

HISTORIA DE LA COMIDA EN ESPAÑA

María Ángeles Pérez Samper
Universidad de Barcelona



LOS ALIMENTOS QUE VINIERON DE OCCIDENTE



El encuentro entre dos Mundos

- Cristóbal Colón
- 1492
- El encuentro con un Mundo nuevo
- El descubrimiento de nuevos alimentos

Alimentación y novedad

- El peso de la costumbre
- La sorpresa de la novedad
- Encuentro y choque de sistemas alimentarios
- Las vicisitudes del cambio



Colón a su regreso de América

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

La sorprendente novedad

- “Estaban los Reyes Católicos en Barcelona cuando Colón desembarcó en Palos, y hubo de ir allá...”
- “Presentó a los Reyes el oro y cosas que traía del otro mundo; y ellos y cuantos estaban delante se maravillaron mucho en ver que todo aquello, excepto el oro, era nuevo como la tierra donde nascía...”

Experimentar lo nuevo

- “Probaron el ají, especia de los indios, que les quemó la lengua, y las batatas, que son raíces dulces, y los gallipavos, que son mejores que pavos y gallinas.
- Maravilláronse que no hubiese trigo allá, sino que todos comiesen pan de aquel maíz.”



Oceano Artico

Oceano Atlântico

Oceano Pacífico

Bahamas

Cuba

Mar do Caribe

Galápagos

Brasil

Rio de Janeiro

España entre dos mundos

- Puente entre el Viejo y el Nuevo Mundo
- Entre el Mediterráneo y el Atlántico
- El más atlántico de los países mediterráneos
- El más mediterráneo de los países atlánticos
- Sevilla, puerta y puerto de América



EL PROCESO DE INCORPORACIÓN DE LOS ALIMENTOS AMERICANOS

De éxóticos a cotidianos

- América no cambió sustancialmente la alimentación del Viejo Mundo, pero la enriqueció de modo extraordinario.
- Aunque no provocó una ruptura, le dio variedad, nuevos sabores y nuevos colores,
- Sabores y colores intensos y llamativos.
- Especialmente el color rojo del tomate y del pimiento, tan característico de la alimentación mediterránea actual.

Alimentos de identidad

- Ya en el siglo XVIII los alimentos americanos se habían convertido en alimentos típicos y cotidianos de la cocina española.
- Eran sobre todo los extranjeros los que identificaban esos productos con la alimentación característica de las tierras españolas que visitaban.
- Se estaban convirtiendo en signos de identidad

La opinión de un embajador francés

- Un diplomático francés, el Barón de Bourgoing, en su libro *Un paseo por España*, destacaba como alimentos españoles característicos, desde origen americano, el tomate y el pimiento.
- “La cocina española, tal como la recibieron de sus ascendientes, no suele ser del agrado de los extranjeros. Gustan los españoles de los condimentos fuertes, como la pimienta, la salsa de tomate, el pimiento picante y el azafrán que dan color o infectan casi todos sus manjares.”

Pimientos, tomates...

- Rechazo por esos mismos productos manifiesta otro francés de la misma época, E.F. Lantier, en su relato *Viaje a España del caballero San Gervasio*:
- “¡Qué cena! ¡Nunca Don Quijote debió hacerla tan mala! Me sirvieron pimientos muy picantes, tomates sazonados con aceite de lámpara y una sopa de ajo.”

Pimientos picantes

- El Marqués de Langle en su *Viaje de “Fígaro” a España* la emprende contra el pimiento picante:
- “El pimiento, fruto largo como el dedo, tiene un sabor que se parece mucho al de la pimienta, pero a poco que se coma, se tiene durante todo el día el paladar inflamado, el aliento de fuego y la boca ardiendo”.



Gran variedad de alimentos

- PLANTAS:

- judías, maíz, patatas, pimientos, tomates, batatas, piña, cacao...

- ANIMALES:

- pavo

Cada alimento tuvo su particular historia

- La incorporación de los alimentos americanos a la cocina española tuvo múltiples claves económicas, sociales, culturales, religiosas...
- Fue un proceso largo y complejo, que integró muchas historias distintas.
- No existió un proceso único que agrupara todos los alimentos traídos de América.
- La incorporación de cada producto fue muy diversa, la cronología fue distinta, variaron también mucho los motivos de la selección de los alimentos y los significados que se asignaron a los productos.

Ritmos distintos de integración

- Algunos se integraron de forma rápida, como los pimientos, las judías, el chocolate, las batatas y el pavo.
- En cambio otros lo hicieron de forma lenta y tardaron tiempo en consolidarse, así sucedió con el tomate que no triunfó hasta el siglo XVIII.
- La patata y el maíz se extendieron con grandes dificultades y no consiguieron afirmarse como alimentos para todos hasta finales del XVIII y, sobre todo, en el XIX.

Circunstancias diferentes

- Algunos productos fueron rápidamente aclimatados y su cultivo se difundió fácilmente, como el pimiento, la judía, el tomate o el maíz, aunque su proceso de incorporación a la alimentación humana no fuera igual.
- Otros productos no se podían aclimatar ni cultivar, pero podían ser objeto de un activo comercio, como el cacao.
- Y existían otros que, a pesar de ser muy apreciados, no podían cultivarse y tampoco podían transportarse y se convirtieron en productos raros, como sucedió con la piña americana, que se conservaba en almíbar.

Significados muy dispares

- Entre los productos americanos no todos gozaron del mismo prestigio social y cultural.
- Algunos fueron muy valorados, como el pavo, que compartió el alto valor dado a la volatería.
- Apreciadísimo fue el chocolate, considerado un manjar exquisito y saludable, signo de riqueza y privilegio.
- En cambio, otros productos, como el maíz y la patata, a pesar de su importancia, fueron despreciados y tardaron mucho en incorporarse.

JUDÍAS

Judías

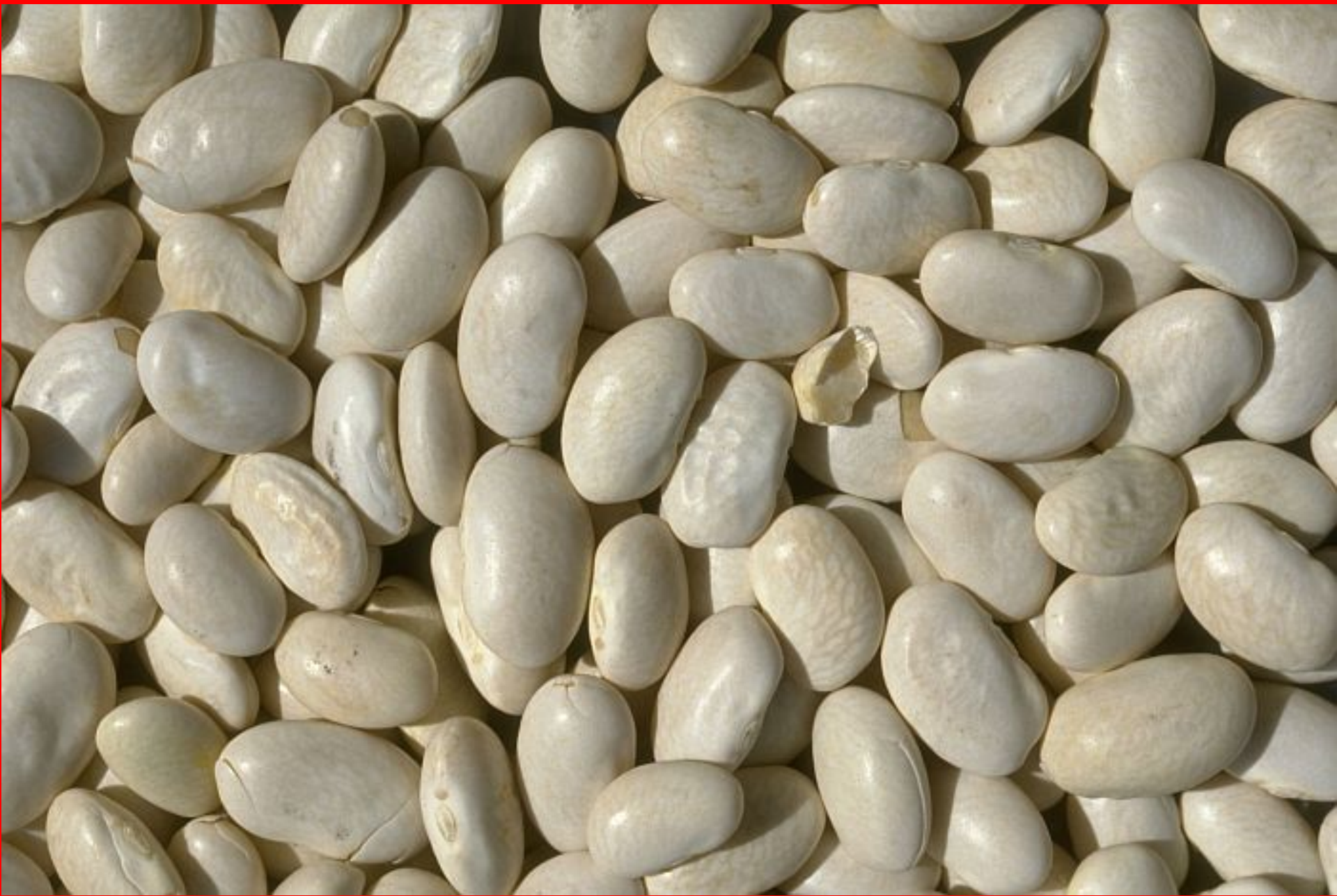
- Fácil y rápida incorporación
- Difusión entre las clases populares
- Se añaden a las verduras y legumbres ya existentes
- Actualmente es la legumbre más extendida y consumida











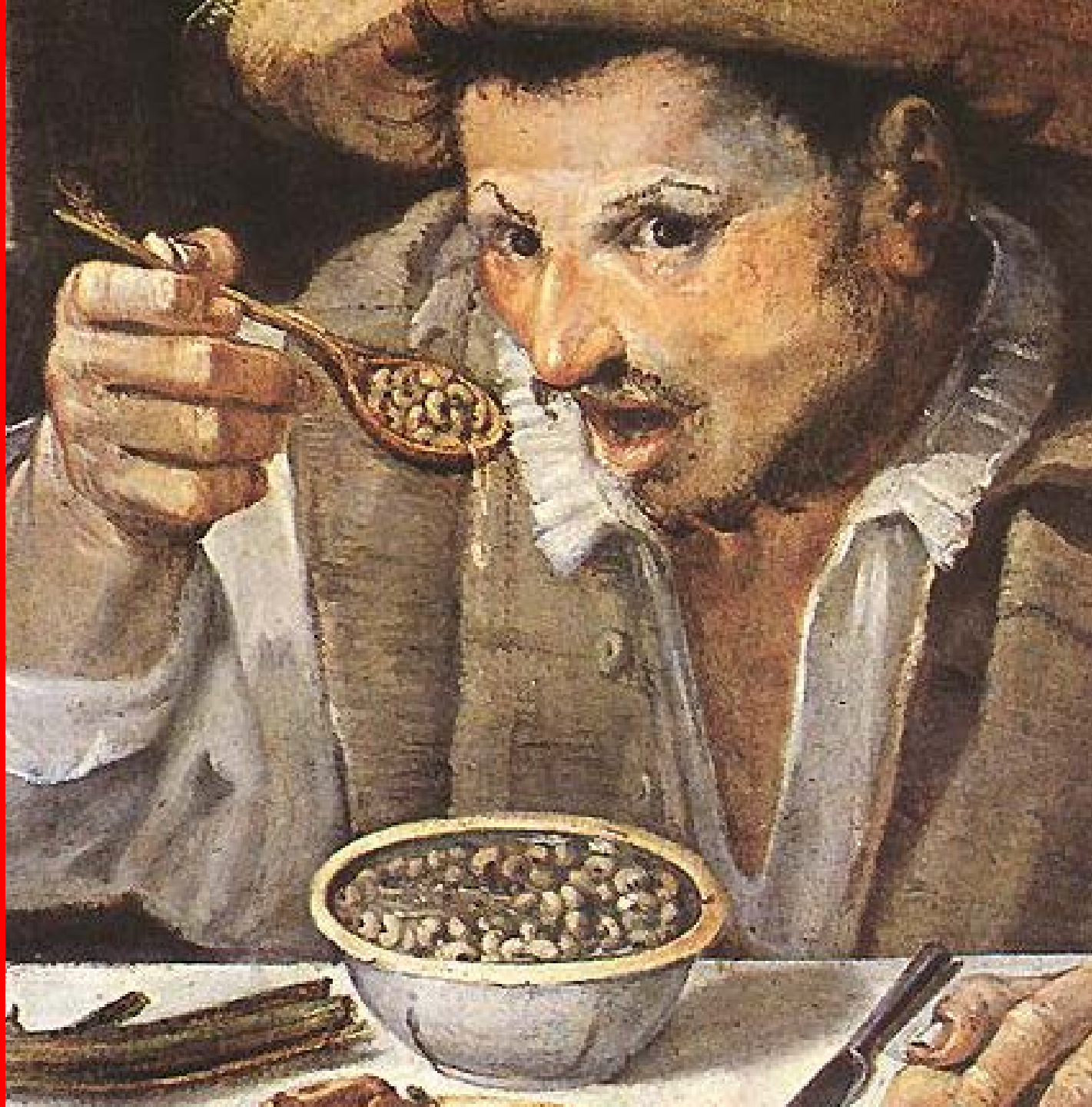
Buena acogida a las judías americanas

- La judía ya era conocida en el Viejo Mundo, donde existían algunas especies, utilizadas en la alimentación desde la Antigüedad.
- En España se cultivaba la *Vigna sinensis* o judía careta, que todavía se consume en Extremadura.
- La recepción que se hizo de las judías americanas fue muy buena.
- Rápidamente se difundieron, desplazando a las antiguas especies de judías, debido seguramente a su calidad superior y a su mayor productividad.



Annibale Carracci: Hombre comiendo judías

- (Galería Colonna Roma)
- Pintado entre 1583 y 1585.
- Los historiadores y los botánicos debaten si está comiendo judías europeas o judías americanas.
- Buen ejemplo de la importancia de las judías en la alimentación de las clases populares.
- Ejemplo también de la difusión de las judías de España a Italia.



El éxito de las judías

- Las judías alcanzaron un gran éxito, tanto verdes como secas, sobre todo en las mesas de las clases populares.
- Actualmente las judías son la legumbre española con mayor número de especies, y prácticamente todas ellas proceden de la *Phaseolus vulgaris*, traída de América.
- Son ingrediente principal de muchos platos típicos españoles. Fabada asturiana.





PIMIENTOS Y PIMENTÓN

Pimientos y pimentón

- Fácil y rápida incorporación y difusión
- Éxito entre las clases populares
- Los pimientos se añaden a las verduras
- El pimentón, sucedáneo de las especias
- Función de condimento y colorante











La pimienta americana

- Colón descubrió el pimiento ya en su primer viaje. El 15 de enero de 1493 escribía en su diario:
- “También hay mucho axí, que es su pimienta, della que vale más que pimienta, y toda la gente no come sin ella, que la halla muy sana...”
- En América era una salsa muy común.
- Según anotaba Bernal Díaz del Castillo en su crónica de la conquista, era uno de los condimentos con que los aztecas aderezaban los restos de las víctimas de los sacrificios humanos: "... que nos habían de matar y comer nuestras carnes con ají..."

El rápido éxito del pimiento

- El chile se convertiría en el gran sustituto de la pimienta, uno de los grandes reclamos para la aventura americana.
- Oro y especias eran los dos principales productos buscados por expedicionarios y mercaderes.
- El paralelismo entre la pimienta oriental y la pimienta americana fue una constante en las crónicas de Indias.
- Las variedades picantes del pimiento se extendieron muy pronto en España, ya que constituían un sustituto económicamente ventajoso de la pimienta de Oriente.

Pimientos de todas las formas y colores

- Nicolás Monardes, el famoso médico y botánico sevillano, confirmaba su difusión, refiriéndose a sus usos culinarios:
- "No quiero dejar de decir de la pimienta que traen de las Indias, que no solo sirve a medicina, pero es excelentísima:
- la cual es conocida en toda España, porque no hay jardín, ni huerta, ni macetón que no la tenga sembrada, por la hermosura del fruto que lleva...
- El fruto que es en diversas formas: unos pimientos son largos, otros redondos, otros de hechura de melones, otros de cerezas, pero todos son al principio, cuando no están maduros, muy verdes, y maduros muy colorados, con un color muy gracioso".

Pimientos en los guisados y potajes

- “Usan de ellos en todos los guisados y potajes, porque hacen mejor gusto, que la pimienta común. Hecho tajadas, y echadas en caldo, es salsa excelentísima.
- Usan de ellos en todo aquello que sirven las especias aromáticas que traen de Maluco y de Calicut.
- Difieren en que las de la India cuestan muchos ducados, estotra no cuesta más que sembrarla, porque en una planta hay especias para todo el año, con menos daño y más provecho nuestro”.

Pimientos literarios

- **Cervantes** cita los pimientos en una de sus *Novelas Ejemplares, Rinconete y Cortadillo*:

“una gran cantidad de cangrejos con su llamativo de alcaparrones ahogados en pimientos”.

- **Lope de Vega**, en su obra *El sastre de Campillo*:

“El tocino y el repollo / y cuatro o seis pimientos / que en el picar jugaban a los cientos”.

- **Quevedo** en su *Epístola satírica*:

"Carnero y vaca fueron principio y cabo, / y con rojos pimientos y ajos duros / tan bien como el señor, comió el esclavo."

Las pinturas sevillanas de Velázquez

- La vieja friendo huevos (Scottish National Gallery)
- 1618
- Cristo en casa de Marta y María (National Gallery, Londres)
- 1618
- Ambas pinturas, pintadas en Sevilla en la misma fecha de principios del siglo XVII, atestiguan la presencia de los chiles en las cocinas de las clases populares.









Murillo: La cocina de los ángeles

- En la pintura de Bartolomé Murillo también aparecen los pimientos
- La cocina de los ángeles (Museo del Louvre, París)
- 1646.
- Pintada para el claustro chico del convento de San Francisco en Sevilla.
- Narra un episodio de la vida de Fray Francisco Pérez, fraile cocinero que entraba en éxtasis durante el trabajo y los ángeles cocinaban por él.





Azulejos
valencianos.
Siglo XVIII



Pimientos “escalivados”

- Los pimientos se preparaban de muchas formas, por ejemplo asados.
- Antoni Josep Cavanilles, el famoso botánico valenciano, en sus *Observaciones sobre la historia natural, geografía, agricultura, población y frutos del Reyno de Valencia* (1795-1797)
- afirmaba que los valencianos consumían «una infinidad de tomates y pimientos escalivados».
- Actualmente la “escalivada” es un plato típico catalán.



El pimentón

- El pimentón actuó como sucedáneo de las especias orientales.
- Fue un recurso muy popular, propio de las clases bajas, ajeno por mucho tiempo a las mesas de las clases altas.
- Se echaba a todo, desde las sopas a los embutidos.
- El pimentón, condimento y colorante, daba sabor y color a muchos alimentos tradicionales, como el popular chorizo, que existía previamente, pero que empezó a ser colorado ya en el siglo XVIII.
- Ha llegado a ser ingredientes de muchos platos típicos.

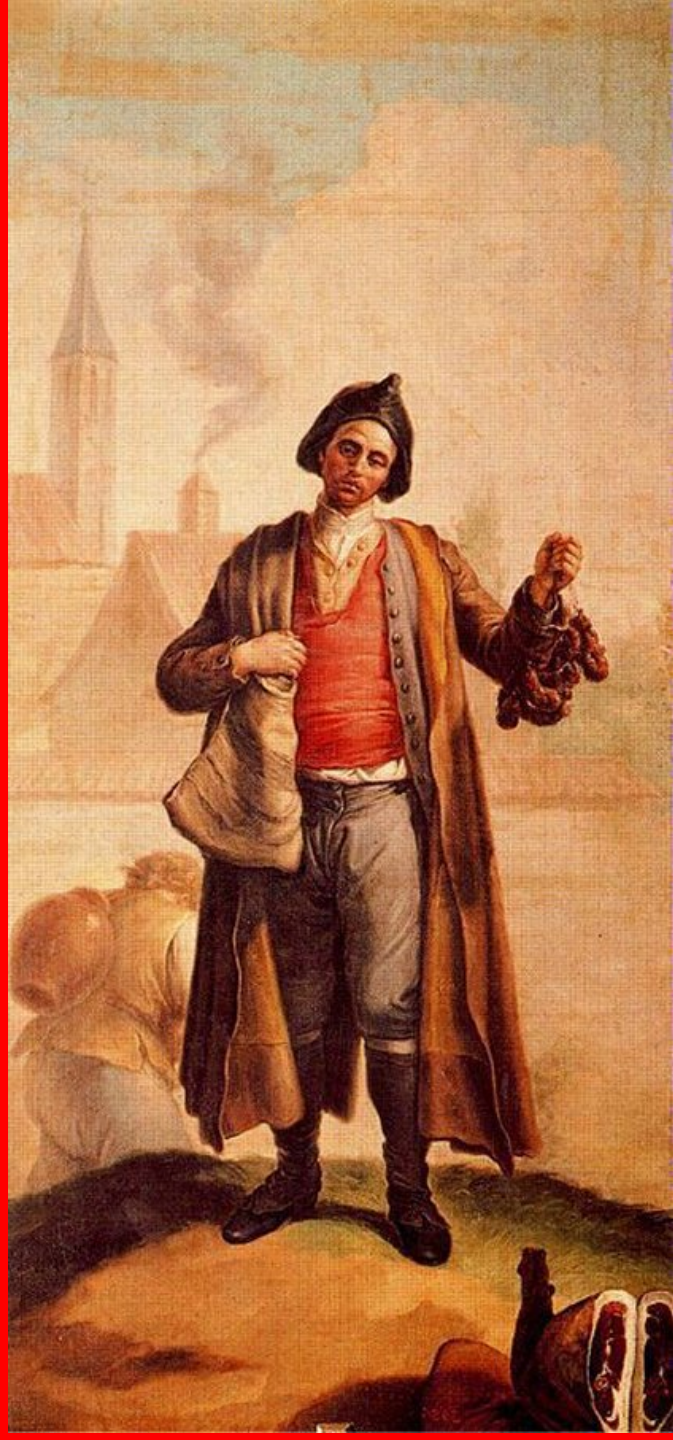




Chorizos colorados

- Luis Egidio Meléndez
 - Bodegón con chorizos, jamón y recipientes (Museo del Prado)
 - 1772.
-
- Ramón Bayeu
 - El choricero (Museo del Prado)
 - 1786







TOMATES

Tomates

- Gran variedad de tomates
- Comienza como planta decorativa
- Lenta introducción, como ensalada.
- Triunfa en el siglo XVIII
- La salsa de tomate
- Para todas las clases sociales









¿Tomates para ensaladas?

- El tomate fue primero una planta decorativa.
- Como alimento aparece en una lista de compras del Hospital de la Sangre de Sevilla a principios del siglo XVII.
- Cuatro libras de tomates se compraron el 20 de julio de 1608 y otras dos el 17 de agosto del mismo año.
- La misma cuenta incluye la compra de pepinos "para ensaladas" y es posible que los tomates fueran utilizados con el mismo fin.



Ensaladas de tomate en la literatura

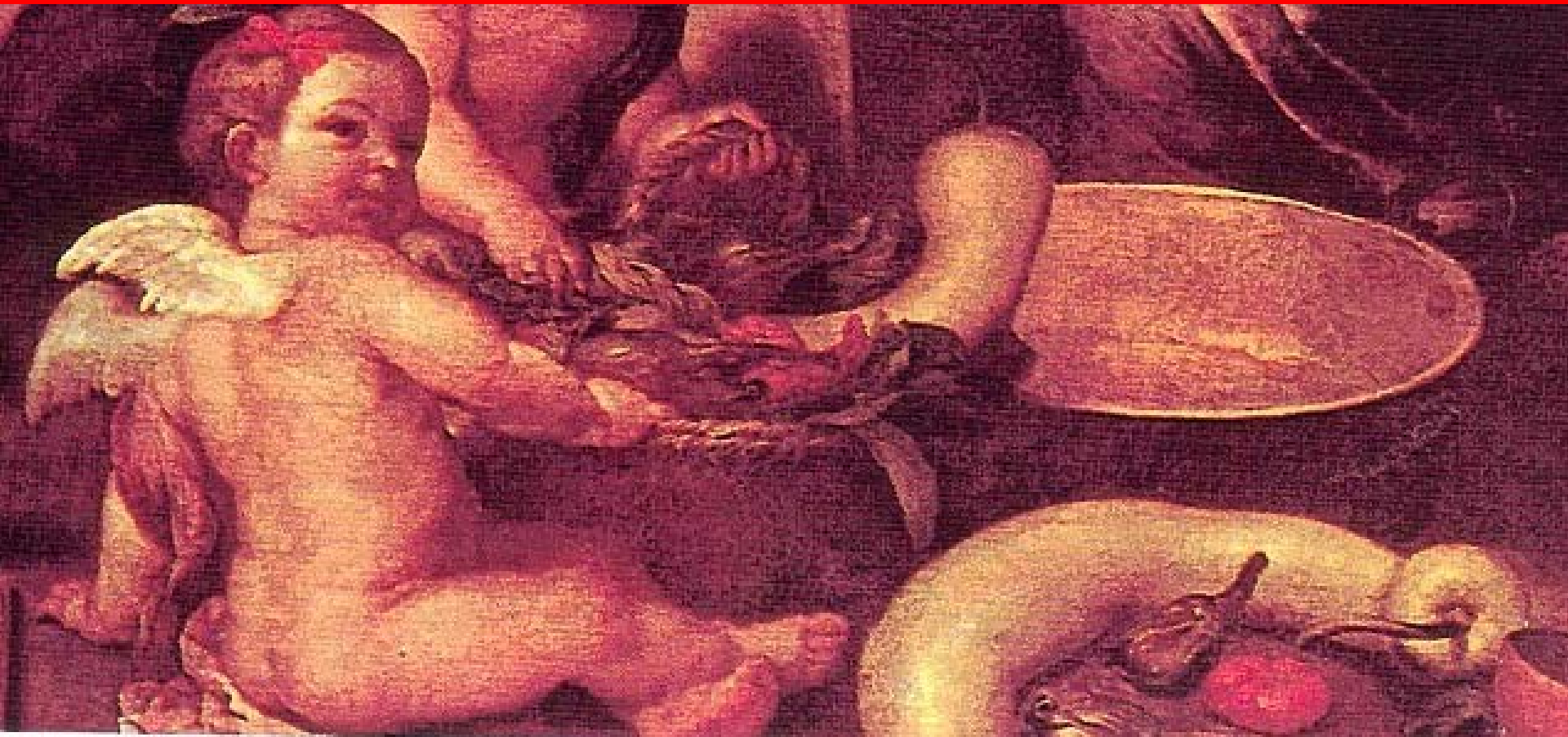
- Tirso de Molina en *El amor médico*, que sucede en Sevilla:
"¡Oh ensaladas de tomates
de coloradas mejillas,
dulces y a un tiempo picantes!"
- La hija de Lope de Vega, sor Marcela de San Félix, en su coloquio *La muerte del apetito*:
"Alguna cosa fiambre
quisiera y una ensalada
de tomates y pepinos
cuantas especies de vinos..."

Murillo: La cocina de los ángeles

- Bartolomé Esteban Murillo
- La cocina de los ángeles (Museo del Louvre, París)
- 1646.
- Pintada para el claustro chico del convento de San Francisco en Sevilla.
- Aparece un tomate en primer término.







Los tomates del siglo XVIII

- Aparecen hermosos tomates en los bodegones de Luis Egidio Meléndez
- en el titulado "Bodegón: Pepinos, tomates y distintos objetos", fechado en 1774, conservado en el Museo del Prado,
- en el titulado "Bodegón con alcachofas y tomates en un paisaje", más o menos de 1771, hoy en Londres (Colección Shickman)
- y en otro cuadro existente en Boston (Museum of Fine Arts)





7 559.

LEMBRADO S. P. ANO 1770

La salsa de tomate

- Salsa azteca de tomates y pimientos
- La salsa de tomate en España
- La primera vez que aparece en un recetario es en el *Arte de Repostería* de Juan de la Mata, publicado en Madrid, en 1747.





✠
A R T E
DE REPOSTERIA,

EN QUE SE CONTIENE TODO
genero de hacer Dulces secos, y en liquido,
Vizcochos, Turrone, y Natas:

BEBIDAS HELADAS DE TODOS
generos , Rosolis, Mistelas, &c.

CON UNA BREVE INSTRUCCION
para conocer las Frutas, y servir las crudas.

Y DIEZ MESAS , CON
su explicacion.

S U A U T H O R

JUAN DE LA MATA , REPOSTERO EN ESTA
Corte , natural del Lugar de Matalavilla , Concejo del
Sil de Arriba , Montañas , y Reyno de Leon,
y Obispado de Oviedo.

QUIEN LE DEDICA AL EXC^{mo} SEÑOR
Don Rodolfo Acquaviva y Aragon, Duque
de Attri , &c.

CON LICENCIA : En Madrid , por Antonio Marin,
año M.DCC XLVII.

Se hallará en casa de Simon Moreno , Mercader de Libros
frente las Gradass de San Phelipe el Real.

Arte de repostería

- Salsa de tomate
- “Después de asados tres o cuatro tomates y limpios de su pellejito, se picarán encima de una mesa lo más menudo que ser pueda; puestos en su salsera, se les añadirá un poco de perejil, cebolla y ajo, asimismo picado, con un poco de sal, pimienta, aceite y vinagre, que todo bien mezclado e incorporado, se podrá servir”.

Arte de repostería

- Otra salsa de tomate
- “Asados, limpios, y picados los tomates, del modo dicho, se mezclarán con un poco de ajo, cominos, orégano, sal y pimienta, asimismo molido, y se desleirá todo con un poco de caldo de la olla, y cuatro gotas de vinagre, con lo que se servirá caliente”.

Salsita apetitosa

- *Lo principiant cuyner*, un recetario manuscrito de los conventos franciscanos catalanes, daba dos versiones.
 - Una era la llamada “salsita apetitosa”, en la que se acompañaban los tomates con sal, pimienta, aceite, vinagre, cebolla, ajo y perejil.
 - La otra versión estaba aromatizada con otras hierbas como orégano y comino.
- *“Avisos, y instrucciones per lo principiant Cuyner”*, Barcelona, Biblioteca Episcopal, ms. 204. Ed. de Isabel Juncosa i Ginestà, Barcelona, Akribos, 1988.

Tomate con todo

- En el siglo XVIII el tomate tenía una presencia dominante en la cocina española.
- Como decía Antonio Salsete: "En habiendo tomatillo, todos son buenos cocineros".
- Se consagró como salsa y acompañamiento de toda clase de platos. Por ejemplo, la salsa de tomate alegraba la carne y las verduras del cocido.
- Se incorporó a multitud de platos, albóndigas con tomate, bacalao con tomate, huevos revueltos con tomate.
- El pan con tomate catalán deriva del tradicional pan con aceite, al que en el siglo XVIII se le añadió el tomate.

Condimento, sazón y gracejo

- Los tomates funcionaban en la cocina como ingrediente que daba sabor y color.
- Como decía Antonio Salsete: "Estos más sirven para condimento, sazón y gracejo de los guisos, que para cuerpo de guisado."
- Había recetas que se basaban en el tomate, como la "cazuela de tomates", que aparece en el recetario jesuita andaluz y en el recetario navarro de Salsete.







FRUTAS TROPICALES

LA PIÑA

La piña americana

- Un caso interesante es el de las frutas americanas,
- que tan atractivas resultaron a los españoles que las disfrutaban en América,
- pero que no se podían cultivar en España y eran muy difíciles de transportar.
- Se trajeron en macetas para ofrecer a los monarcas y para ser estudiadas por los botánicos.
- Solo se podían trasladar en conserva: piña en almíbar.





En el sabor aventaja a toda fruta

- Fernando el Católico fue seguramente la primera persona en España que probó la piña americana, con gran agrado, según cuenta Pedro Mártir de Anglería:
- "Otra fruta, dice el invictísimo rey Fernando que ha comido traída de aquellas tierras, que tiene muchas escamas, y en la vista, forma y color se asemeja a las piñas de los pinos; pero en lo blanda al melón, y en el sabor aventaja a toda fruta de huerto; pues no es árbol, sino yerba muy parecida al cardo o al acanto. El mismo Rey le concede la palma. De ésta no he comido yo porque de las pocas que trajeron, sólo una se encontró incorrupta, habiéndose podrido las demás por lo largo de la navegación. Los que las comieron frescas donde se crían, ponderan admirados lo delicadas que son."

El olor alabó

- Años más tarde la piña americana le fue también ofrecida a Carlos V, según cuenta José de Acosta,
- pero el Emperador, más cauto que su abuelo, se conformó con olerla y no quiso probarla:
- "Al Emperador don Carlos le presentaron una destas piñas, que no devio costar poco cuydado traerla de Indias en su planta, que de otra suerte no podía venir: el olor alabó: el sabor no quiso ver que tal era".

Sabor entre el melón y el melocotón

- El embajador Andrea Navagiero relató algunos de sus descubrimientos personales en su *Viaje por España* de 1525:
- “Vi yo en Sevilla muchas cosas de las Indias... Vi también y comí, porque llegó fresco, un hermosísimo fruto... tiene un sabor entre el melón y el melocotón con mucho aroma, y en verdad es muy agradable”.



12
De Tente en el Aire
y Mulata, Albarrasado

Frutas d la Nu. Esp.
Chirimoya, 1. Vainilla, 2. Sanchal, 3. Maracujá
d China, 4. Sembradillo, 5. Sábana de Indes
6. Morango, 7. Níspero, 8. Camote, 9. Huevo de Indes
10. Higo, 11. Níspero de Guaymas, 12. Tamarindo
13. Guayaba, 14. Guayaba, 15. Faveira, 16. Chirimoya
17. Maracujá, 18. Guayaba, 19. Guayaba



D. T. de A. de A.

Frutas de la



BATATAS



Batatas

- Fue un producto de fácil y rápida incorporación
- Para todas las clases sociales
- Gran atractivo por su sabor dulce
- Papel complementario en la alimentación
- Pero muy importante su presencia en la pastelería
- Se consumían en Todos los Santos, acompañando a las castañas.

Sabor de castañas...

- El embajador veneciano Andrea Navagiero en su *Viaje por España* de 1525:
- “Vi yo en Sevilla muchas cosas de las Indias y tuve y comí las raíces que llaman batatas, que tienen sabor de castañas”

Gran éxito de las batatas

- Nicolás Monardes escribía en 1574 en su *Historia Medicinal de las Cosas que se traen de nuestras Indias Occidentales*:
- "Las batatas... tengo yo por mantenimiento de mucha sustancia y que son medias entre carnes y frutas; verdad es que son ventosas, pero esto se les quita con asarlas, mayormente si se echaren en vino fino;
- hácense dellas conserva muy excelente como carne de membrillos, y bocadillos y cubiertas, y ralladas, y hacen potajes, cocinas, tortas dellas muy excelentes; son sujeto para hacer sobre ellas cualquier conserva y cualquier guisado;
- hay tantas en España que traen de Vélez Málaga cada año aquí a Sevilla diez y doce carabelas cargadas dellas; siémbrense dellas mismas, (...) y nascen muy bien, y en ocho meses están las raíces muy gordas, que se pueden comer y usar dellas"



EL PAVO

El único animal incorporado

- Fueron muchas las plantas que pasaron del Nuevo Mundo al Viejo, animales muy pocos.
- La iguana, tan valorada por algunos pueblos americanos, fue desestimada por los españoles.
- El único animal importante para la alimentación fue el pavo, que rápidamente adquirió un papel destacado.
- En América se consumían pavos salvajes de caza y pavos de corral, que también se cebaban.
- Los españoles que habitaban en América incorporaron inmediatamente el pavo a su alimentación.



El éxito del pavo americano en España

- El éxito del pavo americano fue fulminante, tanto en España.
- Fue rápidamente introducido en los grandes banquetes, incluso en Navidad.
- Se difundió inicialmente entre las clases altas.
- Se sumó a la volatería, tan apreciada en la época.
- Su gran tamaño le dió un valor añadido.
- Su carne, más tierna que la del pavo real del que tomó el nombre, le dio preferencia.

Pavos en el mercado

- En el siglo XVII Alejandro de Loarte en su obra "La gallinera", de 1626, (Museo del Prado),
- representa una mujer vendiendo volatería en un puesto del mercado, posiblemente en la plaza de Zocodover de Toledo.
- Entre las aves muertas, colgadas de una barra, dispuestas para vender, figura un hermoso pavo.



Gallipavos en el Quijote

- El pavo tiene el gran honor de ser el único producto americano citado por Cervantes en *El Quijote*.
- En el capítulo XI de la primera parte, en el episodio de los cabreros, Sancho Panza lo menciona como paradigma de una mesa de calidad:
- "... mucho mejor me sabe lo que como en mi rincón sin melindres ni respetos, aunque sea pan y cebolla, que los gallipavos de otras mesas donde me sea forzoso mascar despacio, beber poco, limpiarme a menudo, no estornudar ni toser si me viene en gana, ni hacer otras cosas que la soledad y la libertad traen consigo".

El pavo en la corte de Felipe III y Felipe IV

- Francisco Martínez Montañón, cocinero mayor de la corte de Felipe III y Felipe IV, en su *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería*, de 1611, cita repetidamente los pavos.
- Da dos recetas, pavos asados y empanadas de pavos y enseña además el modo de trincar los pavos.
- Da también una receta de la tradicional salsa para los pavos asados.
- Al presentar los menús para las grandes festividades y para diversas épocas del año menciona pavos asados con su salsa, pavillos nuevos asados con su salsa, pavos asados calientes, empanadas de pavos y empanadas de pavos en masa blanca.

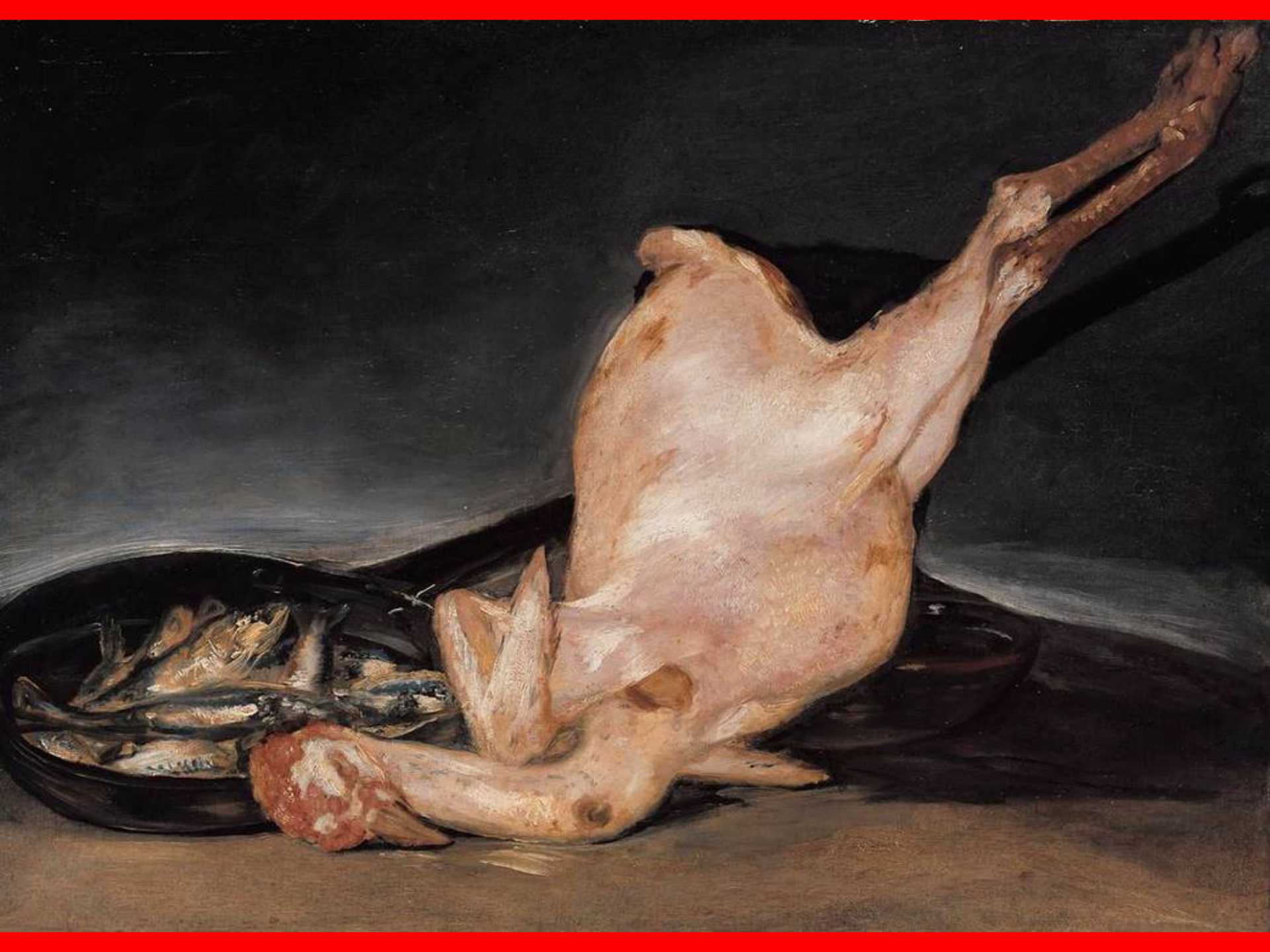
Pavos pintados

- Antonio Viladomat (1678-1755):
- Bodegón con verdura, pavo, otras aves y barquillos. (MNAC).
- Francisco de Goya: Un pavo muerto (1808-1812) (Museo del Prado)
- Francisco de Goya: Pavo muerto pelado y sartén de sardinas (1808- 1812) (Neue Pinakothek, Munich)





T. 1283



Un hermoso regalo

- Del prestigio que alcanzó el pavo americano en la gastronomía europea da idea la atención que el famoso Brillat-Savarin le dedicó en su *Fisiología del gusto*,
- donde afirmaba que "el pavo es seguramente, uno de los más hermosos regalos que el nuevo mundo ha hecho al antiguo."



MAÍZ Y PATATAS

La paradoja del maíz y las patatas

- El maíz y las patatas, dos productos de gran valor alimenticio, tuvieron muy mala acogida en España.
- Comenzaron como alimento animal y su incorporación al consumo humano fue tardía.
- Se intentaban convertir en pan, alimento básico por excelencia.
- Pero no podían competir con el pan de trigo.

Hambre y guerra

- Cuando entraron en el sistema alimenticio lo hicieron por falta de otros cereales, en años de crisis de subsistencias, y comenzaron extendiéndose entre las gentes más pobres.
- Su aceptación fue forzada por la necesidad y solo avanzaría durante la Guerra de la Independencia, en que el hambre obligó a comer cualquier alimento disponible, superando cualquier prejuicio.
- Actualmente ambos alimentos están plenamente incorporados, especialmente las patatas.

MAÍZ







Canarias, Andalucía...

- Los primeros cultivos del maíz se realizaron en España a principios del siglo XVI, en Canarias y Andalucía, los lugares más relacionados con América.
- También se extendió a otras partes de Castilla. Fernández de Oviedo afirmaba haber visto una buena sementera de maíz en Avila en 1530.
- Pero hubo que esperar al siglo XVII para que su difusión en la península consiguiera extenderse y consolidarse.
- Todavía en 1570 Francisco Hernández, en su *Historia de las plantas de Nueva España*, lamentaba que este cultivo no hubiera experimentado mejor suerte en tierras peninsulares:

Los moriscos valencianos

- En el reino de Valencia el maíz se introdujo en la agricultura morisca de huerta en el siglo XVI.
- Se conocía como "dacsá", nombre del sorgo. A veces las fuentes de la época hacen referencia a la "dacsá grossa" o "dacsá d'Indies" para referirse al maíz.
- En parte se utilizaba como pienso verde para el ganado, pero también lo empleaban los moriscos para su alimentación.
- En el siglo XVIII desplazó al resto de los cereales de verano, aunque siempre muy lejos de la importancia del trigo.

El maíz en la cornisa cantábrica

- El maíz se difundió sobre todo por el norte de la península, zona poco apta para el trigo.
- Su introducción contribuyó a la gran revolución agraria de la cornisa cantábrica en el siglo XVII.
- Cultivado como forraje para los animales, lo consumían también los campesinos pobres en años de carestía, en forma de pan y de gachas.

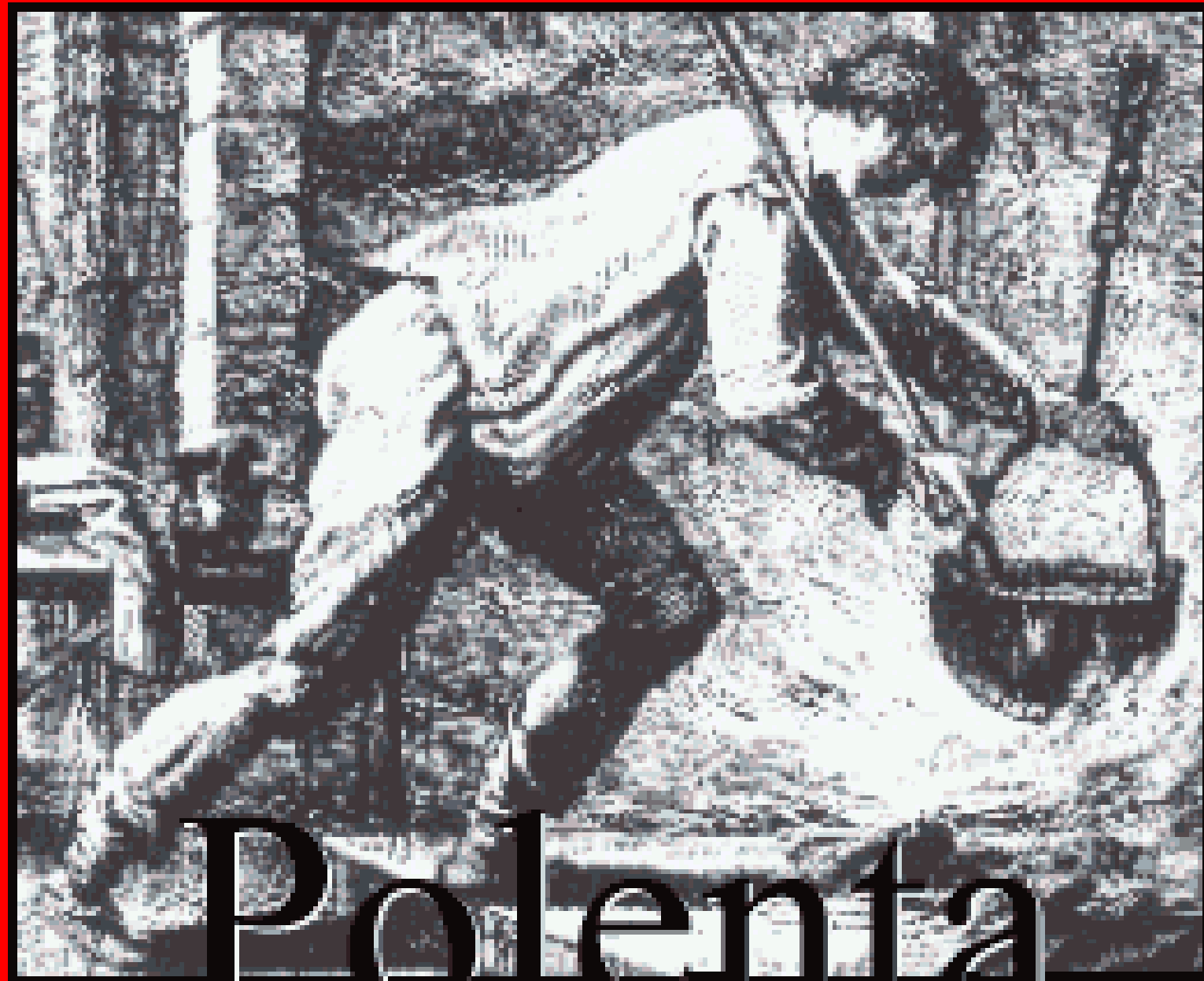


Pan y puches de maíz

- Era alimento de los pobres.
- Hablando de un campesino gallego Feijoo escribía:
- «Su común alimento era **pan de maíz**, y berzas cocidas, tal vez alguna sardina, o almeja: su regalo extraordinario **puches de leche y harina de maíz**: carne de vaca solo la comía algún día muy festivo: vino (aunque le bebía) rarísima vez por su escasez de medios le lograba».

Borona y polentas

- En Asturias comían pan de borona y polentas.
- A fines del siglo XVIII, según informaba Jovellanos, los «vaqueiros de alzada» en los años de escasez, cuando no tenían patatas, se alimentaban de maíz:
- «... los que carecen de tan buen auxilio [las patatas] tienen que comprar maíz, pues viven de boroña o de una especie de polentas hechas con la harina de este grano».
- La situación vendría a complicarse con la aparición de la enfermedad de la pelagra.
- Gaspar Casal, médico de cámara de Felipe V, describió casos aislados de esta enfermedad en Asturias en 1735.



Polenta







PATATAS





Papas americanas

- La patata fue el alimento encontrado más tardíamente por los españoles. Hacia 1537, Juan de Castellanos, remontando desde la costa el río Magdalena, anotó que al entrar en unas casas de los indígenas encontraron maíz, judías y «turmas».
- Tras la conquista del Perú, los españoles descubrieron la enorme importancia de las papas en la alimentación del imperio inca.
- Pedro Cieza de León, en su Crónica del Perú, decía: “De los mantenimientos naturales fuera del maíz, hay otros dos que se tienen por principal bastimento entre los indios: el uno llaman papas, que es a manera de turmas de tierra, el cual después queda tan tierno por dentro como castaña cocida”.

Papas en Canarias

- De los Andes la papa pasó a Canarias, escala importante de la ruta de Indias, donde se mantuvo su nombre americano: «papa».
- Se cree que la papa fue llevada desde el Perú a España en 1554 como una curiosidad. Pero la necesidad hizo que pronto pasara a convertirse en alimento para los canarios y objeto de comercio.
- Se estima que ya desde 1560 se plantaron papas en Gran Canaria.
- Desde esa isla comenzaron a exportarse hacia Europa. Se dirigían a algunos puntos de la costa atlántica, a Flandes y a Francia, zonas con las cuales Gran Canaria mantenía un activo comercio.

Patatas en Sevilla

- Por esas mismas fechas existen noticias de las papas ya en la península, en Sevilla, sede del monopolio del comercio con América.
- Durante las persistentes hambrunas ocurridas entre 1571 y 1574 en Sevilla, el Hospital de las Cinco Llagas compró regularmente «los nuevos tubérculos». La primera anotación en los libros de cuentas es del 27 de diciembre de 1573.
- Al poco tiempo comenzaron a plantar patatas en la huerta del hospital para proporcionar comida a los enfermos.

Patatas para Teresa de Jesús

- Desde Sevilla, las papas fueron enviadas a Ávila, según se desprende de la carta de agradecimiento que la madre Teresa de Jesús, con fecha 19 de diciembre de 1577, dirigió a la superiora del Convento del Carmen de Sevilla:
- “Jesús sea con vuestra reverencia siempre, mi hija. La suya recibí, y con ella las patatas...”

Patatas gallegas

- Las papas fueron extendiéndose.
- En tierras gallegas, el arzobispo de Santiago de Compostela, don Francisco Blanco (1574- 1581), «hiço plantar patatas» en el monasterio de San Antonio de Herbón, situado cerca de la villa de Padrón.
- Jerónimo del Hoyo, en sus Memorias del Arzobispado de Santiago, anotó: «diéronse muchas, pero muy bastardas».

Papas del Perú en Madrid

- El médico aragonés Bernardo de Cienfuegos, en su *Historia de las Plantas* (1627-1631), daba información sobre las patatas en España.
- En el capítulo 88, «De las papas del Perú, que en Indias llaman chuno al pan que de ellas se haze» decía que “en la plaza pública de Madrid se venden con el nombre de papas”.
- «Confieso de mí que las hallo insípidas y sin gusto si no es a fuerza de sainetes y picantes o agrios».
- «Cómense crudas, cocidas, asadas y en diferentes guisados con mucho picante y especias».



Las patatas en el siglo XVIII

- Al comienzo las patatas se utilizaban sobre todo para alimentar a los animales.
- Posteriormente pasaron a la alimentación humana, comenzando por la olla de los pobres en épocas de penuria.
- En tiempos de la Ilustración se promocionaron como complemento y sustituto de los cereales habituales.
- Los poderes públicos, preocupados por la continua amenaza de las crisis de subsistencias, trataron de extender el cultivo y el consumo de la patata.

El cultivo de las patatas

- En 1767 José Antonio Valcárcel,
- en su *Agricultura General* y gobierno de la casa de campo...,
- hablaba sobre todo de la patata «inglesa» o «manchega», una especie de *Solanum*, de piel colorada.
- incluía un apartado dedicado al «Tratamiento que en la Mancha se da a las patatas»

Informes sobre las patatas

- La Junta de Comercio de Barcelona, en 1772,
 - encargó diversos informes sobre un Memorial presentado por Jayme Oliveras, panadero de Girona, sobre hacer “pan amasado con harina de trigo y papas o manzanas de tierra”.
 - Uno de estos informes, obra de Jaume Roig, daba interesante información sobre las patatas.
- Biblioteca de Catalunya, Junta de Comercio, l. 33, nº 5.

Patatas en la Mancha

- Jaume Roig daba curiosas noticias sobre su consumo alimentario:
- “Cultivándose en la Mancha baxo el nombre impropio de batatas manchegas o de Irlanda, y empleándolas regularmente en guisados y tortillas, bien que aunque las encuentran los manchegos muy sabrosas y no hay duda que lo son mucho más que las de Irlanda, por el mejor temple de su clima, son sin embargo muy inferiores por la misma razón a las de América”.

Patatas en Barcelona

- Jaume Roig también informaba sobre Cataluña:
- “En las cercanías también de esta ciudad [Barcelona] comienzan ya a cultivarse, aunque en poca cantidad,
- y se venden algunas veces en el Borne,
- son bastante insípidas, y sobre que aquí encuentran su despacho... hasta ahora ha hecho la gente muy poco caso de las papas.

Patatas para los cerdos

- “En el territorio de Camprodón y en algunos otros parajes de la montaña es en donde se halla mucho más extendido su cultivo,
- pero su uso se reduce únicamente al pasto y comida de los cerdos,
- prueba de que no son en sí tan gratas al paladar, a lo menos las que se crían en nuestro Principado, como los nabos, las chirivías, la zanahorias y otras raíces de que se hace un consumo tan grande en todas partes.”

El pan de harina de trigo y de patata

- Conclusión de la Junta de Comercio:
- “... aunque con la mitad de harina de trigo y la otra mitad de masa de papas, se puede hacer un pan hermoso, o que no se le encuentre a la vista ningún defecto (...)
- nunca podrá decirse propiamente que sea pan de buena calidad y sin inconvenientes para la salud, sino pan que podría comerse a falta del que usamos; y pan mejor que el de bellotas y el de dátiles; igual al de nabos, chiribías y castañas; inferior al de casi todos los granos, con tal que se hubiesen mezclado estas materias en la misma cantidad y proporción,
- pero muy distante, sin embargo, de poderse comparar por su calidad con el de trigo.”

Patatas en la olla populares

- Las patatas figuraban en el potaje de los trabajadores de las obras del puerto de Tarragona.
- Un menú de 26 de febrero de 1807.
- Comida: una olla con **patatas**, calabazas, habas, arroz, fideos, sal, ajos, pebrinas y aceite.
- Cena: una olla con **patatas**, calabazas, arroz, fideos, sal, ajos, pebrinas y aceite.
- También se ponían patatas en las ollas de caridad para los pobres.



Ildefonso Cerdá, *Monografía estadística de la clase obrera de Barcelona, 1856*

- Cerdá estudió los gastos de una familia obrera a mediados del XIX.
- Más de la mitad de sus ingresos se destinaba a la alimentación. El pan suponía la mitad de la suma gastada diariamente.
- La otra mitad se destinaba a una sardina salada para el desayuno (los niños sólo tomaban pan y agua), **habichuelas para la comida y patatas para la cena...**
- La carne estaba ausente de la alimentación de los obreros.

TORTILLA DE PATATAS
TORTILLA ESPAÑOLA



Guisados y tortillas

- En 1767 José Antonio Valcárcel, en su *Agricultura General*, al hablar del «Tratamiento que en la Mancha se da a las patatas» decía que «en España su regular empleo es en guisados y tortillas».
- En 1772 el informe de Jaume Roig para la Junta de Comercio de Barcelona daba noticia de la utilización de patatas en tortilla: “Cultivándose en la Mancha... y empleándolas regularmente en guisados y tortillas...”.

Patatas mezcladas con huevos...

- También en Extremadura se hacían experimentos con la mezcla de patatas y huevos.
- En 1798 un número del *Semanario de agricultura y artes dirigido a los Párrocos* cuenta cómo hicieron un pan de patatas que causó admiración:
- «Todas las señoras votaron que de esta masa, particularmente si se mezclaba con huevo, se haría la más excelente fruta de sartén».

Una tortilla grande, con patatas

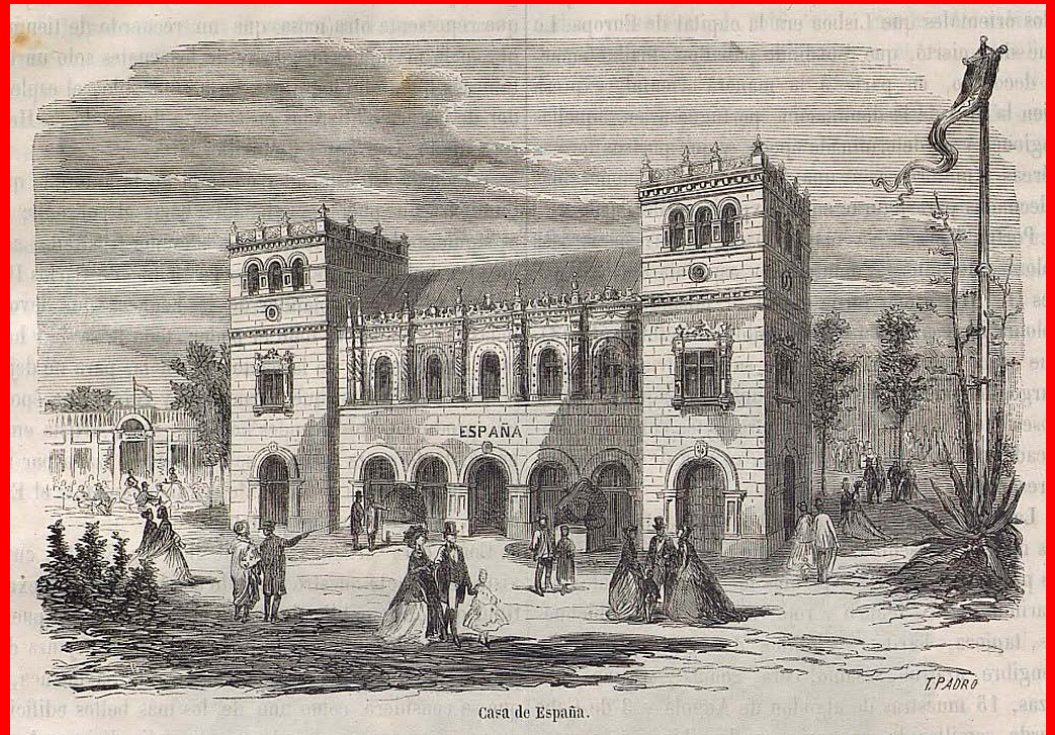
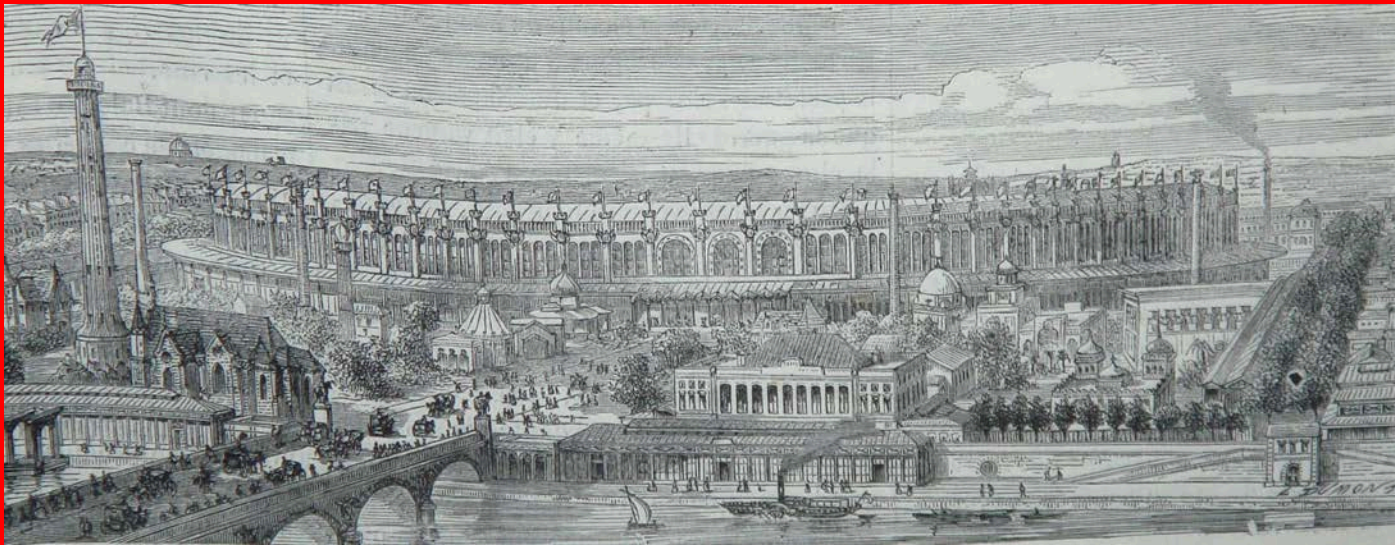
- Las patatas aparecen en un anónimo «memorial», dirigido a las Cortes de Navarra en 1817,
- explicando las condiciones de vida de los campesinos,
- habla de «dos o tres huevos en tortilla para cinco o seis, porque nuestras mujeres la saben hacer grande y gorda con pocos huevos mezclando patatas...».
- Las patatas se utilizaban para alargar los huevos y dar de comer a toda la familia.

Tortillas de patatas fritas

- En el siglo XIX la tortilla de patatas se fue afianzando.
- En 1853, en un artículo de *El Observador* se declaraba la españolidad de la tortilla de patatas: “todos los artificios extranjeros caerán por su base ante unas patatas fritas a la española, ante una tortilla al uso del país rellena del nutritivo manjar”.
- En 1854 en *La cocina perfeccionada* de José López Camuñas, se daba una receta de “tortilla de patatas fritas”. Otra tortilla de patatas fritas se incluía en *El libro de las familias* en la edición de 1856.

Tortillas de patatas en la Expo de París

- La españolidad de la tortilla de patatas quedó internacionalmente proclamada en 1867
- al formar parte del menú del restaurante español “La Feria”
- en la Exposición Universal de París.



Tortilla de patatas con cebolla

- En el periódico *El Imparcial*
- de 23 de enero de 1869,
- se daba una receta de tortilla de patatas
- con cebolla frita,
- y un poco de ajo y perejil.

Plato clásico español

- En 1890 la receta de la tortilla de patatas ya estaba establecida.
- Ángel Muro, gastrónomo y escritor, la calificaba de
- “plato clásico español, base de la merienda del viandante que gasta alforjas y ¿por qué no decirlo? manjar apetitoso, caliente ó frío”.

Tortilla de patatas deconstruida

- La tortilla de patatas llega así triunfante hasta nuestros días tanto en la cocina popular como en la cocina creativa.
- Una de las propuestas culinarias más polémicas de Ferran Adrià fue su “Deconstrucción de la tortilla de patatas”.
- Para compensar, otra receta de Ferran Adrià, la “tortilla de patatas chips”.
- Y nada más común y cotidiano que el pincho de tortilla de patatas, presente en toda España.

•

PATATAS PARA TODOS









CACAO Y CHOCOLATE

El cacao y el chocolate

- El cacao, descubierto por Colón en su primer viaje
- Cobra importancia con la conquista de Méjico
- Imposible de cultivar en Europa
- Fácil de transportar: gran comercio
- El chocolate: Bebida de dioses, bebida de reyes

El primer viaje de Colón

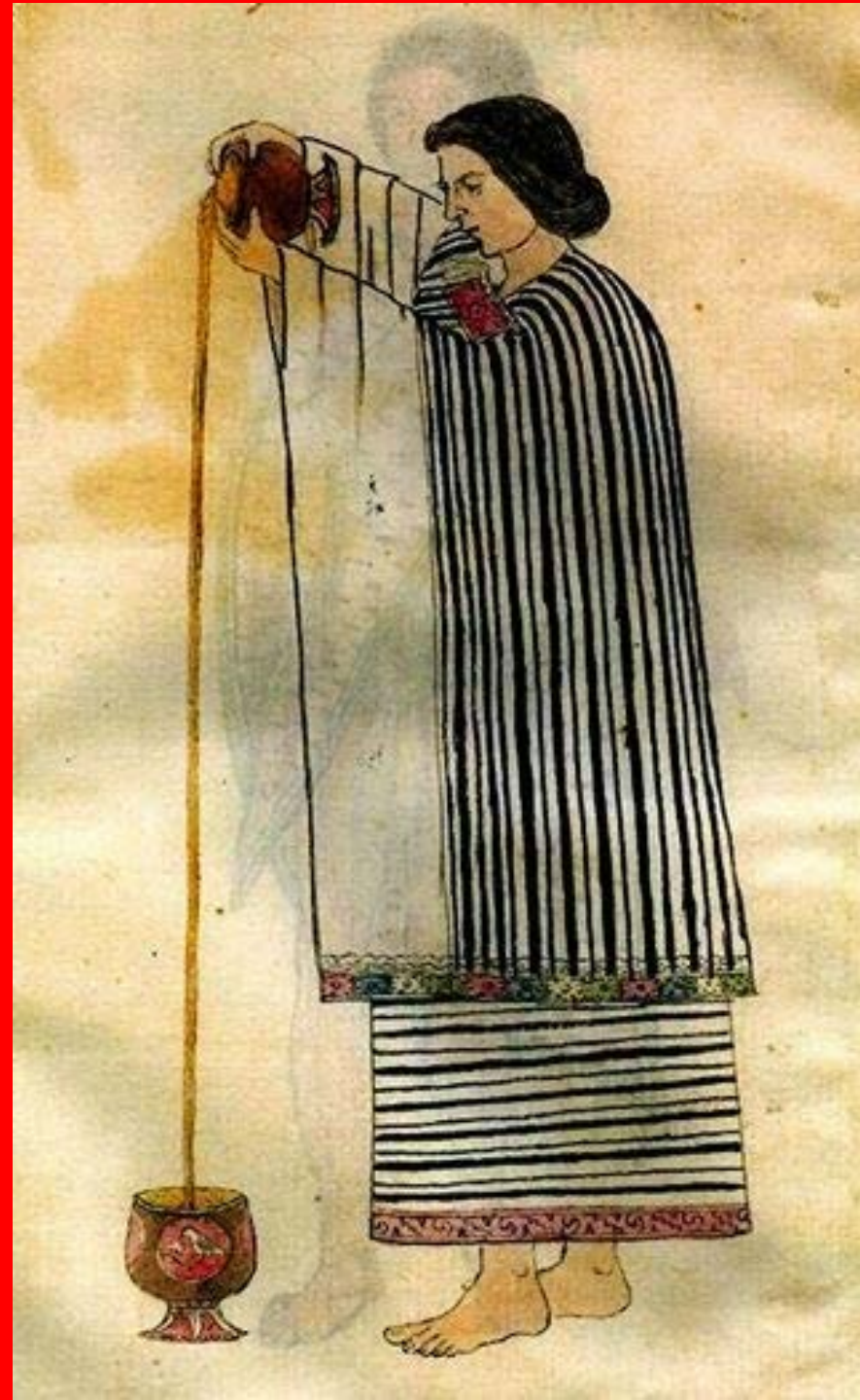
- El cacao fue descubierto por Cristóbal Colón en su primer viaje a América.
- El 22 de diciembre de 1492 anotó en su diario la existencia de la planta del cacao y las diversas bebidas que elaboraban los indios.
- “Echaban un grano en una escudilla de agua y bebíanla, y decían los indios que consigo traía el Almirante que era cosa sanísima”.

El xocoalt azteca

- La importancia que el cacao tenía en América no comenzó a valorarse hasta la conquista del imperio azteca, como demuestra la referencia de Hernán Cortés en su segunda carta a Carlos V, el 30 de octubre de 1520:
- “y trajéronme diez platos de oro y mil y quinientas piezas de ropa y mucha provisión de gallinas y pan y cacao, que es cierto brebaje que ellos beben...”
- “... cacao, que es una fruta como almendras, que ellos venden molida, y tiénela en tanto, que se trata por monedas en toda la tierra...”

El xocoalt del emperador Moctezuma

- Bernal Díaz del Castillo, hablando de un banquete del emperador Moctezuma:
- “Traían en unas como a manera de copas de oro fino con cierta bebida hecha del mismo cacao; decían que era para tener acceso con mujeres, y entonces no mirábamos en ello; mas lo que yo vi que traían sobre cincuenta jarros grandes, hechos de buen cacao, con su espuma, y de aquello bebía.”
- El prestigio del cacao sedujo a los conquistadores, que se mostraron muy interesados en participar de su disfrute, adaptándolo a sus gustos.



Cacao y otros ingredientes americanos

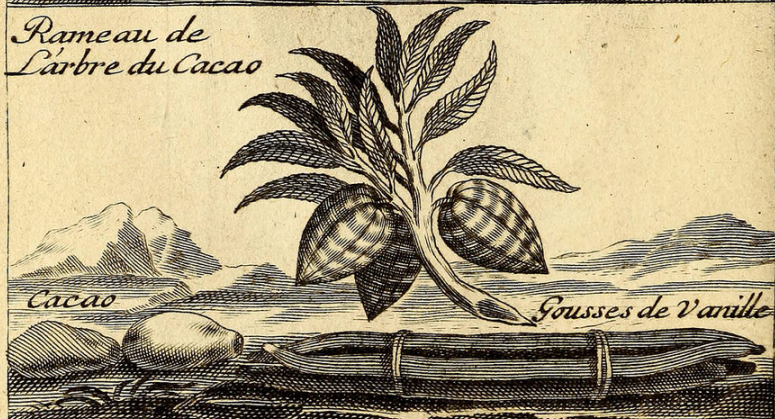
- Cacao
- Achiote, colorante vegetal de color rojo.
- Vainilla, aromatizante.
- Atole, harina de maíz para espesar

Folio
305

Americain avec
Sa Choco
latiere
et Son
Pobelet



Rameau de
l'arbre du Cacao



Cacao

Gousses de Vanille

Fraite' Nouvelle & Curieuse du Chocolate
Composé Par Philippe Sylvestre Dufour

Bebida de dioses, bebida de reyes

- Imposible de cultivar en Europa
- Fácil de transportar: gran comercio
- Placer y prestigio
- La transformación del “xocoalt” en chocolate
- Bebida cortesana de los siglos XVI y XVII

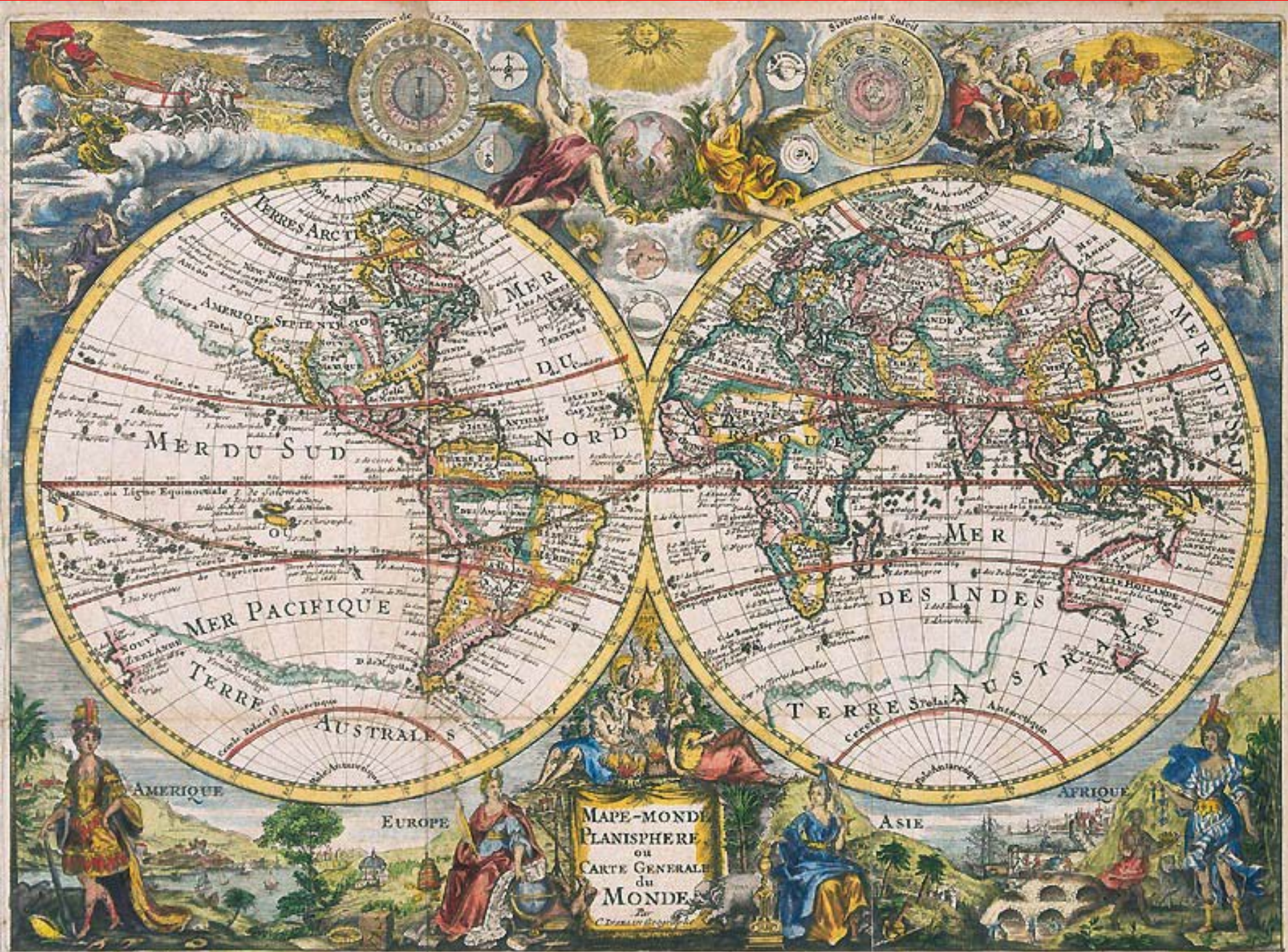
El chocolate español

- Muy dulce, espeso, caliente, muy aromático
- Los ingredientes americanos más otros productos
- Azúcar
- Especias orientales: canela, pimienta, clavo...
- Frutos secos mediterráneos: almendras, avellanas
- Aromas de flores: azahar, rosa



El chocolate globalizado

- Lo mejor el Nuevo Mundo
- Lo mejor del Viejo Mundo.
- Productos de todo el planeta.



Tratados sobre el chocolate

- Numerosas referencias en obras diversas.
- Tratados específicos.
- Antonio Colmenero de Ledesma
- *Curioso tratado de la naturaleza y calidad del chocolate*, Madrid, 1631.
- Antonio de León Pinelo
- *Questión moral. Si el chocolate quebranta el ayuno eclesiástico*, Madrid, 1636.

CURIOSO
TRATADO DE LA
NATVRALEZA Y CALIDAD
DEL CHOCOLATE, DIVIDIDO EN
cuatro puntos. En el primero se trata, que sea
Chocolate; y que calidad tenga el Cacao,
y los demas ingredientes. En el segundo, se
trata la calidad que resulta de todos ellos.
En el tercero se trata el modo de hazerlo, y
de quantas maneras se toma en las Indias, y
qual dellas es mas saludable. El vltimo punto
trata de la cantidad, y como se ha de
tomar, y en que tiempo, y que
personas.

POR EL LICENCIADO ANTO-
nio Colmenero de Ledesma, Medico
y Cirujano de la ciudad
de Ecija



CON PRIVILEGIO.
EN MADRID.
Por FRANCISCO MARTINEZ.
Año de 1631.

D V
CHOCOLATE
DISCOVRS CVRIE VX,
DIVISE' EN QVATRE PARTIES.

*Par Antoine Colmenero de Ledesma Medecin &
Chirurgien de la ville de Ecija de l'Andalousie.*

Traduit d'Espagnol en François sur l'impression faite à
Madrid l'an 1631. & esclaircy de quelques
Annotations.

*Par RENE' MOREAU Professeur du Roy en
Medecine à Paris.*

Plus est adjousté vn Dialogue touchant le mesme Chocolate.
Dedie à Monseigneur l'Eminentissime Cardinal de Lyon, grand
Aumosnier de France.



*g-ol
de 1793.*

A PARIS.
Chez SEBASTIEN CRAMOISY, Imprimeur ordinaire
du Roy, rue S. Jacques, aux Cicognes.

M. DC. XLIII.

El chocolate picante

- “A cada cien cacaos se le mezclan dos chiles [...] grandes que se llaman Chilpatlagua, y en lugar de estos de las Indias, se pueden procurar los más anchos y menos calientes pimientos de España. De anís un puño, orejuelas, que llaman Vinacaxtlidos, y otros dos que llaman Mecasuchil [...]. Y en lugar de este en España seis rosas de Alexandría en polvos. Vainilla de Campeche una, canela dos adarmes, almendras y avellanas de cada cosa una docena, azúcar media libra. Achiote la cantidad que bastare para teñirlo todo. Y si no se hallaren algunas cosas de las Indias se hará con lo demás”.



76 805-5 Dd

QUESTION MORAL
Si el Chocolate quebranta el ayuno Eclesiastico.

Tratase de otras bebidas y confectiones que se usan en varias Provincias

A.D. Garcia de Avellaneda y Haro Conde de Castriello de la Camara de su Mag.
Comendador de la Obreria de los Consejos de Estado y Guerra Castilla y Camara y Governador del Real de las Indias.

Por el Lic. Antonio de Leon Pinelo Relator del mismo Consejo.

Famam abstinentiarum delictis quae rimur. S. Hieron.
I de Courbes F.

Non est hoc sustinere abstinentiam saluatore Lucretiam.
S. August.

En Madrid. Por la Viuda de Iuan Gonçalez. Año. 1636.

Del Sr. Digo del Castillo Mayor año de 1664 a 30 de mayo

Pedro de Ledesma.
 Pedro de Soto.
 Pedro Nauarra.
 Panormitano.
 Paleoto.
 Persico.

R

Radamanto.
 Reginaldo.
 Rafael de la Torre.
 Rebelo.
 Rosella.
 Richardo.
 Rodrigo de Acuña.
 Rosario Teologo.
 Rodrigo Manrique.

S

Scoto.
 Seneca.
 Siluestro.
 Sairo.
 Suarez.
 Sexta Synodo.
 Soto.
 Salas.
 Strabon.
 Scorcia.

Silvio.
 Samuel Lumblino.
 Sixto Quinto.
 Sebastia de Quiedo

T

S. Tomas de Aquino.
 Tomas de Vio Caietano.
 Tomas Sanchez.
 S. Thelesforo Papa Cardenal Toledo.
 Fr. Tomas de S. Roman.

V

Valeriola.
 Valles.
 Vega.
 Villalobos.
 Victoria.
 Viualdo.

Z

Zambrana.
 Zanardo.
 Zerola.
 Zacharias Pasqualio.



TRATADO PRIMERO.

SI LA BEBIDA DEL
*Chocolate quebranta el ayuno
 de la Iglesia.*

POCOS Doctores, que ayán impreso, tocaron este punto, siendo tan necessario en estos tiempos, que tan usada es esta bebida, assi para quietar las conciencias, como para euitar muchos pecados. Y assi, yo me determiné tratarle, y impugnar vn Docto Moderno, que en vn tratado que dio a luz, parece hablar muy escrupuloso: si bien, segun entiendo, con color de impugnar mi opinion, que niega quebrantar el ayuno la bebida del Chocolate, la quiere introducir, y con vna mano tira piedras a los que le toman, y con otra brinda esta bebida, como a otro semejante dixo Plauto: *Altera manu fert lapidem, panem ostentat altera.* Y

A

assi

El chocolate de América a España

- “Los Indios naturales de la Nueva España, (...) usaban de muchas bebidas... era una la del Chocolate, que por ser, o parecer, la mejor, más gustosa y regalada, y más capaz de nuevos materiales y confecciones, no sólo la admitieron y usaron los españoles en las mismas tierras en que la hallaron introducida...
- y de pocos años a esta parte, continuando el traer a estos Reinos las cosas de que se confecciona, y la pasta confeccionada que se bebe; ha sido tan bien recibida, que ya se usa por regalo común en muchas ciudades, y más que en todas en esta Corte, que en usarla quiere competir con los lugares de su invención y origen.”

El chocolate en España

- “Los españoles aumentaron lo dulce con el azúcar, y el cacao con los materiales; y haciéndole más sabroso y regalado, como esta calidad crece con el aumento de los ingredientes, lo espesaron más de lo que los Indios lo usaban.”
- “Habrá cuarenta o cincuenta años que los españoles dieron en usarla, y desde entonces le fueron añadiendo materiales hasta llegar al extremo que hoy tiene; y aun parece que no ha de parar aquí, sino que cada día le han de añadir nuevas cosas de gusto y regalo.”









Regalar chocolate

- “He visto el presente de chocolate que envía el [Duque] de Alburquerque a consejeros y señores. Son 16.000 libras... fuera del presente del Rey, Reina, Infanta y don Luis de Haro, que dice serán otras 8.000. Viene pagado el porte, que monta 4.000 ducados, que los derechos se le han perdonado.
- Brava locura arrojar un señor 50.000 reales de a 8 como si fuera un puñado de arena. Viene todo en cajas de a libra, muy doradas, de a libra cada una, que yo aseguro que solo el adorno importa más de 2.000 ducados.
- Olvidábaseme de decir envía entre esto algunos talegos como de cuartos, doblado mayores, de chocolate en polvo, mezclado con ámbar y otros olores preciosísimos de grande valor”.
- (Jerónimo de Barrionuevo, *Avisos*, 1654)





El triunfo del chocolate

- El chocolate triunfó en el siglo XVIII.
- Pasó de exótico a cotidiano
- Se difundió socialmente
- Era una pasión general,
- de la familia real a las clases populares









El chocolate de un pastelero

- Juan de la Mata
- *Arte de Repostería*
- Madrid, 1747



A R T E DE REPOSTERIA,

EN QUE SE CONTIENE TODO GENERO
de hacer Dulces secos, y en liquido, Vizcochos,
Turrone, y Natas.

BEBIDAS HELADAS DE TODOS GENEROS,
Rosolis, Mistelas, &c.

CON UNA BREVE INSTRUCCION
para conocer las Frutas, y servir las crudas.

Y DIEZ MESAS, CON SU EXPLICACION.

SU AUTOR

*JUAN DE LA MATA, REPOSTERO EN ESTA
Corte, natural del Lugar de Mutalavilla, Concejo del
Sil de Arriba, Montañas, y Reyno de Leon,
y Obispado de Oviedo.*

Año  de 1755.

CON LICENCIA. En Madrid: En la Imprenta, y Li-
breria de Joseph Garcia Lanza, Plazuela del Angel,
donde se hallará,

Cacao, azúcar y canela

- “Ninguno ignora la composición del chocolate, que es **una pasta sólida, compuesta de cacao** (cuya variedad de especies es muy notoria, entre las cuales goza la más superior preeminencia **el de Caracas**), **de azúcar y canela**.
- La dosis de cada una de éstas es, pongo por ejemplo, para ocho libras de azúcar, otras tantas de cacao, y una onza de canela:
- y porque el modo ordinario de labrarle es tan común, le omitiremos como impertinente por sabido”.

¿Azahar y vainilla?

- “Si se quiere hacer más delicioso, se pueden añadir, cuando se forma la pasta, algunas gotas de agua de azahar o vainilla, bien mondada y pasada por el tambor:
- no obstante, aunque tiene las particularidades de más gustoso y oloroso, ni se conserva tanto tiempo, ni es tan saludable; por lo que se debería evitar como cosa dañosa...”

Chocolate salutífero

- “Sin embargo, **el hombre juicioso y prudente**, despreciando afeminadas delicias, que sólo sirven de destruir la naturaleza, **toma el chocolate con sola la composición de azúcar, canela y cacao**, sin admitir otra alguna circunstancia;
- **pues de este modo, además de ser perfecto, tiene la calidad de salutífero”**.

Las virtudes del chocolate

- “Es utilísimo hecho con la debida puridad
- para confortar el estómago, y el pecho;
- mantiene, y restablece el calor natural;
- alimenta, disipa y destruye los humores malignos;
- fortifica, y sustenta la voz.”

Chocolate afrancesado

- El chocolate español se hacía con agua, pero se puso de moda hacerlo a la francesa, con leche.
- Juan de la Mata , *Arte de Repostería* :
- “Muchos usan de un género extraordinario de hacer el Chocolate, que es, cambiando por la agua buena leche fresca, y cuando está hirviendo en el Chocولاتero, echan el Chocolate menudamente raspado; (lo que también se ha de observar con el agua) y habiendo levantado un hervor, se apartará del fuego. Atempera la leche las partes cálidas del Chocolate.”

El chocolate de un médico

- Antonio Lavedán
- *Tratado de los usos, abusos, propiedades y virtudes del tabaco, café, té y chocolate,*
- Madrid, 1796

TRATADO

DE LOS USOS, ABUSOS,

PROPIEDADES Y VIRTUDES

DEL TABACO, CAFÉ, TÉ Y CHOCOLATE;

EXTRACTADO

DE LOS MEJORES AUTORES QUE HAN TRATADO
de esta materia, á fin de que su uso no perjudique
á la salud, antes bien pueda servir de alivio
y curacion de muchos males.

POR

EL LIC. DON ANTONIO LAVEDAN,
*Cirujano de Ejército, y de la Real Familia
de S. M. C.*

CON LICENCIA.

MADRID, EN LA IMPRENTA REAL,

AÑO DE 1796.

SECCION IV.

CAPITULO I.

Del Chocolate.

El Chocolate generalmente no es mas que una mezcla de cacao, azucar y canela. El cacao es una almendra que la produce un arbol de este nombre, el qual es propio al nuevo Continente, y crece en diferentes comarcas de la Zona Torrida de la America, y particularmente en Mexico en la provincia de Nicaragua, sobre la costa de Caracas. En las alturas de Yapock, en la provincia de Guyana, hay dos montes espesos y frondosos de estos arboles.

Este arbol llamado cacao, *cacari* ó *cacarifera*, tiene de alto y grueso un tamaño regular, que varia muy poco siguiendo la situacion del terreno donde le da mas ó menos el sol: los del

El mejor modo de hacer el chocolate

- “Es mucho peor cuando guardan el chocolate ya desleído y al tiempo que lo deben tomar lo vuelven otra vez a hervir, y así para que aproveche se debe tomar inmediatamente que está desleído y batido.
- Otros acostumbran hacer como polvo las pastillas de chocolate y lo echan en la chocolatera cuando el agua está hirviendo lo deslían batiéndolo bien con el molinillo e inmediatamente lo echan en las jícaras. Este modo de hacer el chocolate es el mejor porque no tienen tiempo de separarse las partes oleosas. Se advierte que por cada onza de pasta de chocolate, se necesita como cosa de tres de agua.”

El chocolate de un viajero: Joseph Townsend

- “Mezclan en España seis libras de cacao con tres o tres libras y media de azúcar, siete vainas de vainilla, una libra y media de maíz, una media libra de canela, seis clavos de girasol, una drama de pimienta de Guinea (*capsicum*), algunas nueces de achiote, para aumentar el color, y un poco de almizcle o de ámbar gris, a fin de dar al chocolate un olor agradable. Algunas personas, sin embargo, no ponen más que azúcar y canela. Los indios mezclan a una libra de cacao una media libra de maíz, otro tanto de azúcar y un poco de agua de rosas.”

Bebida de reyes

- En la corte borbónica el desayuno real consistía en la típica jícara de chocolate.
- También lo tomaban como merienda
- Y en los refrescos de fiesta





Carlos III

- Fernán Núñez explicaba el desayuno de Carlos III:
- «A las siete en punto (...) salía a la cámara (...). Se vestía, lavaba y tomaba chocolate, y cuando había acabado la espuma, entraba en puntillas con la chocolatera un repostero antiguo, llamado Silvestre, que había traído de Nápoles, y, como si viniera a hacer algún contrabando, le llenaba de nuevo la jícara, y siempre hablaba S.M. algo con este criado antiguo... Después del chocolate bebía un gran vaso de agua».



Infanta María Isabel
de Borbón.

Giuseppe Bonito,
1748.



Infanta María Josefa
de Borbón.
Giuseppe Bonito
1758-1759



Chocolate para la nobleza

- Plafón de cerámica catalana
- Para el jardín de la casa de recreo de Josep de Amat y de Planella, primer marqués de Castellbell, en Alella.
- Principios del siglo XVIII.
- Los criados haciendo el chocolate
- Los caballeros ofreciéndolo a las damas.













Los refrescos

- En el siglo XVIII el chocolate triunfó como bebida de sociabilidad. Era el centro de las recepciones, los famosos “refrescos”.
- El chocolate tradicional “a la española” se hacía con una pasta elaborada con cacao, azúcar y canela, y con algunas otras especias y productos aromáticos, diluída en agua.
- Se tomaba muy, muy caliente, muy, muy espeso y muy muy dulce.
- En la jícara de chocolate se mojaba pan, picatostes, bollos, bizcochos y otras pastas.
- Después se bebían un vaso de agua fresca, para aclarar la boca.

José Clavijo y Fajardo, en *El Pensador*

- “Apenas dan las siete en el invierno y las ocho en el verano, cuando en las casas de tertulia formal se tañe la campana a refresco.
- Vean vuestras mercedes salir tres o cuatro pajes cargados de salvillas, platos y bandejas, repartiendo platos a todos según el orden establecido...
- Tras los platos sigue la bandeja con el azúcar o los dulces que llaman de platillo...
- Viene luego el agua, sigue después el chocolate con bollos, bizcochos, repite el agua [...]. Este dispendio suele ascender a tanto como la manutención de la familia”.



LOPEZ

de Hooch

Manuel Tramulles: L' hora de la xocolata





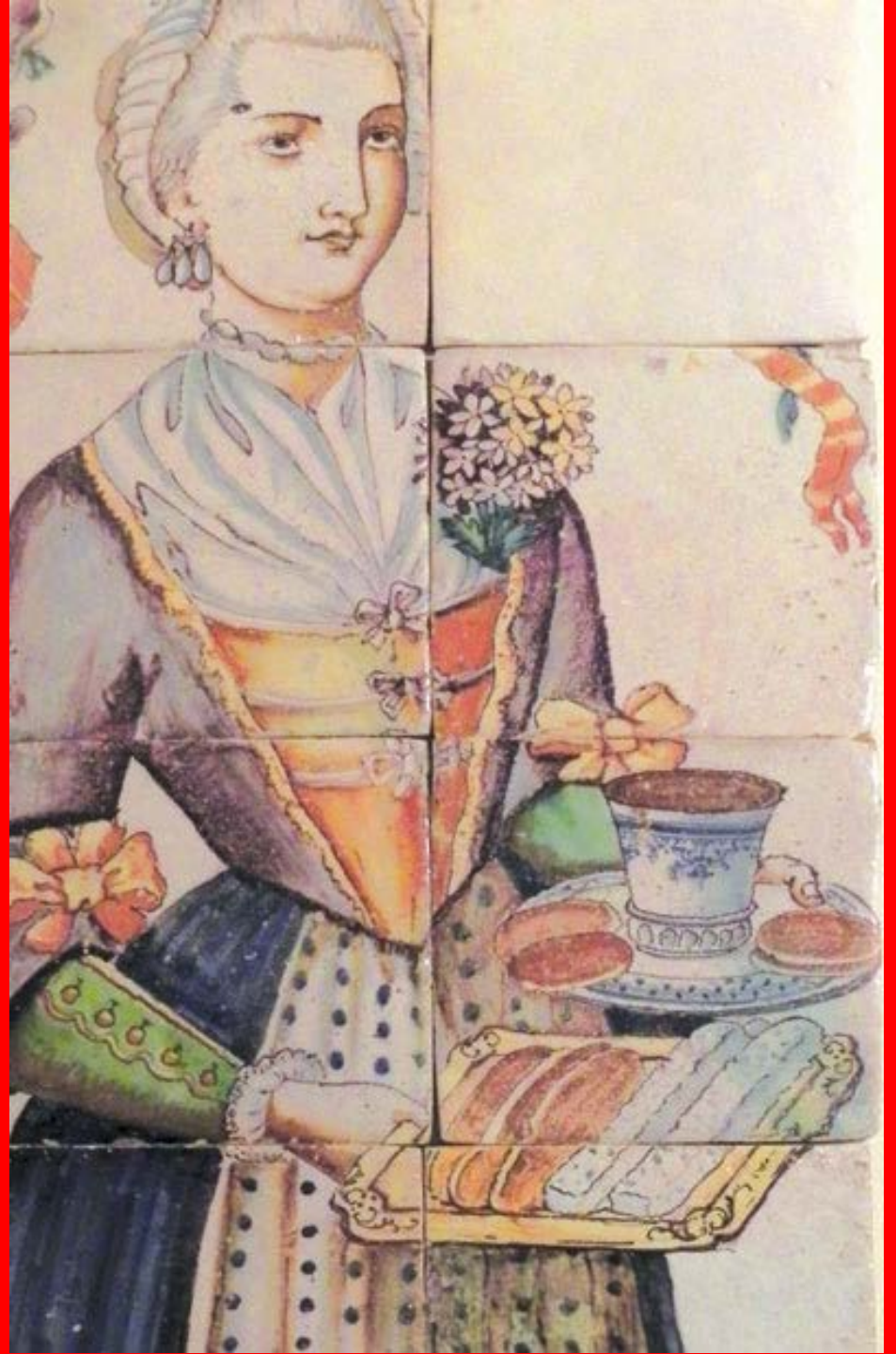
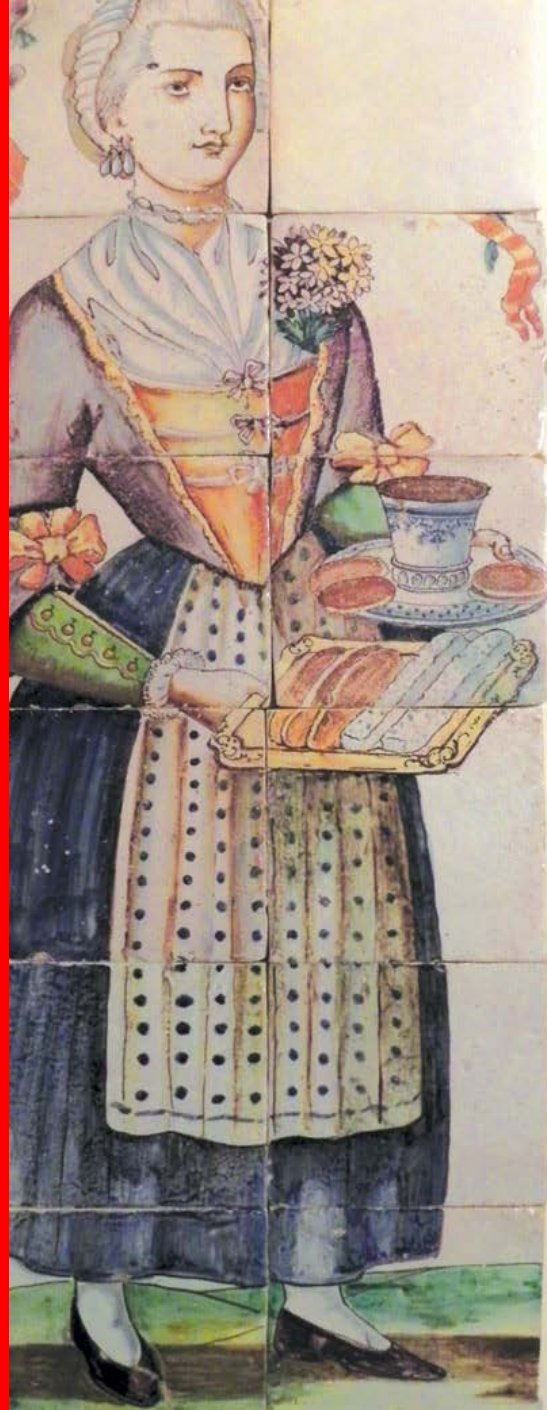




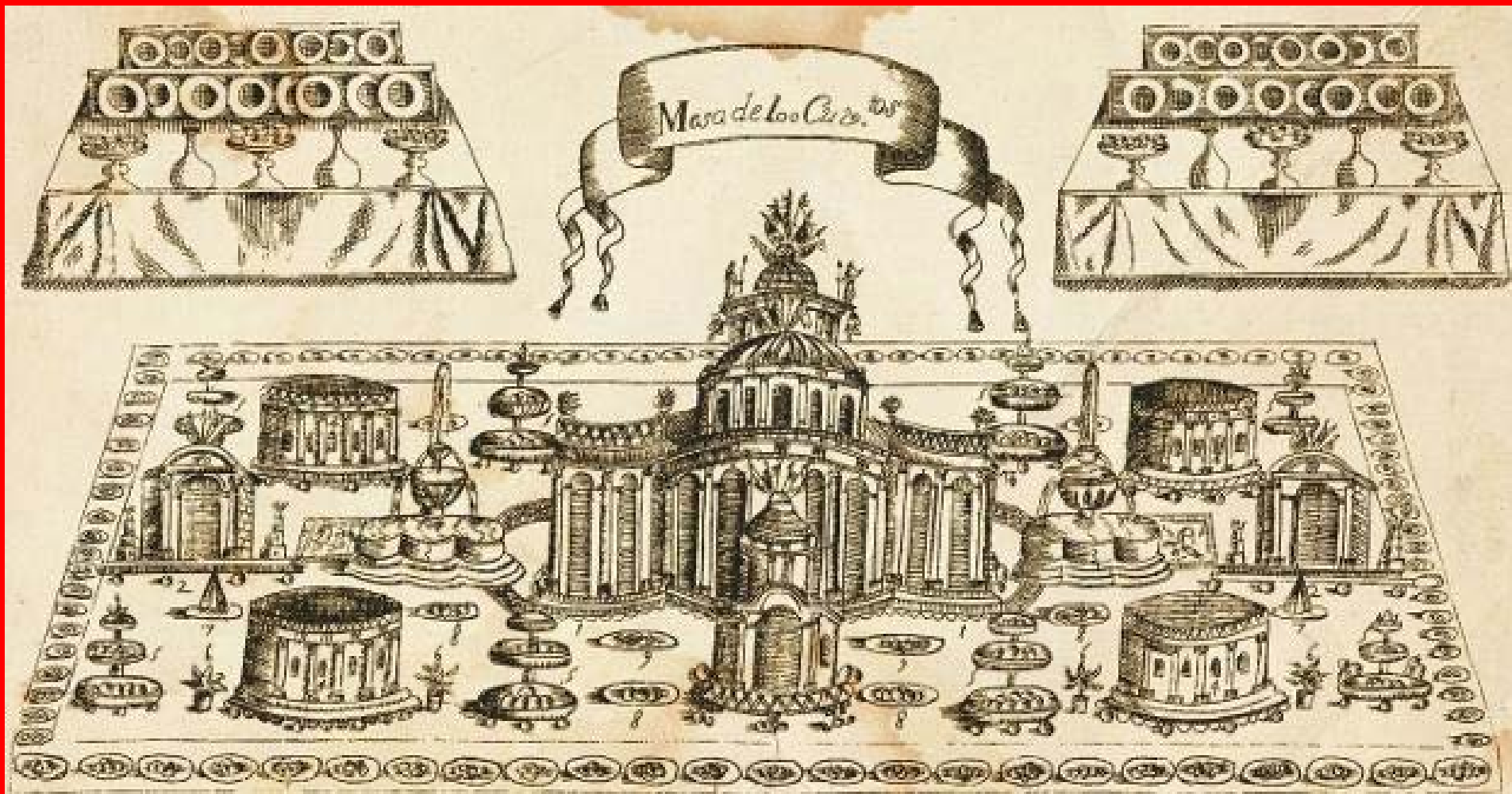








Juan de la Mata: Refresco para 100 invitados





Anuncio de un establecimiento barcelonés de finales del siglo XVIII







HOTEL
SACHER
WIEN



of Hotel Sacher Wien

- **Muchas gracias por su atención**