

HISTORIA DE LA ALIMENTACION

El tomate: Un largo trayecto hasta la mesa¹

Jeanne Allard²

Resumen

Este texto muestra la manera en que uno de los alimentos más reconocidos del mundo, el tomate, tuvo que atravesar por toda una problemática antes de llegar a ser reconocido como lo es hoy. Aquí se señala el debate que se ha dado en torno a su origen y la recepción que éste tuvo en el antiguo mundo.

Palabras claves: Tomate, alimentación, Europa, América.

Abstract

This paper analyzes the problematic process that one of the most famous food throughout the world, had to run through to be

properly recognized. It also considers the debate concerning its origin and the subsequent recognition in Europe.

Key Words: Tomato, alimentation, Europe, América.

Entre los productos que proporcionó el Nuevo Mundo al nuestro, muy pocos aparecen en los libros de cocina impresos en la España de los siglos XVI y XVII y destinados a los cocineros de palacio y de los "grandes". Tampoco los mencionan los médicos autores de tratados de dietética (que todavía se apoyan en la física de Aristóteles) y a parte de uno, parecen ausentes de los refranes, testigos de una cierta sabiduría popular y que

¹ Gran parte de este artículo fue el objeto de una ponencia durante las XIV jornadas del patrimonio de la Comarca de la Sierra de Huelva, en Santa Ana la Real, marzo de 1999. Esta es una versión actualizada para la presente publicación.

² Paris, 1929. Hispanista e Historiadora formada en la Universidad de París VIII; miembro del Centre de Recherches Historique de la E.H.E.S.S. de París, discípula y colaboradora de Jean Louis Flandrin. Desde 1994 reside en Andalucía. Es especialista en la cocina y los rituales de mesa del Siglo de Oro. Autora de una obra considerable y numerosos artículos en francés, inglés y castellano, sobre los recetarios, la dietética, los alimentos y el protocolo en el período que va desde el siglo XV hasta finales del S. XVII, entre los que cabe destacar "Diego Granado Maldonado"; "Nola :Rupture ou continuité?"; "un letrado y la mesa en Castilla a fines de la Edad Media"; "La Cuisine espagnole au Siècle d'Or"; "El tomate del Purgatorio a la Gloria"; "En cada casa cuecen habas? Las leguminosas como factor de distinción social a través de los textos"; "L'alimentation des Morisques au Siècle d'Or: interdits et soupçons"; "Le corps vu par les traités de diététique des XVI et XVII siècles"; "Les règles de l'étiquette à la cour des Habsbourg d'Espagne XVIe-XVIIe siècles"; "La table et son rite au service de la politique de Charles Quint"; "Philippe II est servi"; así que su colaboración en Tables d'hier, tables d'ailleurs.

se refieren muy a menudo a la comida³. El pavo fue el único admitido en aquel entonces sobre las mesas aristocráticas por ser carne «sin comparación mejor y más tierna que la de los pavos de España» según Bernardino de Sahagún, el autor de la *Historia general de las cosas de la Nueva España* (1570). No se encuentra ningún vegetal «nuevo» en estos textos. Sólo en el siglo XVII aparecen en la literatura, en algunos bodegones (notemos que se trata de obras de pintores sevillanos, Murillo y Velázquez)⁴. Una de las cosas de este aparente olvido puede ser que en las plantas americanas se buscaron primero posibles calidades medicinales; también se usaron como plantas ornamentales, objetos de intercambios entre los botanistas europeos⁵.

Se sabe sin embargo, gracias a otras fuentes, crónicas de los que acompañaron a los conquistadores, religiosos en su mayoría, gracias también a los testimonios de viajeros, a los libros de botánica que algunas se consumieron bastante rápidamente, después de un tiempo razonable de adaptación al suelo y al clima españoles, mientras otras tuvieron que esperar más de siglo y medio antes de hacer una aparición tímida en la literatura gastronómica, su consumo volviéndose corriente con el siglo XIX aunque no cabe duda que las haya consumido la gente humilde mucho antes. El tomate figura entre estas últimas: solanácea como ciertas plantas ya conocidas del Viejo Mundo, venenosas, alucinógenas o

afrodisíacas (sin embargo con alguna que otra virtud medicinal), la mandragora, la belladona, el beleño, el estramonió, la dulcamara... fue considerado hasta bien entrado el siglo XIX como algo sospechoso o dañino. ¿Quizá su color y sobre todo el aspecto, la sensación al tacto de su piel lo hicieron extraño? (La Encyclopedía Portatil de 1828 dice todavía: "...Las plantas de esta familia son en general sospechosas o dañinas..."). Lo mismo le había sucedido a la berenjena a su llegada a la Península, a tal punto que aún en el siglo XVII, un viajero inglés escribía: "Los españoles emplean la *Mala Insana* (que ellos llaman *barahennas*) para comer. Se cuenta tradicionalmente entre ellos que los Moros trajeron la planta de África con la intención de envenenar a los españoles, pero el cambio de clima la transformó tanto que en lugar de resultar nociva se convirtió en un alimento"⁶. A lo largo del siglo XVI unos botanistas le dieron al tomate el mismo nombre que a la berenjena: *mala insana* o sea poma non sana. Solo en el curso del siglo siguiente desapareció este término.

Fruta o legumbre según las épocas, el tomate tan común en nuestros huertos, queda sin embargo algo misterioso; los historiadores y botanistas no concuerdan todos a propósito de su origen; además, la investigación se vuelve dificultosa por la escasez de documentos al respecto. No se pretende aquí dar una respuesta definitiva a las preguntas plan-

³ G.CORREAS, *Vocabulario de refranes y frases proverbiales*, reedición por L.COMBET, C.N.R.S., Bordeaux, 1967. El refrán aludiendo al tomate dice: «Ojo de tomate y diente de Ginea (¿ Guinea?) para decir grandes ojos y dientes blancos».

⁴ Murillo, en «La cocina de los ángeles» representa unos tomates con calabazas; Velázquez pinta unos pimientos en «Cristo en casa de Marta y María» y en «La vieja friendo huevos», los dos cuadros de 1618. En el siglo XVIII, el tomate será la estrella de varios bodegones de Luis Menéndez.

⁵ El tomate *Physalis* fue cultivado en los jardines botánicos del sur de España, «su nombre aparece en un alistado referido a una red de intercambio de plantas entre el jardín del doctor Castañeda, médico del hospital flamenco de Sevilla, y el conocido botanista belga Clusio a fines del siglo (XVI)», J. LONG-SOLIS, citando a Alvarez López, (1945 : 276), «El tomate: de hierba silvestre de las Américas a denominador común en las cocinas mediterráneas», in *Cultura alimentaria de España y América*, compilador A. GARRIDO ARANDA.

⁶ P.SHAW FAIRMAN, *España vista por los ingleses del siglo XVII*, Col. Temas, Madrid, 1981, p. 197.

teadas; se intenta, a lo sumo, con la ayuda de las fuentes encontradas y de algunos trabajos de investigadores contemporáneos⁷, emitir unas hipótesis más y cuestionar sobre una planta que, a lo que parece, despreciaron los cocineros de los Habsburgos, aún conociéndola, y que empezó su existencia española en tanto que elemento agrio en las salsas, antes de conseguir un papel muy importante en la alimentación, siendo hoy día un producto conocido y usado en gran parte del mundo y sobre todo uno de los ingredientes imprescindibles de la dieta mediterránea.

Origen

Actualmente, el mundo entero conoce el tomate, pero unos cuentos ignoraban sin duda su origen americano hasta que los numerosos programas radiofónicos y televisados, los múltiples libros aparecidos con motivo de la conmemoración del Quinto Centenario, vinieran a recordárselo. Quizá creyeran, al igual que Alejandro Dumas, que se trataba de "una fruta que nos viene de los pueblos mediterráneos, entre los cuales está en gran honor"⁸. Efectivamente, el tomate hizo escala durante bastante tiempo en el área mediterráneo, España e Italia particularmente, antes de ver ampliado su espacio de cultivo, de donde la posible equivocación.

Si todas las fuentes concuerdan en que se trata de una solanácea, su origen geográfico en el continente americano sigue algo pro-

blemático: los textos consultados, tan enciclopédicos como artículos de investigadores, varían en la definición que proponen. La *Encyclopaedia Universalis* sólo dice: "El tomate (*Lycopersicum esculentum*) procedente de la América del Sur, no se conoce en el estado salvaje"⁹. El *Diccionario Usual Flammarion* indica el origen nahuatl, idioma de los indios aztecas, por consiguiente mexicano, de la palabra tomate (*tomatl*), pero precisa que proviene de los Andes. En cuanto al *Robert*, como el *Pequeño Larousse*, sólo subrayan el origen azteca de la palabra, que se conservó en España y parte de Europa¹⁰. A la inversa, a ciertas plantas americanas que les parecieron tener alguna semejanza con otras europeas, sus descubridores les dieron el nombre de estas últimas; fue el caso de la piña, del pepino, de la ciruela¹¹, o, según Francisco Cervantes de Salazar, canónigo enseñando en la Universidad de México en el siglo XVI, del *etle* "que es frisoles (y que) llaman en Castilla habas de las Indias"¹². Es que el tomate no se parecía a ninguna planta ya conocida en Europa.

Tampoco los estudiosos de la historia de las plantas comestibles coinciden: para algunos de ellos, el tomate es mexicano sin más, para otros nació en el Perú; dice por ejemplo el médico historiador J.N.Biraben, "El tomate, originario del Perú, aparece en Europa hacia 1530"; lo mismo opina C.B.Heiser: "Las especies silvestres del tomate y del pimiento son sudamericanas"¹³. En 1992, el *Courrier de la*

⁷ Entre los cuales R.GREWE, G.HAUDRICOURT, J.N. BIRABEN, J.LONG-SOLIS.

⁸ A.DUMAS, *Dictionnaire de Cuisine*, cité par J.BARRAU, *L'homme et ses aliments*, Messidor, Temps Actuels, 1983, p.284.

⁹ *Encyclopaedia Universalis*, 1980, Vol. 7, pp. 404-405, Vol. 15, p.102.

¹⁰ *Dictionnaire usuel Flammarion*, Quillet-Flammarion, Paris, 1982, p. 1793; *Le petit Robert*, Paris, 1982, p.1974; *El Pequeño Larousse*, Barcelona, 1995, p. 981.

¹¹ Dice el Padre Acosta, hablando de una verdura que llama pepino : «pusieronle este nombre, porque algunos dellos, o los mas tienen el largo, y el redondo semejante a pepino de España, mas en todo lo demas difieren ... y aun que por la figura los llaman pepinos, muchos dellos ay redondos del todo, y otros de diferentes hechuras : de modo que ni aun en la figura no tienen de pepino», *op.cit.*, p. 244.

¹² F. CERVANTÉS DE SALAZAR, *Crónica de la Nueva España*, México, 1558, Libro 1, cap. VI.

¹³ J.N. BIRABEN, «Alimentation et Démographie historique» in *Annales de Démographie historique*, Paris, 1976, p. 31; C.B. HEISER, «Systematics and the Origin of cultivated plants», *Taxon*, 18:36-45.

Planète publicó un número especial con motivo de la celebración del Quinto centenario. En él aparece una lista de las plantas que llegaron desde América: no incluye el tomate en el cuadro dedicado a México y Guatemala pero sí en él concerniendo la zona andina y el sur de Chile. En la misma revista, otro recuadro titulado *Carnet de identidad del tomate* indica su origen: "Costa noroeste de América del Sur (desde Colombia hasta Chile, entre los Andes y el Océano)"¹⁴. Estas declaraciones irritaron al escritor-diplomático mexicano Fernando del Paso; en su libro sobre la cocina mexicana, se dice "escandalizado por la insolencia de algunos pseudo-sabios que atribuyen al Perú el origen del tomate"¹⁵. Sin embargo, Rudolf Grewe, investigador catalano-estadounidense, observa su llegada a España poco después de la conquista de México, en 1521¹⁶. Lo mismo que Jean-Jacques Hemardinquer, otro especialista. Además, las crónicas de la época dan prueba de que los primeros tomates traídos a la Península lo fueron desde México.

Refiriéndose a unos investigadores norteamericanos, el mismo Grewe opina que el ascendiente del tomate hubiera podido ser una pequeña baya, probablemente nacida en el oeste de América del Sur, desparramada por América central, difundiendo por medios naturales: vientos, aguas, o trasladadas por los pájaros o grupos migratorios. Encontrando un clima favorable en las zonas costeras mexicanas, hubiera sido cultivado mucho antes de llegar los conquistadores¹⁷.

El hecho no hubiera impedido la presencia, en México, de una fruta llamada *tomatl* por los aztecas. Encontrándose en el suelo mexicano con ese *tomatl* ¿no pudo la baya peruana reemplazarla poco a poco, tomando su nombre? Hipótesis que parece confirmar Georges Haudricourt, otro gran estudioso contemporáneo de los vegetales, cuando, designando las diversas categorías de las plantas útiles del continente americano, dice: "Como otros legumbres, en los Andes, se encuentran tomates, *Lycopersicum esculentum* Mill., *L. Peruvianum* Mill., el tomate de árbol, *Cyphomandra betacea* ... En México, es un tomate, *L. Cerasifera* D (tomate-cereza)"¹⁸.

No dice otra cosa Janet Long-Solis, antropóloga en la Universidad Nacional Autónoma de México (U.N.A.M.) en un artículo titulado "El tomate: de hierba silvestre de las Américas a denominador común en las cocinas mediterráneas"¹⁹: "El tomate conocido en México con el apelativo de *jitomate* para diferenciarlo del tomate de cáscara, *Physalis*, pertenece a la familia de las solanáceas y forma parte del género *Lycopersicon*. Puede haberse tratado pues de dos tomates diferentes: el uno, el tomate de cáscara, nativo del altiplano mexicano y el otro que pudo llegar a esta zona desde América del Sur como tomate silvestre y, al pasar por el proceso de domesticación, se hubiera convertido en una planta de fruto más grande, el *Lycopersicon esculentum*, antes de ser introducida en Europa durante la primera mitad del siglo XVI".

¹⁴ *Courrier de la Planète* n° 9, juillet-août 1992, p. 20, p. 30.

¹⁵ S. Y F. DEL PASO, *Douceur y passion de la cuisine mexicaine*, éditions de l'Aube, Paris, 1991, p. 107.

¹⁶ R. GREWE, «The arrival of the Tomato in Spain and Italy: early Recipes», in *The Journal of Gastronomy*, published quarterly by the American Institute of Wine & Food, Vol. 9, n° 2, Summer 1987.

¹⁷ R.L. DRESSLER, "The Pre-Columbian Cultivated Plants of Mexico", *Botanical Museum Leaflets*, Harvard Univ., Vol. 16, n° 6, 1953, pp. 115-172 et J.A. JENKINS, "The origin of the Cultivated Tomatoes", *Econ. Bot.* 2, 1948, pp. 379-392.

¹⁸ G. HAUDRICOURT, L. HEDIN, *L'Homme et les plantes cultivées*, Anne-Marie Metaillé, Paris, 1987, p. 186.

¹⁹ Cf. Nota 3, p. 1.

Sin embargo, según J. Long-Solis, ningunos restos arqueológicos de la zona andina han permitido comprobar su consumo ni siquiera su existencia en la región y no existe ninguna palabra designando el tomate en lengua quechua u otra lengua andina antigua. Según la investigadora, esta ausencia podría indicar que el tomate existió como especie silvestre no utilizada por la población local, o que en su preparación, molido o desmenuzado para preparar salsas, la desintegración de las semillas haría dificultosa su identificación por los arqueólogos. Todos los tomates cultivados hoy día se derivan de la especie *Lycopersicon esculentum variedad ceraciforme*, ancestro directo de nuestros tomates, único tomate silvestre que creció fuera de América del Sur.

Los documentos dejados por algunos sabios viajeros pueden también ayudar a esclarecer nuestro problema. Entre ellos la *Historia del Nuevo Mundo*, redactada por el jesuita Bernabé Cobo en 1653, no impresa hasta final del siglo XIX y muy raras veces aludida por los historiadores²⁰. Llegado al Perú en 1596, con 16 años de edad, llevó ahí casi cincuenta años. Después de recorrer el país varias veces, pasó a México antes de relatar sus experiencias. Alude, pues, a una planta que llama tomate: "La fruta (de esta planta) se llama tomate... unos granos muy parecidos al ají, redondos y colorados y los menores del tamaño de cerezas: Hay también amarillos y verdes y de la grandeza de ciruelas y aun como limas. Tienen dentro una sustancia aguanosa algo roja. No se comen crudos sino que les echan en los guisados y son de buen gusto por un agrio que tienen apetitoso. Unos nacen silvestres por los campos y otros se siembran y cultivan, los primeros comen las palomas y otras aves y son los más peque-

ños y de los hortenses más crecidos hacen los españoles (de Nueva España) conservas en almíbar y se tienen por muy regaladas". Confirma las aseveraciones de Long-Solis. Según los cronistas, los soldados españoles que se amancebaron con mujeres indígenas se adaptaron con bastante facilidad a su forma de vida y a su cocina.

El conquistador Bernal Díaz del Castillo menciona el tomate al relatar unos hechos ocurridos en Guatemala en 1538. Hablando de los indios que le aprisionaron a él y a sus compañeros, escribe: "Nos querían matar y comer nuestras carnes, que ya tenían aparejadas las ollas, con sal, ají y tomates". Cuenta luego como los aztecas solían comer los brazos y las piernas de sus enemigos en sacrificio, preparándolos con una salsa de chimole hecha de pimientos, tomates, cebollas silvestres y sal²¹.

Al igual que B. Cobo, el eclesiástico historiador Bernardino de Sahagún conocía con certeza diversas especies de tomates como consta en su *Historia general de las cosas de Nueva España* (1570), texto bilingüe en nahuatl y en castellano y por eso muy importante, al describir los tomates grandes, pequeños, verdes, tomates llamados "de hoja", tomates delgados, tomates dulces, tomates de tipo "serpiente", tomates en forma de mamila, tomates con el nombre de "coyote", tomates que se cultivaban en la arena, y los que eran amarillos, muy amarillos, bastante amarillos, rojos, muy rojos, bastante rojizos, de tono rojo vibrante, o rosados". Describe luego la vendedora de platos preparados del mercado indígena: "Vende unos guisados hechos de pimiento y tomates, suele poner en ellos pimiento, pepitas de calabaza, tomates, pimientos verdes y tomates gordos y otras cosas que hacen los guisados sabrosos"²². En el texto nahuatl, a los prime-

²⁰ B. COBO, *Historia del Nuevo Mundo*, editada a finales del siglo XIX, B.A.E., T.1, Libro IV, cap. XXVI, p. 174.

²¹ Citado por R. GREWE, *op.cit.*

²² B. SAHAGÚN, *Historia General de las cosas de Nueva España*, Ed. México, 1956, Libro 10, cap. 19, citado por R. GREWE, *op.cit.*

ros les llama *tomatl*, a los últimos, los gordos, *xitomatl*. Actualmente, en México, el *tomate* es pequeño, verde y agrio, mientras el *jitomate* es nuestro tomate más o menos rojo y redondo.

En 1577, Francisco Hernández, médico encargado por Felipe II de establecer el catálogo de las plantas nuevas de México, especifica, aludiendo al tomate consumido en Nueva España: "Se prepara una salsa deliciosa con tomates picados, mezclados con chile, que complementa el sabor de la mayoría de los platos y comidas, despertando el apetito...". Su manuscrito no se imprimió nunca, conocemos su texto gracias a una compilación realizada por otro médico del rey, el doctor Narciso Antonio Recco a final del siglo. En este relato, el capítulo destinado al tomate está incluido en el libro 8, cuyo título es: "De las salsas y plantas ácidas"²³.

Todavía a final del siglo XVI, el jesuita José de Acosta, advirtiendo que "Se dan en las Indias mucho mejor las cosas de Europa que en Europa las cosas de Indias (que) son pocas y dándose mal", no dedica más de una línea al tomate dentro de un capítulo consagrado al pimiento.

Parece pues que los botanistas europeos se quedaron con el nombre genérico azteca *tomatl* para designar el tomate que consumimos hoy día, el *Lycopersicon esculentum* (o su descendiente). Sin embargo, pudieron ser varias las especies que cruzaron el océano. De todas formas, hay una gran diferencia entre el tomate arrugado, pálido, duro, descrito y dibujado por los primeros botanistas, y cuyo tamaño varía, según Hernández, de la avella-

na a la naranja, del colorado al amarillo, hasta el blancuzco, al tomate redondo o alargado, liso, rojo uno, rosado otro, a pedir de boca que encontramos hoy, en su tiempo, en las huertas y las plazas²⁴.

El tomate y Europa

Los productos americanos acompañaron a los hombres desde sus primeros viajes de regreso hacia España. La mayoría de las veces, las nuevas muestras fueron regaladas al rey como objeto de curiosidad al igual que le regalaron unos indios²⁵. Luego siguieron llegando al mismo tiempo que las cargas de metales preciosos. Pero, como ya hemos señalado, las plantas no siempre fueron bien acogidas. Los botanistas intentaron antes que nada clasificarlas en comparación con unos vegetales europeos bien conocidos. De esta comparación caía el veredicto: si se asimilaban a alguna planta preciada del Viejo Mundo, bien; al contrario, de tener unos caracteres idénticos a unas plantas de mala fama, les esperaba un largo purgatorio.

Dos obras extranjeras importantes, una italiana, la otra holandesa, estudian por primera vez el tomate fuera del entorno americano. En 1544, Pietro Matthioli traduciendo el texto del médico naturalista griego Dioscórides (40-90 d.C) habla del tomate en sus añadidos, comparándolo a la mandragora, planta venenosa, solanácea al igual que el tomate²⁶. En los Países Bajos, el botanista Roberto Dodoens le dedica, en 1554, un capítulo entero, considerándolo muy peligroso²⁷, mientras que en España ni Andrés Laguna en el libro titulado *Acerca de la materia medicinal*,

²³ F. HERNÁNDEZ, citado por R. GREWE, *op. Cit.*, p.71. Esta obra no se publicó, abreviada, antes de 1651.

²⁴ *Ibid.*

²⁵ Cuenta el padre Acosta que al emperador Carlos V le presentaron una piña, «Que no debió costar poco cuidado traerla de las Indias en su planta ... El olor alabó, el sabor no quiso ver qué tal era», *op. Cit.*

²⁶ P. MATTHIOLI, *Commentarii*, Venecia, 1544, citado por R. GREWE, *op. Cit.*

²⁷ R. DODOENS, *Cruydt-Boeck*, Anvers, 1554.

publicado en Salamanca en 1555, otra traducción de Dioscórides con numerosos añadidos suyos²⁸, ni en Sevilla el doctor Monardes, en una historia de la medicina muy amplia, también en parte traducción de Dioscórides²⁹, hacen referencia a esta nueva planta, pese a afirmar el último: "En esta ciudad (Sevilla), que es puerto y escala de todas las Indias occidentales, sepamos de ellas más que de otra parte de España por venir primero a elle, do con mejor relación y con mayor experiencia se saben". La olvida también, a principio del siglo XVII el autor del primer diccionario de la lengua española, Sebastián de Covarrubias³⁰.

Sin embargo, ya en 1539, el agrónomo Gabriel Alonso Herrera, en su *Libro de Agricultura*, describe lo que él llama unos *pomate*: "Hay dos o tres especies de ellos. La planta lleva unas pomas aquarteronadas que se vuelven rojas y no tienen olor. Se dice que son buenas para salsas"³¹ ¿Alude al tomate? La última frase lleva a pensar que sí. Sería sin duda la primera alusión de un especialista al tomate en la Península.

Hemos visto que los testigos de la conquista de México mencionaron el tomate sin hacer nunca descripciones ditirámbicas como las que hicieron a propósito del pavo, del pimiento, de ciertas frutas y hasta del maíz y de la patata que sin embargo tardaron mucho en comerse en Europa.

Parece que el tomate sirvió, antes de todo, de elemento ácido en las salsas. El toledano Salazar, ya aludido, explica la presencia frecuente del tomate al lado del pimiento por su humedad y frialdad que temperan el calor ex-

cesivo del último: "Los tomates son mayores que agraces; tienen su sabor, aunque no tan agrio; hay unos del tamaño que dije, y otros grandes mayores que limas, amarillos y colorados; échanse en las salsas y potajes para templar el calor del ají"³².

Los médicos del siglo XVI aplican todavía la teoría de los humores según la cual a los cuatro elementos de la creación (tierra, agua, aire y fuego) corresponden cuatro calidades: seco, húmedo, frío, caliente. A estas se asignan cuatro humores: la sangre, la bilis o cólera, la atrabilis o melancolía y la flema. De estos humores y calidades derivan cuatro temperamentos aplicados a todo lo que vive en la creación: húmedo y caliente (como el aire), húmedo y frío (el agua), seco y caliente (el fuego), por fin seco y frío como la tierra. Los seres están jerarquizados según su pertenencia a los elementos y se clasifican del más ligero al más pesado; el temperamento ideal siendo el más cercano a la templanza³³. Así, la declaración de Salazar corresponde a esta teoría: el mucho calor y sequedad del pimiento se enmienda con la humedad y la frialdad del tomate.

Hemos señalado ya que, al igual que las demás plantas nuevas, el tomate está ausente de los tratados culinarios del Siglo de Oro. No aparece en el *Libro de Cocina* de Diego Granado Maldonado, en su primera edición de 1599, tampoco en las de 1609 y 1614. En esta obra, más del 70% de las recetas consisten en la traducción, más o menos fiel, de la *Opera* de Bartolomeo Scappi (cocinero privado del Papa Pío V), editada por primera vez en Venecia en 1570. El tomate tampoco entra

²⁸ A. LAGUNA, *Acerca de la materia medicinal*, Salamanca, 1555.

²⁹ N. MONARDES, *Primera y segunda parte de la historia medicinal*, Sevilla, 1569.

³⁰ S. DE COVARRUBIAS, *Tesoro de la lengua castellana o española*, edición fac simil según la primera de 1611.

³¹ G. ALONSO HERRERA, *Libro de Agricultura*, Alcalá de Henares, 1539, Madrid, 1545, P° 151.

³² F. CERVANTES DE SALAZAR, *op. Cit.*, Libro 1, cap. VI, p. 119.

³³ A. GRIECO, *Classes sociales, nouritures et imaginaire alimentaire en Italie (XIV-Xve siècles)*, mémoire de thèse, E.H.E.S.S., Paris, 1987.

en las preparaciones del *Libro del arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería*, de Francisco Martínez Montiño, cocinero de la servilleta de Felipe III y de Felipe IV, libro que se reeditó más de dieciséis veces entre 1611 y 1823. Tampoco figura entre las compras hechas para la mesa de familias aristocráticas o de autoridades religiosas, ni en los menús de grandes banquetes.

Esta ausencia puede tener varios motivos:

Primero, un libro de cocina no es nunca un conjunto de recetas nuevas, sino más bien la suma de largos años de práctica. El cocinero real, educado desde muy joven en las cocinas de la Corte, conoce perfectamente los gustos y costumbres de sus dueños; un producto hasta ahora desconocido del Viejo Continente no puede imponerse al rey y a su casa antes de dar pruebas verdaderas de sus calidades.

Segundo, es cierto que en esta época las plantas nuevas no habían conseguido todavía el aspecto y el sabor apetecibles que hoy tienen (Salazar dice que el tomate tiene casi el sabor del agraz). Se sabe, por otra parte, que las legumbres y verduras ocupaban un lugar mucho menos importante que la carne en la alimentación de los ricos.

Por fin, las plantas nuevas, a la inversa del pavo, estando al alcance de la mayoría, no representaban por la Corte y la aristocracia una oportunidad de distinguirse del común. ¿Porqué extrañarse al no encontrar el tomate en las cocinas aristocráticas españolas cuando parece ignorado también por la elite de los recién llegados, en el mismo México? Resalta del estudio de unas compras hechas con motivo de grandes banquetes que

se consumían pocos productos indígenas, a parte del pavo, del chocolate y de la guayaba³⁴. En cambio, parece como si poco después de su llegada a México, los conquistadores hubiesen tenido a su alcance todos los comestibles utilizados por los grandes cocineros europeos, aun si Bernal del Castillo nos cuenta cómo, durante una colación regalada a las "damas" se les sirvió "fruta de la tierra", que no nombra puesto que sería cosa demasiada larga de contar; no figura el tomate entre ellas puesto que se trata de "cosas dulces" cuando el tomate es agrio³⁵.

El libro de Martínez Montiño, pese a su longevidad y a su utilización progresiva por la burguesía provincial, y eso sí que puede sorprender, no sufre ninguna transformación o añadido como ocurrió en otros tratados más antiguos. Ausente, a lo que parece, de las mesas aristocráticas ¿no podía el tomate figurar al menú de la gente humilde? Varios testimonios lo confirman. Un inglés, John Gerarde, señala a final del siglo XVI que "en España y en estas regiones calientes, suelen comer estas pomas (de amor) guisadas y cocidas con pimienta, sal y aceite; pero son de poco nutrimento para el cuerpo y hasta son malas y corrompen. Del mismo modo, comen estas pomas con aceite, vinagre y pimienta mezclados como salsa para los guisados, así como hacemos nosotros con la mostaza en estas partes fría"³⁶. El tomate aparece, en 1608, en una lista de compras del hospital de la Sangre de Sevilla: cuatro libras de ellos se compraron el 20 de julio y dos el 17 de agosto. Es esta la única referencia a esta planta en el hospital³⁷. Se encuentran igualmente entre las compras del Colegio Maese Rodrigo

³⁴ A. MIRAMON, *El doctor Sangre*, Academia colombiana de Historia, Biblioteca Eduardo Santos, Vol. VIII, Bogotá, 1954, pp. 24-26.

³⁵ B. DÍAZ del CASTILLO, *op. cit.*, p. 185.

³⁶ J. GERARDE, *The Herbal or General Historie of Plantes*, Londres, 1597, p. 275, citado por R. GREWE, *op. Cit.*, nota 18, p. 81.

³⁷ J. LONG-SOLIS, *op. Cit.* Citando a HAMILTON, 1976:859.

en 1630. Estamos una vez más en Sevilla, lugar donde llegan las naves cargadas de productos de América. Puede ser que el tomate se haya quedado al principio acantonado en Andalucía, comido sobre todo por la gente humilde. Parece confirmarlo Manuel Martínez Llopis, estudioso de la historia de la gastronomía cuando escribe: "en el *Libro de cocinación de los capuchinos de la provincia de Andalucía*, (del siglo XVII) se encuentran varias recetas en las que se menciona el tomate como una hortaliza de uso frecuente"³⁸. Raros pues son los testimonios aludiendo al consumo del tomate en la España del Siglo de Oro, mientras otras fuentes prueban que el pimiento, por ejemplo, como lo señala Bartolome de Las Casas, estaba bien conocido y utilizado. Lo mismo dice el doctor Monardes: "Es una planta conocida en toda España, porque no hay jardín ni huerta, ni macetón que no la tenga sembrada, por la hermosura del fruto que lleva (...). Usan dellos (los pimientos) en todos los guisados y potages porque haze mejor gusto que la pimienta común (...) usan dellos en todo aquello que sirven las especias aromáticas que traen de Moluco y de Olicud. Difieren en que las de la India cuestan muchos ducados estotra no cuesta más que sembrarla porque en una planta ay especias para todo el año, con menos daño y más provecho nuestro"³⁹.

¿Cuales eran las razones que permitían que un producto hasta el momento desconocido iba o no a ser adoptado? El florentino Francesco Carletti, viajando alrededor del mundo desde 1594 hasta 1606, observó la flora y la fauna de los diferentes países cruzados y

emitió su juicio fundándose en cuatro criterios: primero, el valor comestible, segundo, la utilidad, tercero, el peligro que podían representar y, en fin, su belleza⁴⁰. Según los cronistas, el pimiento responde a estos criterios, valor comestible indudable, utilidad dado su facilidad de cultivo y su bajo precio, belleza de la planta, su único peligro, su mucho calor y sequedad, templándose con la presencia a su lado de un ingrediente algo frío y húmedo. Frío, húmedo, por consiguiente putrescible, el tomate forma parte de las frutas de las cuales dice el doctor Lobera de Ávila que son "blandos y no duran mucho en cuanto se cogen y son de poco nutrimento"⁴¹. Entonces ¿el tomate valedor del pimiento y nada más? Francisco de Hernández les atribuye un valor terapéutico externo que parece hoy día muy dudoso: "Aplicado en una venda detiene los flujos menstruales excesivos, y mezclado con estiércol de gallina y aplicado en una mecha es un remedio excelente para las fístulas lagrimales"⁴².

Elemento accesorio pues, el tomate "Da buen gusto a los alimentos" gracias a su "agrio apetitoso" pero no parece ser considerado como un alimento, no es indispensable: en España, naranjas, limones, limas, granadas, agraz están al alcance de todos por su cultivo casi generalizado; son en la época los agrios básicos de la cocina. El autor del primer tratado en él que aparece el tomate, en 1745, Juan de altimiras, lo utiliza muchas veces como agrio, pero señala: "si tu no tuvieses tomates, echarás agrio de lima o naranja", o "con un poco de zumo de tomate o agraz"⁴³.

³⁸ M. MARTÍNEZ LLOPIS, *Historia de la gastronomía española*, Editora nacional, Madrid, 1981.

³⁹ N. MONARDES, *op. Cit.*

⁴⁰ N. MAILLARD, «Des goûts étranges venus d'ailleurs: le tour du monde alimentaire d'un marchand florentin du 17e siècle», in *Identité alimentaire et attente culturelle*, actas del coloquio de Neuchâtel, Univ. De Neuchâtel, fac. de Letras, 12-13 de noviembre de 1984, p. 161.

⁴¹ L. LOBERA DE ÁVILA, *Vergel de sanidad, que por otro nombre se llamava Banquete de cavalleros y orden de vivir ...*, Alcalá de Henares, 1542, f° LXI.

⁴² F. HERNÁNDEZ, *op. Cit.*

⁴³ J. ALTIMIRAS (o ALTAMIRAS), *Nuevo arte de cocina, sacado de la escuela de la experiencia*, Madrid, 1745, Barcelona, 1758, pp. 62 y 84 por ejemplo.

La desconfianza - legítima - para con un producto desconocido se vuelve más fuerte tratándose del tomate que, no sólo tiene una parentela dudosa, sino que su utilidad no está demostrada. Con pocas virtudes curativas, poco valor nutritivo, el tomate tendrá que pasar un buen rato en el purgatorio y contentarse con el papel de planta ornamental antes de introducirse en las cocinas. Gregorio de los Ríos, encargado por Felipe II de vigilar los jardines de Aranjuez, una de las residencias reales de las afueras de Madrid, nombra a los tomates en su catálogo con este único comentario: "Se dice que son buenos en las salsas"⁴⁴. El "se dice" que encontramos a menudo en las descripciones del tomate permite pensar que la mayoría de nuestros autores no se habían atrevido todavía a probarlos.

Despreciado por lo menos hasta el siglo XIX por la cocina de las clases privilegiadas, que sólo le admitió en tanto que salsa, es cierto que el tomate entró mucho más antes en la cocina popular española. No reemplazó ningún producto esencial, sólo apareció por su color, su tacto sedoso, como un "más" entre los agrios, por lo menos al principio; es bajo esta forma que logró poco a poco su importancia en la alta cocina. En tanto que alimento, en el siglo XIX, estará al alcance de todos y quedará reservado, según un periodista-gastrónomo de la época, Angel Muro, a la mayoría y a los pobres; escribió en el *Practicón de Madrid*: "¡Cómo la grana!



Así los venden en nuestra bendita tierra, gritando la mercancía por las calles y plazuelas; y en verdad que el tomate de España es el rey de los tomates. Por algo llaman en el extranjero manzana de amor a esta preciosa legumbre. Los tomates se comen crudos con y sin sal, y en nuestro país, sobrio por demás, forman con el pan el desayuno del trabajador y el tente en pié del pobre, porque un tomate en su época no tiene ningún valor, pues vale el kilo lo que un sello del interior. Las preparaciones culinarias del tomate son infinitas, y su importancia en la cocina y su abundancia han dado margen a la industria del tomate en conserva al natural y en pasta"⁴⁵. Pero parece que, al mismo momento había llegado ya a las grandes cocinas europeas: el ilustre Carême clasificaba entonces cierta preparación hecha con tomate entre las cinco más grandes salsas, con la bechamel, la salsa blanca, la bearnesa y la Mornay⁴⁶.

Conocido hoy en todo el mundo, a la vez condimento y hortaliza, el tomate tuvo que esperar casi tres siglos antes de recibir sus cartas de nobleza. Parece como si para ser adoptado rápidamente, un producto nuevo tenía, en los siglos XVI y XVII, sea recordar o aventajar algo ya existente, por la forma, el sabor, el color, así fue del pavo, sea reemplazar un producto muypreciado pero fuera del alcance de la mayoría, por consiguiente en este caso representar una ventaja económica real: así fue del pimiento... pero quizá no del tomate.

⁴⁴ G. De Los RÍOS, *Agricultura se jardines, que habla de la manera que se han de criar, gobernar y conservar las plantas*, Madrid, 1592 (reimpresión por la Sociedad de Bibliófilos españoles, Madrid, 1951). Citado por R. GREWE, *op. Cit.*, p. 73.

⁴⁵ A. MURO, *El Practicón, Los Cinco Sentidos*, Tusquets ed., Barcelona, 1982, 1ª ed. 1894, p. 538.

⁴⁶ Citado por F. DEL PASO, *op. Cit.*, p.110.