LOS ALIMENTOS QUE LLEGARON DE AMÉRICA

II Simposio de la Academia Aragonesa de Gastronomía

Los alimentos que llegaron de América

Academia Aragonesa de Gastronomía

La diosa Ceres con los símbolos de la fertilidad
Oleo/lienzo, 217 x 151 cm
Atribuido a Abraham Janssens (Amberes, 1575-1632), en colaboración con Franz Snyders y Jan Wildens
h. 1630
Colec. Gerstenmaier, Madrid

Entre los abundantes productos de la agricultura europea que rodean a Ceres, diosa de la agricultura, se representaron como novedades al menos tres frutos por excelencia de América y dos animales traídos de las nuevas tierras.

La diosa eleva en su mano izquierda, entre otras hortalizas, dos grandes mazorcas de maíz, sobre las que se inclina desde la rama del árbol para picotearlas un papagayo o guacamayo, mientras que por debajo cuelgan unas cuantas vainas verdes de frijoles o alubias. Desde el ángulo inferior izquierdo, un mono tití señala con el brazo en diagonal este manojo de frutos, que, a modo de cuerno de la abundancia, exhibe la diosa Ceres, a cuyos pies se ve un gran pimiento verde (chile o ají). Como paisaje de fondo, un campo de mies, al modo como solía representarse en la pintura barroca flamenca y española, con las figuras de un segador y una gavilladora.

En otra publicación anterior se atribuye, sin embargo, la autoría a Juan van der Hamen, pintor de padre flamenco, nacido en Madrid en 1596, donde falleció en 1631, y el cuadro aparece con el título *Alegoría del otoño*.

Del catálogo *Erlesene Malerei. Obras escogidas. Colección Gerstenmaier*. Caja de Burgos, 2011.

M.G.G.

Los alimentos que llegaron de América

Actas del simposio organizado
por la Academia Aragonesa de Gastronomía,
que tuvo lugar en el
Palacio de Villahermosa de Huesca,
durante los días 28 y 29 de marzo de 2014.

Coordinación: Manuel García Guatas
y Juan Barbacil, secretario de la Academia

EDITA: Academia Aragonesa de Gastronomía

PATROCINA: Gobierno de Aragón. Departamento de Economía y Empleo

DEPÓSITO LEGAL: Z 647-2015

IMPRESIÓN: Litocian, S.L.

IMPRESO EN ESPAÑA. UNIÓN EUROPEA

Presentación. Francisco Bono. *Consejero de Economía y Empleo del Gobierno de Aragón* 11

Prólogo. Cervantes no fue. Víctor Guelbenzu. *Presidente de la Academia Aragonesa de Gastronomía* 13

Ponencias

1. De los nombres de las cosas de comer traídas de América hasta su independencia, por Juan Antonio Frago Gracia 17

2. Los alimentos de América, una difícil adaptación, por Elena Piedrafita Pérez 41

3. El maíz, de grano sagrado a pan común, por José Antonio Armillas Vicente 65

4. Comidas y bebidas cubanas en los libros de viajeros, por Ismael Sarmiento Ramírez 83

5. "Es rocío celestial": el chocolate en las artes y la literatura de la España moderna, por Carmen Abad-Zardoya 113

PRESENTACIÓN

Entre las responsabilidades competenciales de la Consejería de Economía y Empleo se encuentra el fomento de ese conjunto de iniciativas y actividades que hemos convenido todos en llamar Turismo. Sin duda, uno de los sectores estratégicos definidos por el Gobierno de Aragón en su *Estrategia Aragonesa de Competitividad y Crecimiento*, y que además sirve como imagen y escaparate de esta Comunidad Autónoma para los visitantes que en invierno o en verano recorren esta tierra o tienen residencia en algún lugar de Aragón.

Son muchos los sectores sociales, asociaciones, entidades y particulares que contribuyen a este conocimiento y estima de Aragón y que colaboran también en esta empresa común con su Gobierno.

Uno de ellos es la Academia Aragonesa de Gastronomía, constituida hace más de veinte años, con estatutos y reglamento propios, inscrita en 2001 en el Registro General de Asociaciones de la Comunidad Autónoma.

Desde entonces su actividad viene siendo permanente y metódica; por ejemplo, otorgando los premios anuales en diversas modalidades de la gastronomía, de sus productos y de la difusión de la labor profesional de la restauración y de la elaboración de materias primas. Pero también, como es propio de una academia cultural, su dedicación a la labor de investigación en la historia y en el presente de Aragón.

Un buen ejemplo ha sido su II Simposio, celebrado en Huesca el año pasado, dedicado a *Los alimentos que llegaron de América*, cuyas actas me honro ahora en presentar a los lectores y estudiosos interesados en esta materia tan sustancial de nuestras vidas como son la gastronomía y los alimentos que contribuyen al bien comer.

Entre ellos, productos que fueron cambiando los hábitos de comer a lo largo de muchas generaciones y que ahora son insustituibles en las cocinas española y europeas, estudiados algunos de ellos monográficamente en este simposio por especialistas universitarios, como el tomate, el pimiento, el maíz, el cacao, etc. y las nuevas palabras para denominarlos, integradas en nuestra lengua y paladar desde hace varios cientos de años.

Felicito a la Academia Aragonesa de Gastronomía por esta iniciativa científica y de divulgación especializada que supone para el lector, además, un entretenido recorrido por la historia de estos alimentos que fueron también una parte bien tangible de lo que se ha llamado el Descubrimiento de América, al alcance paulatinamente de españoles y europeos.

Francisco Bono
Consejero de Economía y Empleo del Gobierno de Aragón

PRÓLOGO

Cervantes no fue

El continuo que supone la cultura nos permite relacionar personas y situaciones, sin nexo aparente, con los hechos de nuestro interés y estudio.

Muchos y fundamentales alimentos vinieron de América y se difundieron por Europa, diseminados por manos españolas, asumidos por la cúspide social como novedad o moda, y consumidos luego por las personas desfavorecidas como paliativo de las recurrentes hambrunas. Al punto de que aquellos exóticos productos se fundieron con las gastronomías vivas y formaron parte de ese patrimonio culinario que el Parlamento Europeo, hace ahora un año, consideró digno de estudio y conservación al aprobar el informe de iniciativa sobre los aspectos culturales y educativos de la gastronomía europea. Así que lo llegado de América, vía España recién nacida, encontró en Europa su destino natural y forma parte indubitada de nuestra cultura comunitaria.

Y las gestiones que Miguel de Cervantes reiteró para marchar a las Indias con algún empleo remunerado no fructificaron pese a los méritos contraídos en Lepanto y a sus padecimientos en Argel, fracaso que, sin duda, propiciará su labor literaria y, señaladamente, la invención de ese monumento literario titulado Don Quijote de la Mancha, de cuya segunda parte hacemos ahora memoria especial.

¿Será por eso que Cervantes ignoró en su novela inmortal los alimentos llegados de América? Tal vez nunca lo sabremos.

El reconocimiento de la Academia para la Consejería de Economía del Gobierno de Aragón, que patrocinó este segundo simposio, para el Ayuntamiento y Comarca de la Hoya de Huesca, así como al centro cultural del Palacio de Villahermosa de Ibercaja y a su directora Julia Lera, que, junto con El Diario del Altoaragón nos dieron su apoyo para poder realizarlo.

Todos y todas las ponentes son dignas de mención y del reconocimiento de esta Academia, pero en especial, el coordinador del evento y de esta edición, nuestro académico, profesor D. Manuel García Guatas. Muchas gracias a todos.

Víctor Guelbenzu
Presidente de la Academia Aragonesa de Gastronomía

Actas del simposio organizado por la
Academia Aragonesa de Gastronomía,
que tuvo lugar en el
Palacio de Villahermosa de Huesca,
durante los días 28 y 29 de marzo de 2014.

PONENCIAS

DE LOS NOMBRES DE LAS COSAS DE COMER TRAÍDAS DE AMÉRICA HASTA LA INDEPENDENCIA

Juan Antonio Frago Gracia*

A mi nieto Juan Antonio,
en su ingenua y curiosa infancia

Entrada[1]

Los productos agrícolas americanos aclimatados a su cultivo en Europa, pero también en otros continentes, han cambiado radicalmente nuestras costumbres alimentarias, que tan distintas fueron antes de que se hiciera habitual, más bien imprescindible ya, el consumo de la patata, también el de la *batata* o *boniato*, del *maíz*, del *tomate*, del aceite de *girasol*, del *ají* o *chile* (pimiento picante), de diversas clases de judías, de los derivados del *cacao*, sobre todo del empleo del mítico grano indiano para la fabricación del *chocolate*, y de tantos frutos que hoy nos resultan familiares, como el *aguacate*, la *chirimoya*, la *piña*, la *papaya*, el *cacahuete*, la *tuna*, y muchos más, unos importados de América, también de África algunos, otros cultivados en Canarias o en la zona subtropical del litoral malagueño y granadino.

Las cosas, en este caso las del comer, van y vienen entre las dos orillas del Atlántico con sus nombres, manteniendo los originarios o sustituídos estos por adaptaciones léxico-semánticas del español llevado al Nuevo Mundo por conquistadores y colonizadores que hubieron de acomodar su vocabulario a una realidad americana tan distinta a la de su procedencia. Y cada producto de la flora indiana con su denominación vernácula o con la adoptada del acervo hispánico tiene su propia historia y su momento de contacto con la sociedad antes metropolitana. Y lo cierto es que de nuestra lengua, desde la misma América española y en muchos casos, sobre todo en el periodo colonial, por intermediación directa de España, su mayor aportación al léxico de tantos idiomas de todo el mundo se ha basado en préstamos de indoamericanismos y de americanismos léxicos, es decir, aclimataciones semánticas a elementos del mundo indiano, entre ellos los de la alimentación[2]. Con excepciones, como la

* Universidad de Zaragoza. Doctor *honoris causa* por la Universidad de Chile.

1. Del Proyecto de Investigación FFI2013-45985-P, del Ministerio de Economía y Competitividad.

2. Todos son términos del español americano, los primeros pertenecen a las culturas precolombinas y los segundos fueron llevados a América, la mayoría por conquistadores y colonizadores españoles, y en el Nuevo Mundo experimentaron cambios de significado para nombrar realidades muy distintas, pero con sentido para el europeo o con algún parecido con otras de España.

del *chicle* 'gomorresina masticatoria', nahuatlismo documentado por Clavigero en 1780, en cuanto voz indígena presente ya en fray Bernardino de Sahagún, término restringido al español de México, aún no lo reconocía la Real Academia Española en 1899, hasta que lo internacionalizó la industria norteamericana[3].

Pero la difusión de voces americanas desde el español de España comenzó inmediatamente después del Descubrimiento, empezando por *canoa*, que figura en la carta dirigida por Colón desde Lisboa el 15 de febrero de 1493 al escribano de ración Luis de Santángel, misiva impresa en Barcelona en el abril siguiente y que muy pronto tuvo varias traducciones y muchas ediciones por Europa; y no tardaría en publicar Francisco Delicado en Italia (Roma, 1526; Venecia 1529) un tratadito sobre *El modo de adoperare el legno de India occidentale*, explicativo de la aplicación del *palo santo* o *palo de Indias* (americanismos léxicos, correspondiente indoamericanismo *guayacán*) como remedio de la sífilis, contagio venéreo por entonces de efectos devastadores. La llegada al puerto hispalense de productos alimenticios del Nuevo Mundo hará que al menos su descripción y sus nombres se propaguen más allá de nuestras fronteras por comerciantes y eruditos europeos, proceso que irá extendiéndose más y más.

Paradigmático es el caso del sevillano Monardes, quien a propósito de dicho *palo santo,* que él ya llama por su nombre índigena *guayacán*, dice: "se comunicó luego por los que de allí vinieron aquí a Sevilla y de aquí se divulgó por toda España, y della por todo el mundo", de modo que "nuestro *guayacán*, cuyo nombre es indio…, assí lo han llamado y llaman en todo el mundo"[4]. Afirma también Monardes que a la sazón era corriente en "toda Italia, Alemania y Flandes" el *mechoacán*, a lo que había ayudado no poco este gran médico, pues, añade, "yo he embiado grandes relaciones dél casi a toda Europa, assí en latín como en nuestra lengua", agrandándose su papel difusor de voces indianas con las inmediatas traducciones que de su obra se hicieron al latín y a varios idiomas europeos.

De lo que América ha contribuído a los cambios alimentarios experimentados por los españoles en los últimos siglos me atendré preferentemente al límite temporal de los años en que triunfaron los movimientos independentistas en los dominios continentales de Ultramar, porque después mucho han cambiado las cosas, a mayor abundamiento, sea por nuevas acomodaciones agrícolas de origen americano en terrenos cálidos del sur peninsular y en el archipiélago canario, sea, en medida mucho más importante, por las crecientes facilidades que el comercio, favorecido por medios de transporte cada vez más efectivos y rápidos, hace llegar a nuestros mercados en todas las estaciones más y más productos del campo de la inmensa y diversa América.

---

3. Corominas y Pascual, 1980-1991: II, 350.
4. Nicolás Monardes, 1574/1988: 12v, 14r.

Hasta en las cosas del beber han ido entrando novedades como las del *tequila* y el *pulque* mexicanos, o el *pisco* peruano y chileno, y desde hace pocos años por publicidad televisiva se ha intentado hacer familiar el refrescante *guaraná*, nombre guaraní nunca antes oído a este lado del Atlántico, familiar en cambio para quienes hemos vivido en tierras antaño tupí-guaranís. Pero estas son historias recientes, pues en la época que aquí consideramos lo que a los criollos les privaba era el aguardiente "de Castilla", los vinos bordeleses transportados en galeones españoles, y el que Fernández de Lizardi llamaba *lo fino de España*, o moscateles peninsulares, como el muy apreciado de Ainzón. Una excepción, sin embargo, hubo en los decenios finales del siglo XVIII y primeros del XIX, cuando en las Antillas españolas, también en Colombia y Venezuela, se bebió *ron*, término inglés que asimismo corrió con su grafía originaria (*rum*), que también se exportó a la Península. Y aunque el objeto de este estudio sea la difusión en España de costumbres de la cocina americana por distintos medios, en un proceso que arranca a poco de descubrirse el Nuevo Mundo y hasta principios del siglo XIX, alguna consideración se debe prestar a las décadas siguientes a fin de encuadrar debidamente esta cuestión histórica.

Importación y trasplante agrícola. una historia inacabada

Grandes son, en efecto, los cambios que la alimentación ha experimentado en el Viejo Mundo a resultas del hallazgo del Nuevo Mundo americano, y esto en una progresión ascendente, hoy visible en cualquier mercado, donde no faltará el *mango*, el *aguacate*, la *chirimoya* o la *yuca*, llamada en buena parte de América del Sur *mandioca*, ni en sus estantes el guaranítico *tapioca* o las conservas de mariscos chilenos, igual que en los últimos años el español se va familiarizando con la cocina criolla, y con sus productos y nombres, sea la rioplatense o la mexicana y la caribeña, o la del refinamiento peruano, herencia del exquisito lujo virreinal limeño. Y que los continuos avances en las comunicaciones transatlánticas han tenido mucho que ver en todo esto un par de ejemplos bastará para probarlo. En efecto, durante siglos el *aguacate* se refirió en crónicas, relaciones y diccionarios como árbol de las Indias y su fruto a España no podía llegar por su naturaleza muy perecedera, pero sí era conocido su nombre por la clase más pudiente, como término de la joyería, 'esmeralda de hechura redonda o prolongada'[5]; en apunte notarial sevillano de 1758: "cinco pares de sarsillos de diamantes y esmeraldas y *aguacates*"[6].

En cuanto al plátano, la importación del canario hubo de esperar a que la navegación a vapor abreviara mucho la duración del transporte, siendo durante siglos para el común de los peninsulares fruto y denominación exóticos, pero, trasplantado muy pronto a América, su nombre, hoy general en nuestra lengua, se hizo verdadero

5. En el *Diccionario de Autoridades* (1726-1739).
6. Frago, 1994: 143.

americanismo léxico de origen canario, de acuerdo con la noticia que al respecto da el jesuita Bernabé Cobo: "Hánse traído de África a estas Indias dos especies de *plátanos*, que son los comunes y los que llamamos de Guinea. Los primeros trajo a la Isla Española, el año de 1516, fray Tomás de Berlanga [...], de la isla de Gran Canaria"[7]. Es decir, *plátano*, latinismo en su origen, por mucho tiempo fue vocablo privativo de Canarias y luego de América, como fruta indiana lo tendría Lope de Vega en su *Dragontea*[8], y americanismos continúan siendo denominaciones de sus variedades ultramarinas tales como *bocadillo, burro, de la isla, de seda, dominico, enano, gigante, guineo, hartón, macho*, etcétera[9]. El primer diccionario académico, o de *Autoridades*, describe con minucia el plátano, fruto y árbol "que se cría en las Indias", sin mención a su consumo en la Península, de Canarias nada dice, salvo, quizá, en lo que toca a que "se hace dél una conserva mui regalada y gustosa". También exclusivamente por referencia a América lo traerá más tarde Terreros[10].

Si echamos la vista atrás, es de no poco interés el anónimo *Novísimo manual práctico de cocina española, francesa y americana*, con "más de dos mil fórmulas", de ellas 247 son de especialidades criollas, en apreciable número cubanas, estas de autor conocido, negro por más señas, obra con decenas de ediciones, prueba de la gran acogida que en el público lector este libro había tenido, como en la *Advertencia del editor* se dice[11]. Se comienza por los cultivos del campo, señalándose que en febrero se trasplantan "bajo abrigo permanente, *pimiento*, *tomate*…", y que en abril "se plantan… las *patatas* más tardías". Entre las especias se mencionan el *jengibre*, "raíz de una planta originaria de las Indias y de las Antillas, que nos la trasmite el comercio seca", y la *canela*, "la de Ceylán es la mejor y la única que se debe emplear", esta ya de importación inglesa, seguramente.

Pero no se tratará solo de productos vegetales, pues, por ser febrero y marzo escasos en caza, se recomienda recurrir a las aves de corral, entre ellas el *pavo*, especie norteamericana que recibiría denominación hispánica, de nombres indígenas *guanajo*, probablemente taíno, y *guajolote* náhuatl. En este recetario se describen hasta ocho platos de pavo, con nombre indiano solo en la mencionada *Cocina americana: Pepitoria de guanajo y gallina*. Al acervo peninsular pertenecían las variantes etimológicas *pavo* y *pavón*, que designaban al pavo real hasta la introducción del ave ultramarina, cuando se le asignó la forma *pavo*, quedando *pavón* para designar la vistosa gallinácea oriunda de Asia y domesticada en Europa, de donde *pavonada* y *pavonearse*, hasta

7. Frago, 1999: 90.
8. Corominas y Pascual, 1980-1991: II, 346.
9. Asociación de Academias de la Lengua Española, 2010: 1734.
10. Esteban de Terreros y Pando, 1786-1793/1987.
11. "Cocina americana y tratado de repostería y dulcería, compuesto exclusivamente para *El libro de las familias* por José de la Concepción Bachicha, de nación Caravalí, Jefe de cocina del Hotel Saint Nicholas, en Charlestown" (López, 1885/2003: V, 581).

que la diferenciación léxico-semántica se estableció entre *pavo* y *pavo real*. Su consumo en España no se conocería de manera rápida ni uniforme por regiones, pues lo más temprano de su aclimatación en Andalucía parece comprobarse por la polisemia de esta voz, que llega a significar 'venado de cuerna buena'[12], y no sería dicha ave de corral la única recriada en el sur de España, porque en hablas andaluzas *indiano* e *indiana* es 'casta de pollo y gallina muy pequeños'. Frente a las mencionadas ocho recetas decimonónicas de pavo, el recetario aragonés de Altamiras únicamente ofrece dos, una muy elaborada de *pabos assados* y otra de *pabo assado con verdura*[13].

Parece ser que fue Pedro Alonso Niño, el moguereño piloto y propietario de La Niña, quien por primera vez vio un ejemplar de esta ave en la costa venezolana el año 1499, y al que se atribuye su introducción en España, pero de todos modos con certeza se sabe que Hernán Cortés dos décadas después conoció el pavo común domesticado y saboreó su jugosa carne en la corte de Moctezuma, al que, como cuenta Bernal Díaz del Castillo, "le guisaban gallinas, gallos de papada, faisanes, perdices de la tierra... "14 En jocosos versos que contraponen las bondades de la vieja España a las de la Nueva España, el defensor de las ventajas peninsulares se refiere a la por los americanos encarecida ave indiana, en temprano americanismo léxico gallo de papada, con la comparativa mención del europeo pavón 'pavo real':

Cavallos no los abía,
carneros, bacas, lechones,
ni azeite, ni pan, ni vino,
solo mameies y elotes.
Con un *gallo de papada*
me atruenan este cocote,
como si a España faltaran
mil faisanes y *pabones*[15]

12. Alvar Ezquerra, 2000: 595.
13. Juan Altamiras es el seudónimo de fray Raimundo Gómez, lego franciscano que fue cocinero del zaragozano Colegio Mayor de San Diego, nacido en La Almunia de Doña Godina; la primera edición de su obra salió en Madrid el año 1745, aquí manejo una barcelonesa algo posterior en facsímil (1758/1992: 60-63). A propósito de *pavo* el *Autoridades* dice: 'ave doméstica…, es parecida al *pavón* o *pavo real*…, se diferencia en el color de las plumas… y en que la carne es sabrosa y gruessa', y Covarrubias tiene las entradas *pavo* 'que por otro nombre se llama *gallo de las Indias*' y *pavón* 'pavo real' (1611/1984: 857). La norteamericana *Meleagris gallopavo* se difundió por América del Sur, significativo es que en portugués se llame *perú*; llegó a Europa, a Andalucía probablemente pronto, y su carne en otras partes de España se consumió mucho antes de su registro en el dieciochesco primer diccionario académico, a tenor de lo que sugiere la entrada *pavada* 'la gallina grande y gorda'. También llegó a América la forma *pavón*, que en México, Honduras y Nicaragua es sinónimo de *pajuil* (ave) y en Puerto Rico y Venezuela designa peces de coloración vistosa (Asociación de Academia de la Lengua Española, 2010: 1634).
14. Plasencia, 2011: 114.
15. *Sátira que hiso un galán a una dama criolla que le alauaba mucho a México*, Colección de poesías, la mayor parte anónimas y algunas de Mateo Rosas de Oquendo: Biblioteca Nacional de España, ms. 19387, f. 29r. El contenido de la sátira y la misma mención del *gallo de papada* sitúan la composición en el siglo XVI, probablemente hacia su final.

De los frutos de las plantas trasplantadas de América encontramos en el anónimo *Novísimo manual* citado la *guindilla*, empleada en la *salsa indiana* y en la *salsa picante*, el *tomate* en la *salsa de tomate*, el *abadejo con tomate*, los *bofes de carnero con tomate*, los *huevos revueltos con tomate*, la *pescadilla en salsa de tomate* y el *bistek con tomates*; el *pimiento* en *ensalada de pimientos*, y el *pimentón* como condimento de la *patorra* o *chanfaina*, *pimentón colorado* en los *callos o mondongo a la gitana*. Se dan las recetas para la conserva de *tomates* y *pimientos*, que podían consumirse juntos en el plato de *pimientos y tomates,* picados y rehogados. Por cierto, en todo lo anterior se comprueba que el tomate preferentemente se tomaba como salsa, el *gazpacho (sopa fría)* se hacía sin él, sí con *pimiento*, aunque en el momento de servirlo "se pueden añadir algunas rajas de pepino, *tomate, pimiento* y cebolla", la única ocasión en que según este corpus se comía crudo, pues tampoco en las ensaladas se ve usado, y en el *gazpacho extremeño* "el *tomate*, el *pimiento verde* y el pepino, todo picado, le hace muy bien; el tomate y pimiento se le echa casi siempre".

La *batata*, "tan semejante a la patata…, es más buscada por su delicadeza", se comía friéndola en rodajas con azúcar, asada entre ceniza o cocida con azúcar y canela, y la preciada *batata de Málaga* se conservaba de varias maneras. La *patata* servía para pastelería y repostería, pero también para sopa y puré, y hasta veintiocho platos se preparaban a base de patata. De la harina de *maíz*, de tiempo atrás cultivado en España, se hacían tartas y torrijas, y de importación el tropical *sagú*, en *sopa de sagú a la española*, igual que especias como la *canela* y la *vainilla*, y por supuesto el *cacao* para el *chocolate*, bebido y en tabletas, en pastelería (*soplillos de chocolate*), hecho mazapán y caramelos, lo mismo que el *café*, asimismo hecho en crema, almíbar y caramelos. Pero esta abundancia de productos alimenticios y gastronómicos de marca americana, siendo menor que la que actualmente disfrutamos, está lejos de ser la de los primeros tiempos de esta historia, de comienzos difíciles, pero apasionantes por lo que supondrían de cambio en las costumbres, en este caso alimentarias, de las gentes que habitaban a ambas orillas del Atlántico.

Sobre las cuestiones gastronómicas que ahora nos ocupan la documentación es enmarañada, y así otro recetario coetáneo del anterior describe el *helado de piña (ananás)*, con el fruto americano en sus dos variantes léxicas, la hispánica con cambio semántico indiano, y su sinónimo guaraní, *ananás*[16]. Otro más da como ingredientes de la *ensalada a la española* el *pimiento verde* y el *tomate rojo*, junto a la cebolla, el pepino, las puntas de espárrago, etc., crudos y cortados "en pedacitos", y uno de sus cantares nos descubre el consumo de la *guayaba* tropical, pero en conserva, y probablemente el de la piña también[17]:

16. Figuier y Quentin, 1899/2011: 71.
17. Pérez Zúñiga, 1897/2013: 78, 142.

Hay dos cosas en el mundo
que me parecen muy bien:
la jalea de *guayaba*
y el jaleo de Jérez

En otros versos jocosos este autor testimonia el empleo de la *tapioca* en la cocina de su tiempo, como el del ya por entonces celebrado *pimiento de la Rioja*, y el de la variedad picante sin el determinante *de Indias*:

un cacharro con ajos, comino,
pimienta, *guindilla*, laurel y azafrán.

En los comienzos

Una de las primeras cosas que Colón anota en su *Diario* del viaje descubridor, 16 de octubre de 1492, se refiere a un cultivo de larga proyección en la agricultura mundial: "ella es isla muy verde y llana y fertilíssima, y no pongo duda que todo el año siembran *panizo* y cogen"[18], y días después: "ellos las tienen llenas de *niames* que son como çanahorias, que tienen sabor de castañas" (Las Casas glosa los *ajes* o *batatas*), y tienen *faxones* y *favas* muy diversas de las nuestras", y volverá a mencionar "aquellos *niames* y *faxoes* y *habas* muy diversas de las nuestras, eso mismo *panizo*". Al pisar el Almirante la isla de Cuba los nativos le darían de comer "*pan de niames*, que son unas raízes como rábanos grandes que naçen, que siembran y naçen y plantan…, y hazen d'ellas pan y cuezen y asan y tienen sabor propio de castañas"; en La Española le traían "pan que hazen de *niames*, a que ellos llaman *ajes*, qu'es muy blanco y bueno". En otra ocasión le darían "dos o tres maneras de *ajes*" y "de su pan que llamavan *caçabi*"; ya el 15 de enero de 1493 apunta que "también ay mucho *axí*, qu'es su pimienta, d'ella que vale más que *pimienta*, y toda la gente no come sin ella". Finalmente, cuando en este diario del genovés se dice que los isleños ofrecían "cuanto tenían, en especial cosas de comer, *pan de ajes* y *gonça avellanada* y de cinco o seis maneras de frutas", con el último término probablemente está aludiendo al *maní* caribeño: de hecho, en bastantes puntos de Andalucía *avellana* significa 'cacahuete' y *avellana americana* 'fruto del cacahuete'[19], con registro en vocabulario gaditano de mediados del XIX[20].

18. Las Casas, c. 1525/1989: 62. Para la correcta interpretación de los datos del *Diario* colombino debe tenerse presente que a nosotros llegó por la copia muy libre que de él hizo hacia 1525 fray Bartolomé de las Casas, con un conocimiento de las cosas americanas que no pudo tener Colón cuando por primera vez se topó con una realidad tan extraña para él, de manera que precisiones definitorias como la que aplica al *ají*, y la misma mención de este término, tal vez al menos en parte se deban al famoso dominico.

19. Alvar Ezquerra, 2000: 107.

20. Castro y Rossi, 1857/2007: IV. El procedimiento semántico que hace a Colón llamar al *maíz* con el viejo hispanismo *panizo*, de origen latino, es idéntico al que mucho después se aplicaría en el tercio oriental de la Península, cuando se generalizó el cultivo del cereal indiano (aragonés *panizo*, catalán *panís*). Además del maíz en estas citas se identifica a la *batata* americana (tubérculo del que también se hizo pan) por el africano *ñame*, y se inicia la costumbre de relacionar su gusto con el "sabor de castañas"; asimismo *ñame* y el taíno *aje* se refieren a la *yuca*, cuya

El *Diario* del tercer viaje colombino es mucho más breve, y en él ya no se detiene el redactor en la relación de cultivos y frutos antillanos, pero con su voz taína se nombra la planta anteriormente llamada *panizo,* a propósito del "vino de muchas frutas, blanco e tinto, mas no de uvas", el aguardiente de los índigenas, y que "debe él ser de diversas maneras, uno de una fruta y otro de otra, y asimismo debe de ser d'ello de *mahiz*, que es una simiente que haze una espiga como una maçorca, de que llevé yo allá, y ay ya mucho en Castilla". Desde luego la afirmación de que del maíz, la planta y su nombre indígena, hubiera mucho en la Península antes de este tercer viaje (1498-1500), por más que lo mencione en latín Pedro Mártir de Angleria ya en 1493[21], requiere ciertas prevenciones (cfr. n. 18). Efectivamente, que el humanista italiano hubiera visto alguna mazorca del cereal indiano traída por quienes regresaban del Descubrimiento no es imposible, pero sí que de ellos oyera una palabra taína que no consta en el *Diario* colombino, y esto evidentemente precisa de una convincente explicación histórica.

Que *maíz* figure en el *Diario* del tercer viaje, con fecha de 1500, ya es algo plausible, teniendo siempre en cuenta que el texto es copia lascasiana. Ahora bien, que de él "ay ya mucho en Castilla" todo lo más puede entenderse por referencia a muestras que habrían llegado en naos arribadas desde las Antillas al pie de la hispalense Torre del Oro: esa "maçorca… que llevé yo allá" Colón sin duda la remite a uno de sus precedentes viajes, pero desde luego su cultivo tardaría en darse en España, al principio no con fines alimentarios, y por supuesto tampoco en toda la geografía peninsular sincrónicamente. Fray Miguel Agustín, en libro publicado en catalán el año 1607 y traducido al castellano en 1625, la edición que manejo es de 1722 pero en ella no se advierten adiciones ni cambios respecto de la anterior, de cosas americanas solo refiere "la yerba tan maravillosa llamada *tabaco* o *nicociana*", a la que dedica todo un capítulo por sus "maravillosos secretos" y "por ser venida no ha mucho tiempo a España y Francia"; pero desde luego antes de lo que el fraile catalán suponía, porque el *panizo* del que trata es el autóctono, no el que Colón vio en el Descubrimiento, según se desprende de este consejo agrícola: "el *mijo* y el *panizo* requieren mucho la tierra delgada…, quando veréis estén espigados y veréis que el grano se sacude en la mano, lo avréis de segar y tenerlo al sol, después de trillar y conservarlo"[22].

A los pocos años del Descubrimiento empieza a haber testimonios precisos de la llegada de productos del campo y frutos de América, pues Andrea Navagero, embajador veneciano ante Carlos V, en 1526 relataría: "Vi yo en Sevilla muchas cosas de las Indias y tuve y comí raíces que llaman *batatas*, que tienen sabor a castañas. Vi

harina servía para hacer un pan "muy blanco y bueno… que llamavan *caçabi*" (*cazabe*); sinónimo de *ají* es *pimienta*. Respecto de la adjetivación *avellanada* en referencia al *maní*, recuérdese que en portugués se llamó *amendoim*, de *amêndoa* 'almendra', y, naturalmente, *faxones* y *favas*, o *faxoes* y *havas* (*faxones* y *faxoes* es adaptación del portugués *feijâo*) designan las legumbres americanas que se hibridarían en la agricultura española.

21. Según Corominas y Pascual (1980-1991: III, 772).

22. 1722/2001: 89-91, 178-179.

también y comí, porque llegó fresco, un fruto que llaman [en blanco en el original], y tiene un sabor entre melón y melocotón, con mucho aroma, y en verdad es muy agradable"[23]. De este pasaje se desprende que la batata ya era conocida al menos en la ciudad que Lope de Vega llamó "puerta indiana", y que desde luego no tardaría en cultivarse en tierras andaluzas, tal vez asimismo en Canarias, pues a los capuchinos que Las Casas enviaba a su diócesis de Chiapas la condesa de La Gomera en 1544 les envió "conserva de *batatas*, que es fruta de las Indias", según cuenta fray Tomás de la Torre, cronista de la expedición dominica, quien al llegar a Puerto Rico dice: "trajeron también *batatas*…, tienen el sabor en nada diferente a castañas asadas y cocidas", y describe a la perfección el tubérculo americano, añadiendo que también les llevaron "frutas de la tierra, entre las cuales la más principal es la *piña*…"[24], con sabor y olor que concuerdan con otras referencias cronísticas, y que explica el hueco que dejó Navagero en su texto al no recordar el nombre de la exótica fruta que había probado.

El americanismo agrícola en Nicolás Monardes y Gregorio de los Ríos

A Carlos V se le hizo el singular envío de una planta de piña con su fruto, pero este fue un regalo excepcional y sin continuidad, semejante al oso hormiguero que desde Buenos Aires le llegó a Carlos III, inmortalizado en el cuadro de Mengs. El médico sevillano Nicolás Monardes en su extraordinaria obra de la *piña* no solo detalla lo que eran la planta productora y su fruta, sino que nos da con toda precisión el porqué semántico de este americanismo léxico, apunta sus virtudes para la salud y añade: "a mí me las traxeron en dos maneras, secas y en conserva, la seca no sirvió para más de ver la figura y forma dicha, la en conserva tiene buen gusto, aunque algo áspera, que se devió de conservar verde"[25].

Se ocupa también de la *batata*, "que es fructa común de aquellas tierras", y se refiere a las varias conservas que se hacían de ella y a las diversas maneras de cocinarla, y testimonia la aclimatación de su cultivo en tierras malagueñas y su consumo por los sevillanos, "traen de Vélez Málaga cada año aquí a Sevilla diez o doze caravelas cargadas dellas". No extrañará, pues, que a finales del XVI Mateo Alemán en su *Guzmán de Alfarache* ya mencionara la que hoy se conoce como *batatilla de Málaga*, en la lista de los escogidos frutos que alegraban la mesa del epicúreo cardenal romano: "Allí estaba la pera bergamota de Aranjuez, la ciruela ginovisca, el melón de Granada, cidra sevillana, naranja y toronja de Plasencia, limón de Murcia, pepino de Valencia, tallos de las Islas, berenjena de Toledo, orejones de Aragón, *patata de Málaga*", ni pueden sorprender los ácidos versos de Quevedo, "los andaluces, de valientes feos, / cargados

23. Frago, 1994: 140.
24. Martínez, 1984: 258-259.
25. 1574/1988:101r-v. "Llámanse *piñas* por la semejança que tiene este fructo con nuestras piñas, que, aunque liso, tiene unas señales por todo él como de piña. Su hechura es como una copa de las que llaman imperiales, ancho de abaxo y angosto de arriba y por la boca salen unos cohollos que son sus hojas, que lo hermosean mucho" (101r).

de *patatas* y ceceos", en los que ridiculiza la afición al consumo de este tubérculo en Andalucía: a cruce con el andino *papa*, o quizá con *pataca*, tal vez se deba el cambio temporalmente experimentado por este término, que coetáneamente también empleó el canónigo cordobés Bernardo de Aldrete, "llamando a su trigo *maíz* i a las raíces que de allí vinieron, no vistas ni conocidad antes en Europa, dezimos *patatas*", y el rondeño Vicente Espinel en expresión comparativa: "las manos parecían manojos de *patatas*"[26].

Monardes reiteradamente pone *maíz* en su libro, con prueba de haberlo probado él: "aviendo en las Indias tanto *maíz* y tan común en todas las partes dellas, yo no comería *caçavi*, pues el *maíz* es de tanta sustancia como nuestro trigo, y en ninguna parte tiene veneno ni ponçoña, antes es sano y haze buen estómago"; anteriormente ha nombrado el cereal indiano con su americanismo léxico: "los quales (piñones) nascen de unas maçorcas grandes, a manera del *trigo de las Indias*". Al comparar su gusto con el de las tortas de *cazabe*, que "las traen en las naos que vienen de aquellas partes", de nuevo demuestra que ha comido maíz, también el pan de harina de *yuca*, cuya hoja encargó le trajeran de Santo Domingo.

Recoge Monardes la sinonimia del vocablo taíno con el hispánico americanizado, "los *axíes* o *pimientos de Indias*", y da a conocer las clases, formas y colores del producto hortícola así llamado: "unos *pimientos* son largos, otros redondos, otros de hechura de melones, otros de cerezas": a la planta que producía el ají en forma de cereza, pero roja como la guinda, se le llamaría *guindillo de Indias* y a su fruto *guindilla de Indias*, luego simplemente *guindilla*, nombre que recibirían otras variedades picantes. Estos ajíes o pimientos eran "la pimienta que traen de las Indias..., la qual es conoscida en toda España, porque no ay jardín, ni huerta, ni macetón que no la tenga sembrada por la hermosura del fructo que lleva", y añade Monardes: "usan dellos en todos los guisados y potages, porque haze mejor gusto que la pimienta común. Hecho rajas y echadas en caldo, es salsa excelentíssima". Así, pues, por entonces ya se cultivaba en parte de España el pimiento picante[27], muy solicitado por los indianos regresados, acostumbrados a la cocina de sabores indígenas, como observaba el también famoso médico sevillano Francisco Franco en 1569: "todos los que vienen de Indias comen gran cantidad de *ají,* y muchos de los cortesanos comen azeytunas con mucha cantidad de *pimienta*"[28]. Trata también Monardes de "un género de pimienta" que "traen de Cartagena y de la costa de Tierra Firme" y "que llaman ellos

26. Frago, 1994: 140, 177; 2006: 387. Lo más probable es que *batata* en el mediodía peninsular no fuera sustituído en el común de los hablantes por *patata*, variante que seguramente sería minoritaria y con repercusión libresca, pues no es lógico que la palabra se reintrodujera, con intermedio de desuso, en las comunidades que en el siglo XVI la habían hecho suya. Es ilustrativo a este respecto el caso del académico *Autoridades*, que en la entrada *patata* (no la andina) dice "lo mismo que *batata*", con cita del andaluz Vicente Espinel, y en la de *batata*: "una raíz algo mayor de las que llaman *papas*…, es mui sabrosa y dulce…, en España se crían muchas en las cercanías de Málaga…, algunos las llaman *patata,* y assí se halla también [en] escritos, pero lo común es con *b*".
27. Una mascarada estudiantil celebrada en Zaragoza el año 1614 ya menciona los *pimientos de Indias* (Frago, 2007: 458).
28. Frago, 1994: 140.

pimienta luenga", más picante "que la pimienta que traen de la India Oriental..., y es más aromática y de mexor olor que los axíes o pimientos de Indias", especia indiana que se le sirvió en casa de un caballero sevillano que la recibía de América y la empleaba en su cocina, "la he hecho echar --dice Monardes-- en los guisados en lugar de la oriental".

El erudito galeno hispalense habla de la *guayaba*, "traxéronme de Tierra Firme la simiente de aquel fructo, tan celebrado de los indios, que llaman *guayavas*", y la define con toda precisión, y fue provisto de *mechoacán* de Nicaragua y Quito, con el que se hacía conserva dulce. De las especies vegetales mencionadas unas las cultivó Monardes en su jardín, otras las recibió de sus corresponsales indianos o ya eran objeto de un tráfico mercantil regular, como la *pimienta luenga* o el *cacao*, y escribió un tratado sobre el tabaco, que también crecía en su jardín para usos medicinales, de suma originalidad para aquel entonces[29].

Se había trasplantado en el mediodía peninsular la *batata* con excelentes rendimientos, y la Corona desde muy pronto fomentó la importación y el cultivo en América del *jengibre* y de otras especias que alcanzaban altísimos precios en los mercados europeos, y esta se plantó igualmente en Almería, Motril y Salobreña[30]. El jengibre se comercializó desde el Mediterráneo oriental por los venecianos, traído el producto de Asia, y luego por los portugueses. Empleado en la composición de medicamentos, su nombre latinizado (*zinziber*) reiteradamente aparece en la primera farmacopea aragonesa y cuarta de Europa[31], pero estimadísimo también fue en la dulcería: Shakespeare pone en boca de uno de sus personajes el apetito que de esta especia había en Inglaterra, gusto que perdura muy vivo, y por herencia de la antigua metrópoli en Estados Unidos. Pero la producción de este valioso rizoma tuvo su principal asiento en América, base de un productivo flujo comercial con España: en el siglo XVII solo desde Puerto Rico se transportaron a Andalucía 42.720 quintales, junto a unas 30.000 arrobas de azúcar de caña, 1.535 arrobas de cacao y alguna cantidad de *melado*[32].

El 15 de noviembre de 1589 Felipe II nombró a Gregorio de los Ríos capellán suyo y jardinero de la Casa de Campo, menester que lo llevó a escribir un tratado que se publicaría en 1592. En él se relacionan hasta 16 plantas con toda seguridad traídas de América, árboles y arbustos puestos en el jardín real con fines ornamentales, incluídas algunas de interés agrícola ya en la época o que lo tendrían andando el

29. Su capítulo "Del tabaco y de sus grandes virtudes" (41r-50v) es más extenso y completo que el que diecisiete años después incluiría el médico Juan de Cárdenas en su libro publicado en México, que termina diciendo: "de que poco acá se ha usado (como medicamento) entre gente española y nadie ha escripto dél; por esso se ignoran muchas virtudes suyas" (1591/2003: 169v). Cultivó tabaco Monardes en el huerto de su casa, y otras especies vegetales indianas, de lo que en su obra deja constancia; pero hubo otros jardines botánicos en la Sevilla del siglo XVI, como los de los también médicos Simón Tovar y Juan de Castañeda (Gil-Bermejo García 1981: 245-246).
30. Sarabia Viejo, 1984.
31. Colegio Oficial de Farmacéuticos, 1546/1980.
32. López Cantos, 1984.

tiempo. Son estas las *gigantas*, "las que llaman *flor del sol*", el *guindillo de las Indias*, "llevan unas guindas coloradas que parecen muy bien; son buenos para tiestos", las *habas de las Indias*, "y por otro nombre *frisoles*, aylas de muchos colores; siémbranse en tiestos", *mastuerzo de las Indias*, "es bueno para ensalada, no tiene olor, quiere mucha agua", los *pimientos*, "ay quatro maneras; de cuernezillo y como cereças y de pico de gorrión y de los comunes", los *pomates* (cruce de *poma* y *tomate*), "ay dos o tres maneras; es una planta que lleva unas pomas aquarteronadas; buélvense colorados, no huelen; *dizen son buenos para salsa*", y al describir la *caña marina* la compara con el maíz, que desde luego este autor había visto: "su hoja es más ancha que la del *trigo de las Indias*[33].

Pues bien, aunque el texto de Monardes es anterior al del jardinero real, el del sevillano ofrece información más completa sobre esta cuestión, pues, aparte de los testimonios antes considerados, del *pimiento* no solo menciona su aplicación ornamental, sino también su utilidad culinaria y el conocimiento que de la planta se tenía "en toda España"; de la *hierba del sol* precisa que "avrá algunos años que la tenemos acá..., su simiente es como pepitas de melón, algo mayores". Por su parte, el toledano Covarrubias, aunque no muy conocedor de lo americano, no deja de aportar datos de interés, así su definición del *pimiento* como lo que sería *pimentón rojo*: "Una mata que echa cierta fruta colorada, y esta quema como pimienta, de manera que adereçándola con tostarla al horno, suple por la pimienta", y en la de *maíz* lo da como planta cultivada en España para alimento de la clase baja: "Una suerte de panizo que haze unas mazorcas, y en ellas unos granos amarillos o roxos, tamaños como garvanços, de los quales, molidos, haze pan la ínfima gente"[34].

En el siglo de la Ilustración

El siglo XVIII conoce un auge extraordinario del comercio entre América y España, adonde aportan numerosos y cuantiosos productos ultramarinos, entre ellos los medicinales, no hay más que ver la botica dieciochesca de Santo Domingo de Silos con tantos albarelos pintados de nombres indoamericanos, y con una gastronomía cada vez más refinada, exigente de especias como la vainilla mexicana, el jengibre también novohispano y caribeño, o las especias asiáticas que arribaban a Acapulco, pimienta, clavo, canela, nuez moscada35, y por supuesto el cacao para un consumo del chocolate muy crecido en la metrópoli, siendo el más requerido el caracas venezolano y el guayaquil ecuatoriano.

En los navios que el año 1781 salieron de Cuba para Cádiz, La Coruña y Santander se transportaba *azúcar blanca* y *quebrada*, cantidades de *dulce*, barriles de *miel*

33. Frago, 2003: 42.
34. 1611/1979: 780, 871.
35. Ruiz Rivera, 1985: 173-174.

de caña, botijas de *miel de abeja, café*, barriles de *aguardiente de caña* y *ron*[36]. De los productos americanos que interesaban a los comerciantes españoles Arteta de Monteseguro apuntaba la *malagueta* o *pimienta de Tabasco*, también llamada *pimienta malagueta*, la *nuez moscada*, el *té* de Santo Domingo, el *café*, el *cacao*, la *canela silvestre*, el *jengibre*, señala el tratadista aragonés los puertos indianos en que tan preciadas mercancias podían embarcarse, y anota los precios que en Cádiz llevaban el año 1779 el *cacao caracas, guayaquil* y otras variedades del mítico grano, diversas clases de *azúcar de caña*, el *achiote*, el *clavo especia*, el *jengibre* y la *vainilla*[37].

Si comparamos los corpus de cocina decimonónicos anteriormente considerados con otro de mediados del siglo XVIII, comprobaremos en este una menor presencia de referencias americanas, ya lo hemos visto para el caso de *pavo* en el de Altamiras, aunque más numerosas que las que en siglos anteriores pueden registrarse. Están las *batatas de Málaga* en seco, en líquido y en compota[38], los *chochos de canela*, con especia seguramente importada a través de América, las *cidras de Indias* confitadas en pastas, mermeladas y pastillas, el *tomate* en *salsa de tomate a la española* y en la *de otra manera*, pero no se usaba en distintas ensaladas ni en el gazpacho, y los *pimientos* en conserva. Se consumía el *chocolate* en el refresco general, caliente y como *vizcocho en rosca*, *vizcochos de chocolate*, *mazapán de chocolate*, *pastillas de chocolate* con "dos onzas de chocolate menudamente raspado…", *espuma de chocolate*, y bebido "todos lo usan" se dice, especialmente el de Caracas, y el *café* a los postres, como también se tomaba el *té*, seguramente en círculos adinerados y selectos, en especial el del Japón, "el más estimado", servido "en tazas o xícaras", probablemente llevado a Acapulco por el galeón de Manila. Y de las especias, además de la *canela*, la *pimienta larga* y los *clavos*.

El tratado del aragonés Altamiras (cfr. n. 13) de los productos alimenticios de las Indias menciona la comida a base de *pavo* asado, y el *chocolate* en alusión comparativa de los *huevos en espuma,* "los sacarás con espuma sobre algún plato de vizcochos, escudillándolos *como el chocolate*" y en la receta de la *leche helada*, "tendrás un molinillo de un dedo de recio, redondo como una cobertora y le irás dando *como quien hace chocolate*". En la cocina del franciscano tenía bastante presencia la *judía*, fueran *judías verdes*, en *potage de judías secas* y en *otro modo de guisar judías*, legumbre que a buen seguro no era la misma existente antes del Descubrimiento, sino alterada en nuestra agricultura con las variedades traídas de América[39].

36. *Papeles varios. Documentos oficiales de América*: "Estado que manifiesta el dinero y frutos procedentes de esta Ysla que durante el año 1781 salieron para varios puertos de Europa y América": Biblioteca Nacional de España, Ms. 17616, f. 298r.

37. 1793/1996: 107-113. Y en las Noticias desplegables del índice, las de números 4 y 6. Una muestra más de las posibilidades que América ofrecía para la producción de materias primas muy apetecidas en Europa es este testimonio sobre Santo Domingo del año 1699: "Hay también en toda esta isla mucho añil, achiote, vainillas, jengibre silvestre que no se beneficia, y cacao que se ha dejado perder por falta de gente para su cultivo" (Gutiérrez Escudero, 1981: 191).

38. Mata, 1747/2003: 48, 67.

39. Altamiras emplea la voz *judía*, usual en su región, y documentada en ella a mediados del siglo XV, a diferencia de otros territorios peninsulares que prefieren *alubia* o *habichuela*, u otros términos occidentales (*frijol, frijón*, etc.);

El *tomate* tiene reiterado uso en sus platos, pero siempre en salsa, así en *cabeza de ternera en guisado*, "es muy gustosa con *tomates* o ruedas de limón", *pollos assados*, "si fuere tiempo de *tomates*, salen bien", en *abadejo de otro modo*, *abadejo con tomate*, etcétera, de manera que, como se ve, su cultivo debía de estar ya extendido en Aragón, lo que parece asegurar su consejo *para conservar tomates*: "quando estén medio crudos, échalos en aceyte frío y los mantendrás todo el año como si se cogieran entonces de la mata; pero los has de coger antes de salir el sol". En cambio, en su guía de cocina no aparece el *pimiento* en ninguna de sus clases y nombres, lo que puede indicar que en Aragón por aquellos años su consumo no era habitual, sino quizá, entre campesinos, pues son muchos los productos hortícolas que en sus fogones Altamiras empleaba, como ajos, berzas, calabazas, cebollas, pepinos y perejil.

Además del plato de *criadillas de tierra de otro modo*, este autor da la receta de *criadillas de tierra*, en la que incluye el guiso de *patatas* en los siguientes términos:

> Esta (la criadilla de tierra) es una yerba muy regalada, críase como las *patatas*, debajo de la tierra; escáldalas, ponlas a cocer... Las *patatas* se componen del mismo modo y si comes muchas te advierto estarás de buen ayre, y tan favorable que con el ayre que soples puedes componer embarcación para ir al Papa, si no es que sea tan fuerte que por romper las velas sea necessario su reparo, que no se hace a costa de *patacas*.

En su comentario el ocurrente fraile se refiere a la *criadilla de tierra*, también se ha llamado *turma de tierra*, pero no parece que trate de la *trufa* 'variedad muy aromática de criadilla de tierra' en definición académica, sino de la *aguaturma*, cuyo rizoma, también según la Academia, "comúnmente se llama *pataca*", y es efectivamente el nombre que en Aragón se da a este tubérculo antaño cultivado con fines alimenticios, vocablo que solo en 1817 tuvo recepción académica con este significado, casi tres cuartos de siglo después de que Altamiras atestiguara su uso popular en esta región. Pero como *pataca* también se emplea en vasco guipuzcoano y navarro para designar la papa de origen andino[40], también tiene este uso en Galicia, no queda claro si nuestro autor lo pone como sinónimo de *criadilla de tierra* o de *patata* 'papa', aunque el texto parece indicar lo segundo. Lo que sí queda claro es que su cocina, que no era la de príncipes y altos dignatarios de la Iglesia, o de mesas regaladas, la patata apenas tiene hueco, una única posible mención, y con la tacha de la flatulencia que le atribuye, porque seguramente aún era comida más propia de gentes populares y aldeanas.

Y, como fue común antes y después de Altamiras, su cocina era de platos fuertemente sazonados, con condimentos como agraz, ajo, azafrán, hierbabuena, laurel, limón, pasas, perejil, tomillo, pero también con especias de alto precio, y así, dice,

---

del "*frisuelo* o *judías*" trata el catalán fray Miguel Agustín por referencia al año 1625 (1722/2001: 181), dado *frisuelo* como murciano en el *Autoridades*. El occidentalismo *fresol-frisol*, y variantes, fue el hispanismo que denominaría a diversas clases de esta legumbre en buena parte de América.

40. Corominas y Pascual, 1980-1991: IV, 383.

al estofado "le irás poniendo unos *clavijos* y rajas de *canela* y *pimienta*", y la lamprea "la sazonarás de sal, especies finas, que son *clavillos* y *canela*", en ningún caso el *ají* o *guindilla*.

La *pimienta luenga* de la que hablaba Monardes es la *pimienta larga* que figura en el recetario de Juan de Mata de 1747 (cfr. 5.2.), no así en el coetáneo del aragonés Altamiras, en el que por otro lado recurre a la *judía* verde y seca, con toda seguridad hibridada de especies indianas, pero no al *pimiento* en ninguna de sus clases, no obstante que el picante ya se documente el año 1614 en Aragón como *pimiento de Indias* (v. n. 27). Tampoco refiere este autor el uso del maíz en su cocina, a pesar de que no mucho después Generés afirmara que la campiña de Zaragoza daba "ricas producciones... de mucho trigo, mucha cebada, mucho *maíz*..."[41], y de que Goya recibiera de la capital del Ebro aceite y harina de maíz, que llama *panizo*, nombre aún vigente en su región natal[42]. Seguramente Altamiras no le concedía a este cereal rango gastronómico, como escasa era la consideración que la patata le merecía.

La llegada del maíz indiano causó mucha curiosidad en Europa, y al principio asombro, lo que explica que Arcimboldo pintara en 1590-1591 sendas mazorcas en dos retratos que hizo de Rodolfo II de Austria, en la serie de las estaciones el correspondiente al verano, donde también aparecen dos *judías verdes*, y en el que representa al emperador como Vertumno, en este con dos rojos *ajíes* sobre su pecho. Aunque la legumbre americana por entonces ya se cultivaba en España, y los indígenas también la consumían cocida en sus vainas, el *ejote* mexicano[43], no sabemos si las de esta pintura son de las de origen ultramarino o de la judia blanca europea: pero al tratar de esta cuestión botánica no estará de más tener presente que un notable erudito canario del XVIII se refiere a las "*judías* o *indianas*" isleñas, a las que "nombran los españoles *habichuelas* y *frijoles*"[44].

Monardes en 1574 da fe de haber probado el maíz y en 1611 Covarrubias asegura que con él hacía "pan la ínfima gente". Su cultivo se atestigua desde 1609 para alimentación humana en el archipiélago Atlántico y en 1656 se dice que en Gran Canaria "en sacando la ciudad de Canaria, donde casi todos comen pan amasado, el más resto de toda la ysla se sustenta de gofio y *millo*"[45]. El de la *papa* andina parece haberse introducido en las Islas el año 1622, según el ilustrado Viera y Clavijo, con numerosos registros en el siglo XVIII, quien en su diccionario asimismo dice que en Castilla llaman *patatas de la Mancha*[46]. Y de su arraigo isleño da buena idea el que un navío surto en Santa Cruz de Tenerife el año

41. 1793/1996: 2-3.
42. Frago, 1996: 9.
43. Plasencia, 2011: 79.
44. Quesada y Chaves, 2007: 281.
45. Corrales y Corbella, 2013: 1277.
46. Corrales y Corbella, 2010: 791.

1744, con destino a Campeche, tuviera por nombre "*La Papa*, alias el Triunfante"[47]. Por su parte, el citado Quesada y Chaves cuando se ocupa de las *papas* dirá: "es un género de *patatas*, que su fructo y cultivo es como la *patata*, y así en Madrid las nombran *patatas de la Mancha* y en el reino de Granada *patatas de Ynglalaterra*".

Influyen aquí la geografía, las relaciones humanas por asentamientos migratorios, precisamente en el uso de *millo* por *maíz*, de acuerdo con lo cual no es inverosímil que la patata, con nombre quechua en Andalucía, se cultivara en Sevilla ya en 1573 para alimentar a los enfermos del Hospital de la Sangre[48]. De la misma manera, entre sus condimentos con frecuencia usa Altamiras el azafrán y desconoce el *achiote*, que ya servía a los aztecas para dar sabor y color a sus platos, y que en América se tendría como sustituto del azafrán español, mucho más caro[49], y tampoco emplea nuestro fraile el *pimentón*, mientras que un balance comercial sevillano de 1793 contaba "diez y seis arrobas y media de *pimiento molido dulze*" y "diez y nueve arrobas del dicho *picante ordinario*", así como en inventario notarial de la misma ciudad levantado dicho año constan "dos libras y media de *achiote*"[50].

Una circunstancia como la del espíritu de la Ilustración, que animó el quehacer de minorías cultas en las últimas décadas del XVIII, explica que en contraste con los datos de Altamiras en Zaragoza el 1800 hubiera un innovador ensayo de cultivo del *cacahuete* o *maní*, y que un año antes su autor propusiera otro para el de la patata[51], con datación canaria de 1816 donde se afirma que "el *cacahuete* o *maní* es una planta originaria de América que hace años se cultiva en España con bastante suceso"[52]. Como se ve, la aclimatación de cultivos americanos a este lado del Atlántico y la misma importación de productos alimenticios indianos en el período virreinal constituyen un prisma histórico de muchas caras y de ramosa documentación, que incluye diccionarios[53] y fuentes literarias, como se ha visto. No deja de tener interés,

---

47. Frago, 2000: 339.
48. *Sevilla siglo XXI. Suplemento del ABC dedicado a la Exposición Universal de 1992*, ABC, 30 de octubre de 1983, pág. 103.
49. Luard, 2009: 6.
50. Frago, 1994: 143; 2007: 459.
51. A Pedro Gregorio de Echeandía se debe la *Memoria sobre el "maní" de los americanos, "cacahuete" de los españoles y "Arachís Hypogaea" de Linn*, Zaragoza, Mariano Miedes, 1800, en 4º, 22 páginas. El título de este opúsculo de por sí indica que *cacahuete* por entonces se había hecho palabra familiar para los españoles y extraña *maní*, pero para los canarios esta voz antillana siempre ha sido la de uso común, y en el mediodía peninsular también debió de serlo anteriormente, según sugiere la pervivencia de *maní* 'pipa tostada del cacahuete' en algunas hablas de Granada (Alcalá Venceslada, 1980: 381).
52. Corrales y Corbella, 2013: 1226. En el texto de la nota 48 se dice que este cultivo se dio por primera vez en el Jardín Botánico de Puzol a finales del XVIII y que a partir de 1793 se extendió por la región valenciana para la obtención de aceite de este fruto.
53. Con las debidas precauciones, claro está, pues por ejemplo Covarrubias al tabaco no lo consideraba planta indiana. Son equívocas, en efecto, las definiciones de la patata en el *Autoridades* y en Terreros, en cualquier caso demostrativas de que su cultivo y su consumo no eran comunes a toda la Península, recuérdese lo visto en Altamiras, y en cambio ambos diccionarios coinciden en que en el siglo XVIII era corriente el uso del pimentón, y el tomate en "salsa de la comida" y "fruta excelente para salsas", respectivamente. La descripción de *pimienta larga* en el primer diccionario académico recuerda la que Monardes dio a la *pimienta luenga*.

en efecto, esta cita del cervantino *Rinconete y Cortadillo*: "gran cantidad de cangrejos con un llamativo de alcaparrones, ahogados en *pimientos*", o esta de la *Gitanilla*: "que el mosqueo de las espaldas..., *no lo estimamos en un cacao*"[54], ni los refranes de Correas "para el *chocolate*, prevéngase el *tocomate*" (*tocomate*, variante del náhuatl *tecomate* 'calabazo para beber'), "*pimiento*, sal i zebolla, cuando se pone la olla"[55].

Coda

A América fueron cultivos españoles que cambiaron las posibilidades alimentarias, la economía también, que el Nuevo Mundo ofrecía. Se llevó el plátano, la vid, el trigo, el arroz y otros cereales, el ingenio de la caña de azúcar, el olivo, el almendro, y tantos cultivos más, además del caballo, cuya carne aún se consume como *charque*, y el ganado vacuno y otros animales de corral, y el comercio ultramarino durante siglos surtió el mercado americano de productos españoles muy estimados en la mesa criolla. A veces el tornaviaje se produciría en el trasplante agrícola, lo que ocurrió con el *ají* o *chile*, que en la metrópoli se modificaría hasta obtener variedades dulces, que se replantaron en su indiano lugar de origen[56], pero con el hispánico nombre de *pimiento*, con el que los primeros colonizadores habían llamado al fruto picante americano, también en la Península.

El encuentro entre los dos mundos fue causa de criollizaciones semánticas y casi milagros léxicos; se llegó a llamar *turma* a la *papa* quechua en tierras indianas, y *vino* a la *chicha* indígena, y si *almendra* fue el fruto de nuestro almendro trasplantado a territorios templados y fríos de América, *almendra* es el nombre de la incomestible que producen altos árboles de las zonas más cálidas (*almendrillos* y *almendros*), por simple parecido formal, como nominalmente se iguala a la papaverácea *amapola* europea con la hermosa flor arbórea, roja y blanca, tropical. Y casi milagro cultural es que el meridional *alfajor* aún hoy no sea vocablo común en el norte peninsular y desde muy pronto se generalizara en todos los dominios americanos, resultado de las influyentes emigraciones andaluza, extremeña y canaria, eso sí, acomodada la fabricación del dulce a los productos de cada lugar.

De las Indias a España vinieron, y continúan llegando, cosas del comer, y cada vez más del beber, durante siglos por la navegación a vela, pero también se dio el trasplante agrícola, muy pronto el *jengibre* y la *batata* en la Andalucía mediterránea, el dulce tubérculo seguramente también en Canarias. Siguieron cultivos de mayor alcance alimentario como los del tomate y pimiento, y los de la patata y el maíz, pero el clima y la relación de cada territorio español con América ha condicionado la acli-

54. Fernández Gómez, 1962: 162, 799.
55. 1627/1967: 454, 470.
56. Luard, 2009: 6.

matación de no pocas plantas indianas, y el caso canario es sobremanera ilustrativo a este respecto. Hoy en el archipiélago atlántico pueden verse muestras para el peninsular extrañas de la flora americana, como la *tuna* colorada y el *zapote* mexicanos, y esto de antiguo viene, pues ya en 1819 un viajero francés en Las Palmas anotaba: "Los jardines están plantados con naranjos y *guayabos*. Allí se encuentran casi todos los árboles frutales de América y de nuestra Europa"; y en 1724 otro escribió que "en todas las Islas Canarias las frutas tienen un sabor delicioso y hay la misma variedad que tenemos en Europa y varias de las que se producen en América, como *plátanos*, *papayas, guayabas, batatas*"[57].

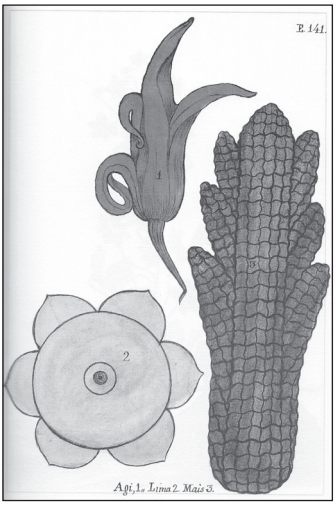

Lámina 1. Ají y maíz

La climatología y la situación hicieron que Canarias y Andalucía aventajaran a territorios norteños en la adaptación de americanismos e indoamericanismos, y que en aclimataciones agrícolas en no pocos casos también fueran por delante. Pero en toda esta cuestión asimismo no poco tuvieron que ver las corrientes migratorias, y fueron dominantes las que partieron del tercio occidental de la Península con extensión a las Afortunadas. Con quienes hicieron la Carrera de Indias iban las palabras de su terruño y con los regresados indianos venían otras de la inmensa América, a veces con las cosas que nombraban, incluídas las de la agricultura y del comer. Y las voces de las cosas también se movieron por América, al principio a impulso de los conquistadores, de los criollos después, porque las palabras *ají, batata* y *maíz* los españoles las derramaron desde las Antillas por amplios dominios continentales, y en la primera estampa peruana aquí reproducida se representan y nombran el *ají* y el *maíz* usuales en el medio andino; la segunda figura descubre la irradiación del nahuatlismo *camote* a territorio sudamericano rodeado por el dominio del taíno *batata,* su sinónimo diatópico; y la tercera lámina descubre el trasplante del cultivo azteca del *cacao* a tierras del Virreinato del Perú[58].

57. Pico y Corbella, 2000: 104, 290.

58. Estampas tomadas de la obra de Martínez Compañón (c. 1782-1786/1978-1994), de su t. IV: núm. 141 la de *ají* y *maíz*, además de *lima*; 124 la de *camote* (o *batata*), y 26 la de *cacao*. Aunque en esta monumental obra predominan, como es natural, los términos quechuas, también se hallan no pocas voces taínas, que los españoles, habiéndolas adquirido en las Antillas, llevaron adonde extendieron su conquista y colonización, desplazando tales vocablos en no pocos casos a los que eran propios de otros territorios. Así, el *ají* caribeño se impuso al quechua *uchu* en el mundo andino, quedando la voz autóctona reducida al medio rural, como *maíz* se hizo general en el mismo dominio, donde sí pervive *choclo* 'maíz tierno'. De igual manera se extendió por toda América del Sur el taíno *batata* por hablantes hispánicos, pero el náhuatl *camote* en emigración desde Nueva España, motivada por conflictos sociales y por la atracción que supuso la conquista del imperio incaico, se hizo un hueco en tierras del virreinato del Perú, y el *cacao* mexicano en la segunda mitad del siglo XVIII tenía su mayor y más valiosa producción en la Nueva Granada (el *caracas* y el *guayaquil*).

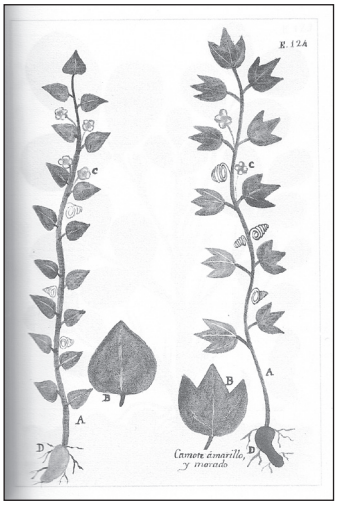

Lámina 2. Camote

Lámina 3. Cacao

Aragón es de tipo climático bien distinto al del archipiélago canario, pero en el que le es propio también sus campos producirían la patata, apreciadas variedades de pimientos y un insuperable tomate, una de cuyas especies más gustosas realmente corresponde al *jitomate* mexicano (del náhuatl *xictli* 'ombligo' y *tomatl* 'tomate'), y ya se ha visto que uno de los primeros ensayos de aprovechamiento agrícola del *cacahuete* o *maní* se dio en Zaragoza. Sin embargo, su situación marginal respecto del centro peninsular y su alejamiento de los puertos andaluces de los que partía la Carrera de Indias supuso, junto a algún otro factor, que el *maíz* aquí continuara llamándose *panizo* (en catalán *panís*), como en territorios occidentales *millo* (portugués *milho*), y en Canarias por portuguesismo, y que a la *batata* la llamemos *boniato*, de procedencia cubana, por una tardía implantación de su cultivo en nuestros campos, vocablo este aún no recogido ni por el *Autoridades* ni por Terreros.

Es un hecho que en la documentación aragonesa del siglo XVI son rarísimos los términos indianos en general, y los relacionados con la alimentación en particular, que irán apareciendo con mucha pausa en el siglo XVII, recuérdese la atestiguación de los *pimientos de Indias* en 1614, cuando, por ejemplo, el culto boticario José Tafalla fue "autor de una *Información del chocolate*, en que probando su cualidad, se declaran sus daños y provechos"[59]. Y ya sabemos de la excelencia que alcanzaron los chocolateros aragoneses, para lo que bueno es recordar que en las cartas de Goya a Zapater nuestro genial pintor participa del vicio nacional que era la ingesta del chocolate y considera "excelentísimo" el que su amigo le regala, añora el exquisito *chocolate arrosconado* y usa un derivado verbal, *chocolatear*, que no recoge la Real Academia

59. Latassa y Ortín, 1799: 130.

Española: "mi vida sería el que pudiéramos estar juntos y *chocolatear*", "y él cazando y *chocolateando* y *embraserao*"[60].

Asimismo es cierto que fue menor el papel colonizador de Aragón en América, y escasa también su influencia cultural, no obstante lo cual hay casos de innegable impronta de esta región, uno de ellos, en verdad sobresaliente, se debe a los capuchinos aragoneses que ejercieron su misión por Cumaná y los Llanos, extendiéndose hasta la zona caribe de Colombia, entre ellos el combativo fray Lorenzo de Magallón y fray Fernando de Zaragoza, fundador de San Fernando de Apure. Pues bien, sin duda en los capuchinos de Aragón está el origen de la celebración carnavalesca de Sanare, que tiene lugar cada 28 de diciembre, día de los Santos Inocentes, conocida como *Día de los Zaragozas* o *Locos de Sanare*. Pero la cosa no queda aquí, pues en Colombia *zaragoza* es 'farolito, planta trepadora'[61], y, por cuanto hace años supe en el Instituto de Cooperación Iberoamericana de una hablante de la zona, en Barranquilla y Región Caribe se comen las *zaragozas* 'judías rojas grandes preparadas con poco caldo y acompañadas de carne guisada y arroz'. A miles de kilómetros, en el Chile austral, en la romería a la ermita de la Virgen del Carmen de Rinconada de Silva, contrafuertes cordilleranos de Putaendo, se homenajea a la venerada Patrona "con jota y coplas chilenas", de las que esta tanto recuerda a la famosa jota de la Virgen del Pilar[62]:

Es la Virgen de la Ermita
la que más altares tiene,
porque no hay rinconadino
que en su pecho no la lleve

Y la tonada *El duraznero, o peritas de agua* registra el chilenismo *zaragozo* 'especie de durazno', asombrosa conservación austral de una joya léxica de estirpe aragonesa desconocida de la Real Academia Española y del académico *Diccionario de americanismos*:

Pelaos, priscos le tengo
y *zaragozos* pelúos,
de esos que se pelan solos
y hasta el codo corre el jugo[63]

60. Frago, 1996: 9, 28.
61. Asociación de Academias de la Lengua Española, 2010: 2209.
62. Plath, 1996: 143-144.
63. En el cancionero de la extraordinaria folclorista chilena Margot Loyola Palacios, 2006: 250. En cuanto a *zaragocí*, la información académica continúa siendo muy susceptible de revisión en la última edición del diccionario oficial, de 2014, pues el "aplicado a persona" requiere o nota explicativa o su simple eliminación: desde hace siglos ¿quién ha llamado *zaragocí* al natural de Zaragoza, si este uso alguna vez existió?. Respecto de *zaragocí* 'ciruela amarilla, originaria de Zaragoza', todavía última acepción de la RAE, en absoluto es de difusión general; Manuel Alvar ya advirtió que solo perdura en Santander y en pocos puntos de Andalucía oriental, y que "la palabra no parece tener arraigo en las hablas vivas aragonesas, como tampoco debió tenerlo en lo antiguo" (1979: 13). El ilustre dialectólogo aragonés da cuenta de las peripecias documentales y lexicográficas por las que esta voz ha pasado, y su estudio es de inexcusable consulta para quienes con rigor quieran tratarla en sus diccionarios.

Bibliografía

AGUSTÍN, fray Miguel, 1722/2001: *Libro de los secretos de agricultura, casa, campo y pastoril*, edición facsímil, Valladolid: Editorial MAXTOR.

ALCALÁ VENCESLADA, Antonio, 1980: *Vocabulario andaluz*, Madrid: Editorial Gredos.

ALTAMIRAS, Juan, 1758/1992: *Nuevo arte de cocina*, edición facsímil, Huesca: La Val de Onsera.

ALVAR, Manuel, 1979: "*Zaragocí*", *Archivo de Filología Aragonesa*, 24-25, págs. 7-13.

ALVAR EZQUERRA, Manuel, 2000: *Tesoro léxico de las hablas andaluzas*, Madrid: Arco Libros.

ARTETA DE MONTESEGURO, Antonio, 1783/1985: *Discurso instructivo sobre las ventajas que puede conseguir la industria de Aragón con la nueva ampliación de puertos concedida por S. M. para el comercio de América*, Zaragoza: Diputación General de Aragón.

Asociación de Academias de la Lengua Española, 2010: *Diccionario de americanismos*, Lima: Santillana Ediciones Generales.

Autoridades, v. Real Academia Española.

CÁRDENAS, Juan de, 1591/2003: *Problemas y secretos maravillosos de las Indias*, edición facsímil, Valladolid: Editorial MAXTOR.

CASTRO Y ROSSI, Adolfo de, 1857/2007: *Nombres antiguos de las calles y plazas de Cádiz*, edición facsímil, Mairena del Aljarafe (Sevilla): Extramuros Edición.

Colegio Oficial de Farmacéuticos (ed.), 1546/1980: *Concordia aromatariorum civitatis Cesarauguste*, Zaragoza: Octavio y Félez.

COROMINAS, Joan y José A. Pascual, 1980-1991: *Diccionario crítico etimológico castellano e hispánico*, Madrid: Editorial Gredos.

CORRALES, Cristóbal y Dolores Corbella, 2010: *Tesoro léxico canario-americano*, Las Palmas de Gran Canaria: Cabildo de Gran Canaria.

CORRALES, Cristóbal y Dolores Corbella, 2013: *Diccionario histórico del español de Canarias*, La Laguna: Instituto de Estudios Canarios, 2ª edición.

CORREAS, Gonzalo, 1627/1967: *Vocabulario de refranes y frases proverbiales*, edición de Louis Combet, Bordeaux: Féret et Fils Editeurs.

COVARRUBIAS, Sebastián de, 1611/1984: *Tesoro de la lengua castellana o española*, México: Ediciones Turner.

FERNÁNDEZ GÓMEZ, Carlos, 1962: *Vocabulario de Cervantes*, Madrid: Real Academia Española.

FIGUIER Y QUENTIN, 1899/2011: *Manual del cafetero arreglado para el uso de las familias,* edición facsímil, Valladolid: Editorial MAXTOR.

FRAGO GRACIA, Juan Antonio, 1994: *Andaluz y español de América. Historia de un parentesco lingüístico*, Sevilla: Junta de Andalucía.

——, 1996: *Goya en su autorretrato lingüístico*, Zaragoza: Real Academia de Nobles y Bellas Artes de San Luis.

——, 1999: *Historia del español de América. Textos y contextos*, Madrid: Editorial Gredos.

——, 2000: "Fondo lingüístico canario y afinidades americanas (siglos XVII-XVIII)", *Revista de Filología Española*, 80/2, págs. 319-340.

——, 2003: "El americanismo léxico en la *Agricultura de jardines (1592)*", *Boletín de la Real Academia Española*, 83/287, págs. 37-49.

——, 2006: "El indoamericanismo léxico en Monardes. Erudición y realismo lingüístico", *El español en América. Diatopía, diacronía e historiografía. Homenaje a José G. Moreno de Alba*, México: Universidad Nacional Autónoma de México, págs. 379-394.

—, 2007: "El americanismo léxico en Monardes", *Ex admiratione et amicitia. Homenaje a Ramón Santiago,* I, Inmaculada Delgado Cobos y Alicia Puigver Ocal (eds.), Madrid: Ediciones del Orto, págs. 455-463.

GENERÉS, Miguel Dámaso, 1793/1996: *Reflexiones políticas y económicas. La población, agricultura, artes, fábricas y comercio del Reyno de Aragón*, Zaragoza: Gobierno de Aragón-Institución Fernando el Católico-Instituto Aragonés de Fomento.

GIL-BERMEJO GARCÍA, Juana, 1981: "Interacción cultural", *Primeras jornadas de Andalucía y América*, II, Huelva: Instituto de Estudios Onubenses, págs. 241-248.

GUTIÉRREZ ESCUDERO, Antonio, 1981: "Juan Nieto de Valcárcel, minero en Huelva y en Santo Domingo", *Primeras jornadas de Andalucía y América*, págs. 135-149.

LAS CASAS, fray Bartolomé de, c. 1525/1989: *Diario del primer y tercer viaje de Cristóbal Colón*, edición de Consuelo Varela, Madrid: Alianza Editorial.

LATASSA Y ORTÍN, Félix de, 1799: *Biblioteca nueva de los aragoneses que florecieron desde el año de 1641 hasta 1680*, III, Pamplona.

LÓPEZ, Leocadio (ed.), 1885/2003: *El libro de las familias: novísimo manual práctico de cocina española, francesa y americana*, edición facsímil, Valladolid: Editorial MAXTOR.

LÓPEZ CANTOS, Ángel, 1984: "El tráfico comercial entre Andalucía y Puerto Rico. Siglo XVII", *Andalucía y América en el siglo XVII*, I, edición de Bibiano Torres Ramírez y José Hernández Palomo, Sevilla: Escuela de Estudios Hispanoamericanos, CSIC, págs. 341-361.

LOYOLA PALACIOS, Margot, 2006: *La tonada. Testimonios para el futuro*, Viña del Mar: Pontificia Universidad Católica de Valparaíso.

LUARD, Elisabeth, 2009: *Cocina latinoamericana. Sabores del mundo*, Barcelona: Equipo de Edición.

MARTÍNEZ, José Luis, 1984: *Pasajeros de Indias*, México: Alianza Universidad.

MARTÍNEZ COMPAÑÓN, Baltasar Jaime, c. 1782-1786/1978-1994: *La obra del obispo Martínez Compañón sobre Trujillo del Perú en el siglo XVIII*, edición facsímil, Madrid: Ediciones Cultura Hispánica, 12 vols.

MATA, Juan de la, 1747/2003: *Arte de repostería*, edición facsímil, Valladolid: Editorial MAXTOR.

MONARDES, Nicolás, 1574/1988: *Historia medicinal de las cosas que traen de nuestras Indias Occidentales que sirven en medicina*, edición facsímil, Sevilla: Padilla Libros.

PÉREZ ZÚÑIGA, Juan, 1897/2013: *Cocina cómica. Recetas de guisos y postres, poesías culinarias y otros excesos*, edición facsímil, Valladolid: Editorial MAXTOR

PICO, Berta y Dolores Corbella (dirs.), 2000: *Viajeros franceses a las Islas Canarias*, La Laguna: Instituto de Estudios Canarios.

PLASENCIA, Pedro, 2011: *Gastronomía precolombina*, Madrid, Miraguano Ediciones.

PLATH, Oreste, 1996: *Folclor religioso chileno*, Santiago de Chile: Editorial Grijalbo.

QUESADA Y CHAVES, Dámaso, 2007: *Canaria ilustrada y puente americano*, edición de Paz Fernández Palomeque, Carmen Gómez-Pablos Calvo y Rafael Padrón Fernández, La Laguna: Instituto de Estudios Canarios.

Real Academia Española, 1726-1739/1969: *Diccionario de Autoridades*, edición facsímil, Madrid: Editorial Gredos.

RUIZ RIVERA, Julián B., 1985: "Intento gaditano de romper el monopolio comercial novohispano-filipino", *Andalucía y América en el siglo XVIII*, I, edición de Bibiano Torres Ramírez y José Hernández Palomo, Sevilla: Escuela de Estudios Hispanoamericanos, págs. 147-179.

SARABIA VIEJO, Mª Justina, 1984: "Posibilidades de la especiería mexicana en la economía mundial del siglo XVII", *Andalucía y América en el siglo XVI*, I, edición de Bibiano Torres Ramírez y José Hernández Palomo, Sevilla: Escuela de Estudios Hispanoamericanos, págs. 389-411.

TERREROS Y PANDO, Esteban de, 1786-1793/1987: *Diccionario castellano de las voces de ciencias y artes*, edición facsímil, Madrid: Arco Libros.

Estas Actas del Simposio sobre
Los alimentos que llegaron de América
se imprimieron en Artes Gráficas Litocián S.L. de Utebo
(Zaragoza)
el 1 de abril de 2015, en el vigésimo aniversario
de la constitución de la
Academia Aragonesa de Gastronomía

Academia Aragonesa de Gastronomía

Turismo de Aragón

GOBIERNO DE ARAGON

Departamento de Economía y Empleo