *Idomeneo*, 20 (2015), 55-74.

Durante, Castore, *Herbario nuovo... con figure che rappresentano le vive piante, che nascono in tutta Europa, & nell'Indie orientali, & occidentali...* (Roma: Jacomo Bericchia & Jacomo Tornieri, 1585).

Eiche, Sabine, *Presenting the Turkey: The Fabulous Story of a Flamboyant and Flavourful Bird* (Florencia: Centro Di, 2004).

Fattacciu, Irene, "Cacao: From an exotic curiosity to a Spanish commodity. The diffusion of new patterns of consumption in eighteenth-century Spain", *Food and History. Revue de l'Institut Européen d'Histoire de l'Alimentation*, 7/1 (2009) : 53-78, DOI: https://doi.org/10.1484/J.FOOD.1.100635.

Fernández de Oviedo, Gonzalo, *Historia general y natural de las Indias, islas y tierra-firme del Mar Océano* (Madrid: Imprenta de la Real Academia de la Historia, 1851-1855).

Flandrin, Jean Louis y Montanari, Massimo (eds.), *Historia de la Alimentación* (Gijón: Trea, 2011).

Frago García, Juan Antonio, "El americanismo léxico en la *Agricultura de Jardines* (1592)", *Boletín de la Real Academia Española*, 83/28 (2003), 37-49.

García Frías, Carmen, *Gaspar Becerra y las pinturas de la Torre de la Reina del Palacio de El Pardo* (Madrid: Patrimonio Nacional, 2005).

García Mercadal, José, *Viajes de extranjeros por España y Portugal desde los tiempos más remotos hasta comienzos del siglo XX* (Valladolid: Junta de Castilla y León, 1999).

Granado Maldonado, Diego, *Libro del arte de cozina* (Lleida: Diputación, 1990 [edición original de 1599]).

Hernández de Maceras, Domingo, *Libro del arte de cozina* (Salamanca: Ediciones Universidad de Salamanca, 1999 [edición original de 1607]).

Jordan, William B. y Cherry, Peter, *El bodegón español de Velázquez a Goya* (Madrid: El Viso, 1995).

L'Obel, Matthias de y Pena, Pierre, *Stirpium adversaria nova* (Londres: Excudebat prelum Thomae Purfoetii ad Lucretiae symbolum, 1571).

López de Gómara, Francisco, *La historia general de las Indias, con todos los descubrimientos, y cosas notables que han acaescido enellas, dende que se ganaron hasta agora* (Amberes: en casa de Iuan Stelsio, 1554).

Lune, Pierre de, *Le nouveau et parfait maistre d'hostel royal, enseignant la manière de couvrir les tables dans les ordinaires & festins, tant en viande qu'en poisson, suivant les quatre saisons de l'Année. Le tout representé par un grand nombre de Figures. Ensemble un nouveau cuisinier à l'Espagnole, contenant une nouvelle façon d'apprester toutes sortes de mets, tant en chair qu'en poisson, d'une méthode fort agreable. Par le sieur Pierre de Lune...* (París: Chez Estienne Loyson, 1662).

Martínez Montiño, Francisco, *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería* (Madrid: Por Luis Sánchez, 1611).

Montanari, Massimo, *Il cibo come cultura* (Roma: Laterza, 2007 [version Ebook]).

Nola, Rupert de, *Libro de guisados manjares y potajes intitulado libro de cozina* (Noia: Toxosoutos, [2000]) (reproducción de la edición de Logroño, 1529).

Ortega, Julio, "O bodegón e a mescla: uma sintaxe transatlántica", en *Alea*, 15 (2013), s.p. DOI: http://dx.doi.org/10.1590/S1517-106X2013000100007.

Pardo-Tomás, José y López Terrada, María Luz, *Las primeras noticias sobre plantas americanas en las relaciones de viajes y Crónicas de Indias (1493-1553)* (Valencia: CSIC-UV - Instituto de Historia de la Medicina y de la Ciencia López Piñero, 1993).

Pérez Samper, María de los Ángeles, "Comer en la España del siglo XVIII. Historias de hambre y abundancia", en *Cuadernos Jovellanistas*, 13 (2019), 132-162. Recuperado de: https://jovellanos.org/wp-content/uploads/2020/03/5.-Comer-en-la-Espana-del-siglo-XVIII.pdf

Quintanar, Vanessa, "'Liquidum non frangit jejunum': la polémica religiosa en torno al chocolate y su reflejo en el arte de la Edad Moderna", en *Actas del III Congreso Internacional sobre Patrimonio Alimentario y Museos. 25-26 noviembre, 2021*, coords. Ramón Marqués y Luisa Nuria (Valencia: Editorial Universitat Politècnica de València, 2022), 171-183. Recuperado de: https://ocs.editorial.upv.es/index.php/EGEM/EGEM2021/paper/viewFile/14900/6764

—. *Cibus Indicus. Alimentos americanos en las artes y ciencias de la Edad Moderna europea (siglos XVI-XVIII)* (Aranjuez: Doce Calles, 2023).

Ríos, Gregorio de los, *Agricultura de Jardines* (Madrid: por P. Madrigal, 1592).

Sáenz de Miera, Jesús (ed.), *El pasatiempos de Jehan Lhermite. Memorias de un Gentilhombre Flamenco en la corte de Felipe II y Felipe II* (Aranjuez: Editorial Doce Calles, 2005).

Salaman, Redcliffe N., *Historia e influencia social de la patata* (Madrid: Ministerio de Trabajo y Seguridad Social, 1991).

Scappi, Bartolomeo, *Opera di M. Bartolomeo Scappi, cuoco secreto di Papa Pio V diuisa in sei libri...* (Venecia: apresso Michele Tramezzino, 1570).

Simón, Carmen, *La cocina de Palacio, 1561-1931* (Madrid: Editorial Castalia, 1997).

Varenne, François Pierre de la, *Le cuisinier françois, enseignant la manière de bien apprester et assaisonner toutes sortes de viandes... légumes, par le sieur de La Varenne…* (París: P. David, 1651).

Recibido: 4 de diciembre de 2023
Aceptado: 17 de ferbrero de 2024