

JUAN JOSÉ IGLESIAS RODRÍGUEZ E ISABEL M^a MELERO MUÑOZ (COORDS.)

HACER HISTORIA MODERNA

Líneas actuales y futuras de investigación



Editorial Universidad de Sevilla

ÍNDICE

JUAN JOSÉ IGLESIAS RODRÍGUEZ
ISABEL M^a MELERO MUÑOZ
(COORDS.)

HACER HISTORIA MODERNA

Líneas actuales y futuras de investigación

2

V ENCUENTRO DE JÓVENES INVESTIGADORES DE LA FEHM

Sevilla, 4 y 5 de julio de 2019
Universidad de Sevilla



Sevilla 2020

Colección Actas

COMITÉ EDITORIAL:

José Beltrán Fortes
(Director de la Editorial Universidad de Sevilla)
Araceli López Serena
(Subdirectora)

Concepción Barrero Rodríguez
Rafael Fernández Chacón
María Gracia García Martín
Ana Ilundáin Larrañeta
María del Pópulo Pablo-Romero Gil-Delgado
Manuel Padilla Cruz
Marta Palenque Sánchez
María Eugenia Petit-Breuilh Sepúlveda
José-Leonardo Ruiz Sánchez
Antonio Tejedor Cabrera

Reservados todos los derechos. Ni la totalidad ni parte de este libro puede reproducirse o transmitirse por ningún procedimiento electrónico o mecánico, incluyendo fotocopia, grabación magnética o cualquier almacenamiento de información y sistema de recuperación, sin permiso escrito de la Editorial Universidad de Sevilla.

Motivo de cubierta: Grabiël Mutse, *Hombre escribiendo una carta*

© Editorial Universidad de Sevilla 2020
C/ Porvenir, 27 - 41013 Sevilla.
Tlfs.: 954 487 447; 954 487 451; Fax: 954 487 443
Correo electrónico: eus4@us.es
Web: <https://editorial.us.es>

© Juan José Iglesias Rodríguez e Isabel M^a Melero Muñoz (coords.) 2020
© De los textos, sus autores 2020

ISBNe: 978-84-472-2207-0
DOI: <https://dx.doi.org/10.12795/9788447222070>

Diseño de cubierta: Cuadratín Estudio
Composición interactiva: Cuadratín Estudio

PONENCIAS

La historia de la alimentación: un proyecto de historia total

Food history: a total history project

MARÍA DE LOS ÁNGELES PÉREZ SAMPER
Universidad de Barcelona

Resumen: La historia de la alimentación es hoy una línea historiográfica bien consolidada desde hace décadas. Momento esencial de su desarrollo fue la propuesta francesa de mediados del siglo XX hecha por Fernand Braudel. Era un proyecto totalizador. En el marco de la historia total, ideal de la Escuela de los Anales, el nuevo proyecto de historia de la alimentación se planteó desde un concepto interdisciplinar, y se formuló con criterios rigurosos y exigentes y con unas metas muy ambiciosas. Comen todos los seres humanos de todos los lugares y de todos los tiempos. La necesidad de comer es la misma, pero se ha resuelto de muy diversas maneras. Por tanto, nada más permanente y más universal, nada más transversal. A lo largo de los siglos los seres humanos hemos transformado el hecho biológico en una compleja construcción social y cultural. El hecho alimentario abarca la totalidad de la experiencia humana y lo podemos estudiar a muy diversas escalas y desde las más distintas perspectivas. La historia de la alimentación es además una historia especialmente integradora, la distinción entre espíritu y cuerpo, entre materia e intelecto, se desvanece ante la exigencia de comprender, en su complejidad, los diversos comportamientos alimentarios de los seres humanos, desde lo individual a lo colectivo, desde lo local a lo general. Palabras clave: Historia, Edad Moderna, España, alimentación, sociedad.

Abstract: The history of food has been a well established historiographic line for decades. The mid-twentieth-century French proposal by Fernand Braudel was an essential moment in its development. It was a comprehensive project. Within the framework of the total history of the School of Annals, the new food history project was approached from an interdisciplinary concept, and was formulated with rigorous and demanding criteria and

with very ambitious goals. All human beings of all times and despised locations eat. The need to eat is the same, but it has been resolved in many different ways. Therefore, nothing more permanent and more universal, nothing more transversal. Over the centuries, people have transformed a biological fact into a complex social and cultural construction. The food fact covers the whole of human experience and we can study it at a very different scales and from the most different perspectives. The distinction between soul and body, between matter and intellect, vanishes in the face of the need to understand, in their complexity, the different dietary behaviours of mankind, from the individual to the collective, from the local to the general.

Key Words : History, Modern Age, Spain, food, society.

HISTORIA TOTAL: UN PEQUEÑO HOMENAJE A LA ESCUELA DE ANNALES

Ir a la búsqueda de la Historia total es la pretensión de realizar un enfoque historiográfico holístico, totalizador, que insista en la superación de la historia de los grandes acontecimientos, que incluya la historia económica, social, política, cultural, y que dé el protagonismo de la historia no solo a grandes personajes, sino a la humanidad entera: «los hombres sin historia son la historia».

A mediados de siglo XX la escuela francesa de Annales propuso el concepto de «historia total». En su afán de renovación, proclamaba que el objeto de la historia son las sociedades humanas en su conjunto. Pretendía comprender el pasado en su totalidad y también en su diversidad. Se trataba de una manera de escribir la historia atenta a los grandes problemas colectivos. Señaló como línea preferente la Historia social, relacionándola con la Historia de las civilizaciones. Buscaba superar el enfoque positivista de la Historia Universal tradicional, que se ocupaba básicamente los acontecimientos políticos y militares. Proponía una renovación metodológica, subrayando los aspectos económicos y sociales, utilizando métodos cuantitativos.

Otra perspectiva esencial era la Historia de las civilizaciones. Planteaba la interdependencia entre el desarrollo histórico de los grupos humanos y el medio ambiente, al proponer un estudio previo del entorno geográfico. El modelo sería *El Mediterráneo y el Mundo Mediterráneo en la época de Felipe II*, de Fernand Braudel. También buscaba un equilibrio para superar el eurocentrismo presentando las similitudes y diferencias del desarrollo histórico de las distintas civilizaciones. La misma definición de civilización pretendía superar el concepto de único modelo, para proponer el de pluralidad de civilizaciones¹.

1. Fernand Braudel, *El Mediterráneo y el mundo mediterráneo en la época de Felipe II*, México, Fondo de Cultura Económica, 1953.

En ese marco, uno de los temas abordados fue la historia de la alimentación. El estudio de una necesidad vital, alimentarse, resultaba muy revelador. Todos los seres humanos comen. Comer es esencial para mantener la vida. Es una necesidad que compartimos con todos los seres vivos. Nadie puede sobrevivir sin comer. Por tanto, nada más permanente y más universal, nada más social y más transversal.

La historia de la alimentación es hoy una línea historiográfica bien consolidada desde hace décadas². Momento esencial de su desarrollo fue la propuesta francesa de mediados del siglo XX. La inicial convocatoria fue obra de la Escuela de los Annales, representada por Lucien Febvre y Marc Bloch, pero la segunda guerra mundial paralizó el plan. A partir de 1960, resurgió el proyecto de investigar la historia de la alimentación, iniciativa animada en esta nueva etapa por Fernand Braudel³.

Era un proyecto totalizador. Existían precedentes, pero se produjo un cambio importante. En el marco de la historia total, ideal de la Escuela de los Annales, el nuevo proyecto de historia de la alimentación se planteó desde un concepto interdisciplinar, y se formuló con criterios más rigurosos y exigentes y con unas metas todavía más ambiciosas.

Abarcaba desde lo individual a lo colectivo. Comen todos los seres humanos de todos los lugares. La necesidad de comer se da en las gentes de todos los pueblos y de todas las civilizaciones. La necesidad es la misma, pero se ha resuelto de diversas maneras, según las colectividades. Existen además opciones individuales, dentro del marco general de la comunidad.

Se trata de un espacio de muy diversas dimensiones. El hecho alimentario abarca todo el espacio humano y lo podemos estudiar a muy diversas escalas. Desde la escala familiar, institucional, local a la escala universal, pasando por toda clase de escalas regionales, nacionales, continentales...

Se abre además un amplio abanico de tiempos largos y tiempos cortos. «Larga duración» es un concepto que se debe a Braudel, quien distinguió entre tres tipos de tiempo (o duración: corto, medio y largo, en un artículo que marcó época: «Historia y ciencia social: la larga duración» (1958). Ya anteriormente, en su libro *El Mediterráneo y el mundo mediterráneo en la época de Felipe II* (1949) se había referido a la diferencia entre el tiempo inmóvil de la geografía, el tiempo rápido de la política y la guerra y el tiempo largo de la economía.

Esta nueva historia se movía en diversas escalas de tiempos. En la reinterpretación de esta intuición, el tiempo corto es el del presente, el del periodista,

2. María Ángeles Pérez Samper, "La historia de la historia de la alimentación", Dossier "La vida cotidiana en la España Moderna", *Chronica Nova, Revista de Historia Moderna de la Universidad de Granada*, nº 35, 2009, pp. 105-162.

3. Fernand Braudel: "Vie matérielle et comportements biologiques", *Annale, E.S.C.*, XVI, 3, 1961, pp. 545-549. Y "Alimentation et catégories de l'histoire", *Annale, E.S.C.*, XVI, 4, 1961, pp. 723-728.

un tiempo sin perspectiva. El tiempo medio es la duración de la vida de una persona, la duración de una coyuntura, un tiempo abierto en que casi cualquier azar es posible. El tiempo largo o «larga duración», finalmente, corresponde a estructuras históricas muy sólidas y arraigadas, que se resisten a desaparecer, incluso contra toda lógica, que se mantienen por debajo de los acontecimientos azarosos y que marcan a las sociedades en profundidad.

Las combinaciones de tiempos pueden ser muy variadas. Es el tiempo largo el que marca las continuidades, produce rutinas, construye las comunidades y les da su carácter, el que ofrece, en opinión de Braudel, los materiales más significativos para el historiador. La pluralidad de tiempos históricos hace imposible reducir la historia a la lógica de un solo “tiempo”. Por eso la larga duración relativiza la cronología para considerarla en una perspectiva amplia. El ritmo casi inmóvil del “tiempo geográfico” se verá combinado con aquel más rápido del “tiempo individual” y el de la circulación de hombres e ideas.

Comer participa del tiempo largo y del tiempo corto. Todos los seres humanos comen, y eso es así a lo largo de toda la historia. La necesidad de comer abarca todo el tiempo de la Humanidad. No hay tiempos en que la necesidad de comer desaparezca. Siempre existe. El fenómeno alimentario es, pues, de tiempos largos. Porque además comer no se resuelve en un momento. Existe todo un complejo sistema de producción, circulación y distribución de productos alimenticios que supone tiempos largos. También existen tiempos medios en que se desarrolla la adquisición de los alimentos en el mercado, su preparación culinaria, pero el hecho de comer se concreta finalmente en tiempos cortos, en el hecho individual de comer cada día, un acontecimiento muy efímero pero esencial.

LA HISTORIA DE LA ALIMENTACIÓN, HISTORIA SOCIAL: UN PEQUEÑO HOMENAJE A CERVANTES

La Historia es historia social. Situar en una perspectiva de «historia total» implica una nueva manera de entender el pasado. Para la historia total, el objeto de la historia son las sociedades humanas en su conjunto y, por tanto, interesan sobre todo las realidades colectivas. La historia total supone que no existe una historia al margen de las relaciones sociales. La historia se constituye como un entramado de ‘historias’ o narraciones diversas y complejas protagonizadas por sujetos muy diversos y no siempre desde el poder, sino desde iniciativas diversas, también “desde abajo”.

La historia de la alimentación es historia social. La necesidad de comer es común a todos los seres humanos. Pero hay infinidad de maneras de resolver el problema. No se trata de una cuestión meramente individual, es social. El arco es muy amplio y diverso, va desde el hambre a la abundancia, en función

de realidades y actitudes. Hay gentes que comen para vivir y gentes que viven para comer. Es una cuestión de recursos, pero también de mentalidades.

Se puede vivir muriendo o morir comiendo. La humanidad se debate entre la gran alternativa de comer para vivir o vivir para comer. Como diría Cervantes por boca de su famoso hidalgo manchego: “–Come, Sancho amigo –dijo don Quijote–, sustenta la vida, que más que a mí te importa, y déjame morir a mí a manos de mis pensamientos y a fuerzas de mis desgracias. Yo, Sancho, nací para vivir muriendo, y tú para morir comiendo”⁴.

La alimentación es un poderoso signo social. La comida no sirve solo para satisfacer la necesidad, sino que también es utilizada como signo social y a la vez de identidad y de distinción. Cervantes inicia su obra maestra *El ingenioso hidalgo Don Quijote de la Mancha*, presentando a Don Quijote a través de lo que come, pues la mesa es un poderoso factor de identificación social: “En un lugar de la Mancha, de cuyo nombre no quiero acordarme, no ha mucho tiempo que vivía un hidalgo de los de lanza en astillero, adarga antigua, rocín flaco y galgo corredor. Una olla de algo más vaca que carnero, salpicón las más noches, duelos y quebrantos los sábados, lantejas los viernes, algún palomino de añadidura los domingos, consumían las tres partes de su hacienda”⁵.

La mesa de un hidalgo manchego es significativa de un individuo particular, Don Quijote, de un grupo social, los hidalgos, y de la sociedad española de fines del siglo XVI y comienzos del XVII. La presentación de Don Quijote a través de su mesa es reveladora. Es la mesa de un hidalgo manchego, Don Alonso Quijano, que todavía era alguien, pero ya no era quien había sido. Come bien, mejor que Sancho Panza, mejor que los campesinos de aquellas tierras, pero está muy lejos de la abundancia y refinamiento que disfrutaba la alta nobleza, incluso su alimentación estaba por debajo de las buenas mesas de que disponían por aquella misma época los labradores ricos.

La frase aparentemente inocente de “una olla de algo más vaca que carnero” es indicativa. Aparece en primer lugar la olla o cocido, de carne, tocino, verduras y legumbres, el plato cotidiano por excelencia en casi todas las mesas españolas de la época, con más carne en las casas de los ricos y con poca carne y más verduras y legumbres en las casas de las clases populares. En una buena olla, había menos *vaca que carnero*, porque la vaca era un tercio más barata que el carnero. Más vaca que carnero es un indicio de la decadencia que los hidalgos estaban padeciendo en aquellos tiempos.

4. *Don Quijote de la Mancha*, edición y notas de Francisco Rico, con volumen complementario de estudios e ilustraciones. Madrid, Real Academia Española / Barcelona, Espasa-Círculo de Lectores, 2015. Parte II, Capítulo 59: Donde se cuenta del extraordinario suceso, que se puede tener por aventura, que le sucedió a don Quijote.

5. Q. Parte I. Capítulo 1: Que trata de la condición y ejercicio del famoso hidalgo don Quijote de la Mancha.

Sirva para comparar la olla de los estudiantes de Salamanca por esas mismas fechas. Domingo Hernández de Maceras, cocinero del Colegio Mayor de Oviedo de Salamanca, daba la siguiente receta de una olla rica en su *Libro del Arte de Cozina*, publicado en Salamanca, el año 1607.

“Para hacer una olla podrida, se le ha de echar carnero, vaca, tocino, pies de puerco, testuz, longanizas, lenguas, palomas, lavancos, liebre, lenguas de vaca, garbanzos, ajos y nabos si es su tiempo, y la carne que cada uno quisiere: hase de mezclar todo en una olla: y ha de cocer mucho: llevará sus especias: y después de bien cocida, se harán platos de ella, con mostaza de mosto, o de otra, y por encima los platos échale perejil, porque parece bien, y es muy bueno”⁶.

Al mediodía la olla, “salpicón las más noches”. Si para comer era la olla la que presidía la mesa de Don Quijote, para cenar la mayor parte de las veces aparecía el salpicón, que era otra vez un plato de carne, pues comer carne, en la comida y en la cena era signo de nobleza y posición, que el hidalgo manchego trataba de mantener a toda costa, aunque fuera aprovechando las sobras del cocido.

El salpicón se preparaba como fiambre con los restos de la carne de vaca, picada con cebolla y aderezada con vinagre, sal y pimienta. Covarrubias daba la siguiente definición: “La carne picada y adereçada con sal”. Espléndido era el salpicón de la Corte. Francisco Martínez Motiño, el más famoso cocinero español del Siglo de Oro, Jefe de las cocinas de Felipe III, autor del libro *Arte de Cozina, Pasteleria, Vizcocheria y Conserveria*, publicado en Madrid en 1611, daba una receta de “Salpicon de Vaca”: “Pues que tratamos de salpicon, quiero avisar que quando te pidieren salpicon de vaca, que procures tener un poco de buen tocino de pernil cocido, picado y mezclado con la vaca, luego su pimienta, sal, vinagre, su cebolla picada mezclada con la carne, y unas ruedas de cebolla para adornar el plato: es muy bueno, y tiene buen gusto”⁷.

Aparecían las legumbres, tan típicas de la alimentación de las gentes campesinas: “Lantejas los viernes”. A lo largo de la semana variaba el menú. Los viernes, día de abstinencia por precepto eclesiástico, como penitencia en recuerdo de la muerte del Señor, estaba prohibido comer carne y recurrían a otros alimentos, en este caso a un plato de legumbres, lentejas, naturalmente se sobreentiende solas, acaso cocidas con ajos, cebollas y alguna otra verdura y aliñadas con aceite. Hernández de Maceras, en su *Libro del Arte de Cocina* daba una receta que seguramente se ajustaba mucho a las lentejas que comía Don Quijote.

6. Domingo Hernández de Maceras, *Libro del Arte de Cozina*, Salamanca, Antonia Ramírez, 1607.

7. Francisco Martínez Motiño, *Arte de Cozina, Pasteleria, Vizcocheria y Conserveria*, Madrid, Luis Sánchez, 1611.

“Caldo de lentejas”: “Despues de limpias y escogidas las lentejas se echaran a cozer, y despues que cuezan un poco, se freyra un poco de cebolla, y ajos picados, y se echara en las lentejas, y toma pan rallado, y echaselo para que espessen con quatro o seysmaravedis de especias molidas, perexil, y yervabuena; y quando se uvieren de echar en las escudillas, se les echara un poco de vinagre: es buen caldo, sino que es melancolico, como dize Galeno, cap. 5”.

No podía faltar una representación de las aves: “algún palomino deañadidura los domingos”. Los domingos, como extraordinario, para celebrar la fiesta, se servía un palomino, una pequeña pieza de volatería, el tipo de carne más apreciada, también la más cara, aunque los palomos eran alimento habitual de los hidalgos, por ser privilegio de hidalguía poseer un palomar y haber muchos por tierras de Castilla, la Vieja y la Nueva.

También había palominos guisados para los estudiantes en el menú del Colegio Mayor de Oviedo. Hernández de Maceras daba dos recetas:

“Una caçuela de palominos”. “Desplumados, lavados, y limpiados los palominos muy bien, se han de cozer en una caçuela con un poco de cebolla picada, y un ajete, perexil, yervabuena, y tocino gordo, o manteca, con su sazón de sal: para una dozena de palominos seran menester ocho maravedis de especias, y un migajon de pan majado con las especias, y un ajo y agraz: y estando cozidos, y bien sazonados de sal, y especias a una dozena de palominos se echará seys huevos muy bien batidos, coajando con ellos los palominos que queden muy bien coajados, y se haran rebanadas de pan, poniendolas en el plato, o platos, para poner los palominos encima dellas: y se sirvan luego calientes”.

“De otro guisado de palominos”. “También los palominos se pueden dar cozidos, y salpimentados, y son muy buenos para differenciar platos de comidas: hanse de cozer con grassa, o tocino gordo, porque tengan sabor; tambien se pueden dar assados con limas agrias, y son muy buenos”⁸.

La gran incógnita llega con la comida del sábado, “duelos y quebrantos”, que serían seguramente huevos con torreznos. No se han encontrado referencias a este plato antes que Cervantes lo mencionara en su libro *Don Quijote de la Mancha*. No aparece en los recetarios cortesanos de Ruperto de Nola, de Diego Granada, de Francisco Martínez Montiño, tal vez por ser un plato sencillo y popular.

Seguramente la mejor interpretación es la que ofrece Francisco Rico. En su edición del *Quijote* anota que duelos y quebrantos era un plato que no rompía la abstinencia de carne selecta que en el reino de Castilla se observaba los sábados. Carnes de baja calidad se consumían los sábados para guardar la abstinencia mitigada, es lo que se llamaba “carne de sábado”.

Para algunos se trataba de un plato cristiano viejo. El nombre de duelos y quebrantos podría indicar también de manera muy críptica lo muy “cristiano

8. Hernández de Maceras, *Libro del Arte de Cozina...*

viejo” que comía Don Quijote, ya que la carne de cerdo estaba prohibida a los judíos y musulmanes. Américo Castro explicaba el sentido de la expresión como opuesta a otra expresión: “Güevos y torreznos, la merced de Dios”, según decía Covarrubias. Desde el punto de vista cristiano nuevo, comer tocino era motivo de “duelos y quebrantos”, expresión que se usaba normalmente en otros casos para decir que alguien estaba “dolido y quebrantado” física y moralmente; en cambio, desde el punto de vista del cristiano viejo, el tal manjar era “merced de Dios”. Covarrubias mencionaba que a comienzos del siglo XVII: “Todo cristiano viejo tiene siempre provisión de huevos y tocino”⁹.

Después de Cervantes el plato de duelos y quebrantos comienza a aparecer en obras literarias. En la comedia de Lope de Vega titulada *Las bizarrías de Belisa* se dice: “Almorzábamos unos torreznos / con sus duelos y quebrantos...”¹⁰ En una obra atribuida a Calderón de la Barca, titulada *Mojiganga del pésame*, aparecen los duelos y quebrantos. Se les llama “chocolate de la Mancha” y se presentan como alternativa a una taza de chocolate para confortar a una viuda: “Anda Isabelilla, / chocolate no me traigas / ni por pienso, que es regalo, / y a mí no me hace falta. / Unos huevos y torreznos / haz, que para una cuitada, / triste, mísera viuda, / huevos y torreznos bastan, / que son duelos y quebrantos. / ISABEL. A falta del de Guajaca, / no es malo ése, que al fin es / chocolate de la Mancha”¹¹.

En el *Diccionario de Autoridades* de 1732 se hace mención al plato y dice, citando como autoridad a Cervantes en el Quijote: “Llaman en la Mancha a la tortilla de huevos y sesos.”

En resumen, Don Alonso Quijano, el famoso hidalgo manchego todavía comía bien, pero los indicios de decadencia estaban presentes en su mesa. Tal vez para escapar de esa crisis que le amenazaba se convirtió en Don Quijote y emprendió una nueva vida de caballero andante. Otros hidalgos se quedaron en sus lugares, tratando de esconder su imparable declinación. “¡Miserable del bien nacido que va dando pistos a su honra, comiendo mal y a puerta cerrada, haciendo hipócrita al palillo de dientes con que sale a la calle después de no haber comido cosa que le obligue a limpiárselos! ¡Miserable de aquel, digo, que tiene la honra espantadiza, y piensa que desde una legua se le descubre el remiendo del zapato, el trasudor del sombrero, la hilaza del herruelo y la hambre de su estómago!”¹²

9. Américo Castro: “Sentido histórico literario del jamón y del tocino”, *Cervantes y los casticismos españoles*, Madrid, Alianza-Alfaguara, 1974, p. 26.

10. Lope de Vega Carpio, “Las bizarrías de Belisa”, *La Vega del Parnaso*, Madrid, Imprenta del Reino, 1637.

11. Pedro Calderón de la Barca, *Entremeses, jácaras y mojigangas*, ed. de Evangelina Rodríguez y Antonio Tordera, Madrid, Castalia, 1983.

12. Q. II, 44.

ESTUDIOS DE RACIONES. UN PEQUEÑO HOMENAJE A UN HISTORIADOR PIONERO, ANTONIO EIRAS ROEL

Los fenómenos naturales se incorporaron a la historia. Fernand Braudel, como jefe de la Escuela de Anales, se encargó de hacer el llamamiento desde la *Revista de Annales*. Reivindicó la nueva línea historiográfica, afirmando que había llegado la hora para los historiadores de dejarse conducir por los grandes fenómenos naturales y plantearse el estudio de los fenómenos vitales de los hombres del pasado, entre los cuales la alimentación ocupaba un puesto destacado:

“De entrada, ante todo, hay que persuadirse: el sector de la historia de la alimentación es uno cualquiera de los dominios de la investigación y de la interpretación históricas, se presenta, pues, con las mismas monótonas regularidades que los otros. Y es responsable con frecuencia, si no siempre, de las mismas hipótesis, de las mismas interpretaciones, de las mismas presentaciones que los más clásicos y los más estudiados de nuestros habituales dominios. Sus elementos son llevados por las mismas corrientes que los elementos más nobles de la historia”¹³.

En la línea económica reivindicada por Annales se orientaron los nuevos estudios primordialmente hacia el consumo, ya que consideraban que, a diferencia de la producción, estudiada por los especialistas en historia agraria, y a diferencia de la circulación y la distribución, estudiadas por los especialistas en historia del comercio, el consumo era el aspecto más desconocido, cuyo estudio todavía no se había abordado en profundidad.

Movidos por el afán de dar a la historia un estatuto científico, con un aparato metodológico que tenía en la cuantificación estadística su medio y objetivo máximo. En esa línea se insertó la historia de la alimentación. Primero abordada desde el cuantitativismo. Se trató del famoso y hoy criticado estudios de raciones.

Raciones para estudiantes fue el primer trabajo español publicado en la revista *Annales*¹⁴. Es un trabajo sobre las raciones alimentarias del Colegio Mayor de Fonseca de la Universidad de Santiago de Compostela en 1555, 1588 y 1751, sobre la ración del Colegio Menor de San Jerónimo de la misma Universidad en 1555, y sobre las raciones del personal del Hospital Real de Santiago de Compostela. Todas estas raciones se calcularon sobre las raciones tipo establecidas por las Constituciones de los tres establecimientos. Enriquez Morales calculó para el Hospital el consumo medio por enfermo de los años 1733 y 1734.

13. Fernand Braudel: “Vie matérielle et comportements biologiques”, *Annales, E.S.C.*, XVI, 3, 1961, pp. 545-549.

14. Antonio Eiras Roel y María José Enríquez Morales, “La consommation alimentaire d’Ancien Régime: les Collèges de Saint-Jacques-de-Compostelle”, *Dossier Histoire de la Consommation, Annales*, XXX, 2-3, 1975, pp. 454-464.

El estudio se centró en el Colegio mayor de Fonseca. El artículo 12 de las Constituciones prescribía una ración teórica cotidiana de una libra de cordero (libra gallega de 20 onzas o sea 574 gr) “los días de carne” o su equivalente en pescado los días de abstinencia, un cuartillo de vino (medio litro) y no más. A cada estudiante se le daba además “pan en abundancia” lo que se traducía en una ración cotidiana de casi un kg (920 gr). Esta ración de pan se podía tomar eventualmente fuera de las horas de refectorio. La ración cotidiana según las Constituciones de 1555 se reducía, pues, a tres alimentos básicos: 920 gr de pan, 575 gr de cordero, medio litro de vino.

Hay que añadir a la ración individual el cocido colectivo que llamaban “*condimento de la olla*” con manteca, especias y hierbas, más “*antes y postres*”. Pero el gasto de 6 reales por día en 1555, en plena revolución de los precios, para este *condimento* refleja la parquedad del alimento. Repartido entre una veintena de alumnos y servidores los 6 reales dan menos de 10 maravedíes por individuo.

Las Constituciones de 1588 mejoraron un poco las raciones establecidas en 1555: Una libra y media castellana de cordero (690 gr). Un cuartillo y medio de vino (75 cl). Y siempre 920 gr de pan. En el siglo XVIII, con la reforma de 1751 los colegiales de Fonseca obtuvieron un nuevo aumento de la ración de vino: dos cuartillos (1 l). La carne se mantuvo en 690 gr. Y se redujo ligeramente la ración de pan, de 32 a 30 onzas, 862 gr.

En el Colegio menor de San Jerónimo se daba una libra castellana de cordero (16 onzas, o sea 460 gr) por persona y día o su equivalente monetario en pescado los días de abstinencia y “pan en abundancia” dos libras castellanas en cada comida (920 gr) Además el “*condimento de la olla, sal y todas las otras cosas*”. Las Constituciones prohibían el vino y no se daba “ni ante ni post”. Las reformas de 1588 y 1751 no mejoraron las raciones de los estudiantes de este Colegio.

El rasgo más destacado de este régimen alimentario era la monotonía: Pan y carne, esta sustituida por pescado los días de abstinencia, componían el menú diario con un pequeño complemento de legumbres y otros ingredientes menores. El vino tenía un papel importante.

También se han hecho otros estudios sobre la alimentación de los Colegiales. Normalmente las constituciones de los colegios mayores universitarios fijaban la ración de carne en una cantidad que iba desde una libra diaria de carne, como en el colegio mayor de San Bartolomé, a 24 onzas, una libra y media, en el colegio mayor de Cuenca. La carne podía ser de carnero o cordero o de otros animales, generalmente a criterio del rector, en los días en que no estaba prohibido por la Iglesia comer carne. Esta cantidad debía ser distribuida entre la comida y la cena, una parte mayor al mediodía y una parte menor a la noche.

En las constituciones del Colegio Mayor de Oviedo, no se fijaba directamente la cantidad a consumir de carne y de otros productos, como se hacía en otros colegios, sino que se hablaba del valor de la ración. Según disponían las Constituciones, que databan de 1524, el Rector era el responsable de hacer las raciones alimentarias, en los días ordinarios y extraordinarios y el despenso debía gastar diariamente por cada colegial, tanto en días de carne como en días de pescado, los maravedíes necesarios para comprar una libra y media de carne de carnero¹⁵.

La alimentación de los estudiantes de Salamanca, según las Constituciones, coincide en cantidad y calidad con la de los estudiantes de Santiago: abundante pan, medio kg de carne y un litro de vino. Pero el recetario del cocinero del Colegio salmantino, Domingo Hernández de Maceras, sugiere que con esos alimentos básicos y alguna cosa más se podían organizar menús mucho más variados y apetitosos¹⁶.

HISTORIA DE LA ALIMENTACIÓN, HISTORIA CULTURAL. UN PEQUEÑO HOMENAJE A TRES HISTORIADORES DE LA ALIMENTACIÓN: FLANDRIN, MONTANARI Y RIERA

La historia de la alimentación es actualmente sobre todo historia cultural enfocada desde múltiples perspectivas. Un libro de referencia es *La Historia de la alimentación*, publicada bajo la dirección de Jean-Louis Flandrin y Massimo Montanari y traducida a muchos idiomas. Incorporando una gran variedad de puntos de vista, se inserta preferentemente en la línea social y cultural. Como afirman los directores de la obra: “Actualmente la historia de la alimentación ya ha alcanzado la amplia y plural dimensión que se requiere para hacer comprensible el hecho alimentario y su evolución a través de la historia”¹⁷.

La obra de estos dos autores, Flandrin, modernista, y Montanari, medievalista, sintetizada en este libro fundamental, representa muy bien la trayectoria de la historia de la alimentación en el paso del siglo XX al siglo XXI. Ambos poseen una bibliografía abundantísima y de la máxima calidad, que los encumbra mercedamente como grandes maestros de la especialidad. Antoni Riera Melis, catedrático de Historia Medieval en la Universidad de Barcelona, fue el introductor en España de la historia de la alimentación.

15. Luis Sala Balust, *Constituciones, estatutos y ceremonias de los antiguos colegios seculares de la Universidad de Salamanca*, ed. crítica, Salamanca, 1962-1963, 3 vols.

16. M. A. Pérez Samper: *La alimentación en la España del Siglo de Oro. Domingo Hernández de Maceras “Libro del Arte de Cocina”*, Huesca, La Val de Onsera, 1998.

17. Jean-Louis Flandrin y Massimo Montanari (dirs.), *Historia de la alimentación*, Gijón, Ediciones Trea, 2004, ps. 16-17.

Siguiendo la línea historiográfica italiana, desde el principio apostó preferentemente por la perspectiva económica y social. Es el único historiador español que participó en la repetidamente citada *Historia de la alimentación*, encargándose del capítulo dedicado a la alimentación de la sociedad feudal en los siglos XII y XIII.

Entre estas líneas sociales y culturales destaca una, la de la alimentación como signo de sociabilidad. Aunque se trata de una necesidad individual, comer se suele satisfacer en grupo. Cada persona come en el marco de su espacio y su tiempo histórico. Pero come además en función de su clase social. Dime qué comes y te diré quién eres, –y no solo lo que comes, también con quién, dónde, cuándo, cómo... Todo ello define al grupo y define al individuo.

El gran afán permanente y universal consiste en comer más y comer bien. Como signo social, la alimentación queda definida por el nivel económico. A más alto nivel, se come más y se come mejor. La abundancia es fundamental. Pero no se trata solo de comer más cantidad, sino de comer “bien”. “Comer bien” es disponer de más alimentos para poder elegir, alimentos más difíciles de obtener, preparados de manera más excelente, presentados de manera más elegante, alimentos al alcance de muy pocos, una cocina creativa e innovadora.

Comer bien es también comer con personas distinguidas. Banquetear, comer y beber espléndidamente era una de las principales modas cortesanas. Luis Lobera de Ávila, médico de la corte del emperador Carlos V, escribió un tratado titulado *Banquete de nobles caballeros e modo de vivir* en el que señalaba la importancia que los banquetes tenían en la Corte:

“Porque los cavalleros y señores ansí de España y de Francia y de Alemania, como de Italia y de otras partes, usan agora y tienen mucho en costumbre de hazerse los unos a los otros vanquetes y beber “autant” que agora dizen. Diré unas cosas que el buen vanquete ha de llevar e los daños que de usarlos mucho se siguen, y particularmente de cada uno que en los tales vanquetes entra, y el daño y provecho que hazen y sus complexiones”¹⁸.

Un banquete imperial representaba la máxima excelencia alimenticia, en cantidad, calidad y variedad. Lobera presentaba en su obra el modelo de un menú de banquete, tal como se estilaba en la corte imperial:

“En un buen banquete ha de haber muchas frutas de principio, y cosas de leche y queso y mucha diversidad de carnes, ansí como carnero, vaca, ternera, venado, cabrito, lechones y ansarones, etc. Muchas maneras de aves, ansí como faisanes, francolines, codornices, perdices, esternas, gallinas, pollos, pavos, etc. Liebres, conejos, gazapos, etc. Y todo de diversas maneras guisado con manteca y vino y vinagre; y todo género de salsas y pasteles, y todo género de pescados. Porque el banquete no se dice agora bueno si no entra en él pescado y

18. Luis Lobera de Ávila: *Vanquete de nobles caballeros*, Augsburgo, 1530, 2.ª ed. ampliada Alcalá, Juan de Brocar, 1542.

carne, y para postre muchas maneras de frutas, así como de pasta y fritura, y toda especie de vino y toda suerte de cerveza, y beber «autant», que agora dicen. Y así, desta manera, las personas que lo usaren vivirán poco, y lo que vivieren será *labor et dolor*, no embargante lo que algunos dicen: que los han usado muchas veces y ningún daño han sentido, lo cual adelante daña, aunque de presente no se sienta¹⁹.

Frente a las excelencias cortesanas existían otras maneras de comer “bien”. Fray Antonio de Guevara, un eclesiástico cortesano, se dejaba llevar por las mismas fechas de la nostalgia de la vida del campo. El tradicional sentimiento del *Beatus Ille*, se refleja perfectamente en su obra *Menosprecio de corte y alabanza de aldea*:

Es privilegio del aldea que todos los que moran en ella coman a do quisieren y a la hora que quisieren, lo cual no es así en la corte y grandes pueblos, ado les es forzado comer tarde y frío y desabrido, y aun con quien tienen por enemigo. ¡Oh!, bendita tú, aldea, a do comen al fuego si es invierno, en el portal si es verano, en la huerta si hay convidados, so el parral si hace calor, en el prado si es primavera, en la fuente si es Pascua, en las eras si trillan, en las viñas si plantan majuelo, a solas si traen luto, acompañados si es fiesta, de mañana si van camino, olla podrida si vienen de caza, todo cocido si no tienen dientes, todo asado si quieren arreciar, a la tarde si no lo han gana, o muy temprano si tienen apetito. Tres condiciones ha de tener la buena comida, es a saber: comer cuando lo ha gana, comer de lo que ha gana, comer con grata compañía; y al que faltaren estas condiciones, maldecirá lo que come y aun a sí mismo que lo come²⁰.

No podía faltar el elogio del buen pan, alimento esencial de la época para todos, identificado con el sustento humano por excelencia. Por muchos y muy sofisticados que fueran los platos que se servían en los banquetes cortesanos, nada era comparable al buen pan de aldea:

Es privilegio de aldea que el que morare en ella tenga harina para cerner, artesa para amasar y horno para cocer, del cual privilegio no se goza en la corte ni en los grandes pueblos, a do de necesidad compran el pan que es duro, o sin sal, o negro o mal lludido, o avinagrado, o mal cocho, o quemado, o ahumado, o reciente, o mojado, o desazonado, o húmedo; por manera que están lastimados del pan que compraron y del dinero que por ello dieron. No es así, por cierto, en el aldea, a do comen el pan de trigo candeal, molido en buen molino, a hechado muy despacio, pasado por tres cedazos, cocido en horno grande, tierno del día antes, amasado con buena agua, blanco como la nieve y fofo como esponja. Los que viven en el aldea y amasan en su casa tienen abundancia de pan para su gente, no lo piden prestado a los vecinos, tienen que dar a los pobres,

19. Lobera de Ávila: *Vanquete de nobles caballeros...*

20. Fray Antonio de Guevara, *Menosprecio de corte y alabanza de aldea*, Valladolid, 1539.

tienen salvados para los puercos, bollos para los niños, tortas para ofrecer, hojizas para los mozos, a hechaduras para las gallinas, harina para buñuelos y aun hojaldres para los sábados²¹.

LAS MANERAS EN LA MESA, UN SIGNO DE CIVILIZACIÓN. UN PEQUEÑO HOMENAJE A NORBERT ELIAS

La historia total condujo también al redescubrimiento y ampliación de la historia cultural. Influenciados por el desarrollo de la psicología social y la antropología estructural, una parte de los historiadores de *Annales* se lanzó al estudio del nivel inconsciente de las prácticas sociales y las representaciones colectivas. Desde la llamada nueva historia –la historia de las mentalidades– se abordó la historia de la alimentación con una perspectiva socio-cultural.

Alimentarse es una construcción cultural. A los seres humanos no nos basta con nutrirnos. A lo largo del tiempo hemos convertido el hecho biológico en un fenómeno muy complejo. Alimentarse es un signo social y cultural muy sofisticado. Las maneras en la mesa son un buen ejemplo del desarrollo civilizador.

El proceso de civilización, como ha señalado Norbert Elias, tenía como objeto principal y prioritario hacer al hombre más humano, enseñándole a distanciarse de los animales y convirtiéndole en un ser más espiritual. Este ser más elevado se identificaba con los estamentos y grupos más elevados de la sociedad, los cortesanos, los ciudadanos, frente a las clases populares, especialmente los campesinos²².

La cortesía, la civildad y la urbanidad eran recursos muy eficaces para reflejar el sistema de jerarquía, estableciendo distinciones entre grupos sociales y categorías personales. En toda Europa y también en España se produjo en el Renacimiento una gran preocupación por las buenas maneras, como señal de civilización. Se establecieron un conjunto de normas negativas y afirmativas, dirigidas a lograr el control del cuerpo y de sus apetitos. Especial atención se dedicaba al comportamiento en la mesa, como destacado escenario de sociabilidad.

Obra de importantes humanistas, como Erasmo, se publicaron numerosos tratados, destinados a las clases más elevadas. En España se ocuparon del tema diversos autores, como fue el caso de Fray Antonio de Guevara en su *Aviso de privados y doctrina de cortesanos*, de 1539, concretamente en el Capítulo VII, titulado *De la templanza y crianza que el Cortesano ha de tener cuando comiere a la mesa de los señores*. Muy famosos fueron los “Galateos”,

21. Guevara, *Menosprecio de corte y alabanza de aldea...*

22. Norbert Elias, *El proceso de la civilización. Investigaciones sociogenéticas y psicogenéticas*, México, Fondo de Cultura Económica, 1988.

el original de Giovanni della Casa (1558), la traducción al español de Becerra (1585) y *El Galateo Español* de Lucas Gracián Dantisco (1582). El interés por el tema continuó en el barroco²³.

En el siglo XVIII con la preocupación de las Luces por la educación se multiplicaron estas obras, destinadas ya no solo a los grupos privilegiados, sino ampliados sus destinatarios a la burguesía y a la sociedad en general²⁴.

El principal mensaje ilustrado era que había que comer con la razón. A mediados del siglo XI Padre Antonio Codorniu en su *Instrucción de Christiana, y Política Cortesanía con Dios y con los hombres, dispuesta, primariamente, para los Señores Colegiales del Imperial Colegio de Nuestra Señora, y Santiago de Cordellas, de la Compañía de Jesús de Barcelona*, (Gerona, 1740) decía: “El comer, para distinguirse de los brutos, ha de ser gobernado de la razón, y no del apetito”. La regla era siempre la moderación: “Por último, ni la comida, ni la bebida se ha de tomar con ansia, sino con medida, y decoro, como que ella sirve al sustento, y a la persona, y no la persona a la comida, y bebida.”²⁵

En un tratado posterior, de fines del setecientos el autor de *La Civilidad de la mesa* (1790) hacía interesantes reflexiones sobre civilidad y distinción. Su largo subtítulo resulta muy significativo: “Rasgo de educación indispensable en todo sugeto de distinguido nacimiento. Contiene una definición de la verdadera civilidad, con el arte de trinchar todo género viandas, el modo de servir las con toda propiedad, y los documentos particulares de lo que se debe observar en la mesa. Para instrucción de la juventud española, a quien se dedica”²⁶.

Siguiendo la línea social y cultural en las últimas décadas ha surgido una nueva historia de la alimentación ya anunciada por Flandrin y Montanari en su obra de recapitulación y de replanteamiento, la famosa *Historia de la alimentación*:

Así, los puntos de vista se multiplicaron, los investigadores cruzaron sus conocimientos y, poco a poco, fueron construyendo, cada uno por su parte, una

23. María Ángeles Pérez Samper, “Humanismo y civilidad en la mesa” Gloria Ángeles Franco Rubio, (ed.): *La vida de cada día. Rituales, costumbres y rutinas cotidianas en la España moderna*, Madrid, A.C. Almudayna, 2012, pp. 77-112.

24. María Ángeles Pérez Samper, “La urbanidad en la mesa en la España del siglo XVIII”, Inmaculada Arias de Saavedra Alías (ed.), *Vida cotidiana en la España de la Ilustración*, Granada, Universidad de Granada, 2012, pp. 223-264.

25. Antonio Codorniu, bajo el seudónimo de Fausto Agustín de Buendía, *Christiana, y Política Cortesanía con Dios y con los hombres, dispuesta, primariamente, para los Señores Colegiales del Imperial Colegio de Nuestra Señora, y Santiago de Cordellas, de la Compañía de Jesús de Barcelona*, Gerona, J. Bro, 1740.

26. María Ángeles Pérez Samper, “La civilidad de la mesa en los tratados españoles de la edad moderna” en José María Imizcoz Beunza; Máximo García Fernández; Javier Esteban Ochoa de Eribe (coords.): *Procesos de civilización: Culturas de élites, culturas Populares. Una historia de contrastes y tensiones (siglos XVI-XIX)*, Bilbao, Universidad del País Vasco, 2019, pp. 163-189.

nueva historia de la alimentación, profundamente diferente de “esta pequeña historia de lo pintoresco y de lo trágico” contra la que se habían pronunciado, a principios de los años sesenta, los pioneros de la escuela de los *Anales*. Esta nueva historia ya no es “pequeña”, sino que aspira a tratar todos los aspectos de la acción y del pensamiento humanos. Pretende ser por tanto un proyecto de historia total²⁷.

CREENCIAS Y VIVENCIAS. UN PEQUEÑO HOMENAJE A TERESA DE JESÚS

La historia de la alimentación es una historia especialmente integradora: “El tema de la alimentación es especialmente agregativo e integrador, la vieja distinción entre espíritu y cuerpo, entre materia e intelecto, se desvanece ante la exigencia de comprender, en su complejidad, los comportamientos alimentarios del hombre”²⁸

Importantes son las claves religiosas. Las creencias se proyectan en las vivencias. Todas las religiones desarrollan normativas alimentarias. Las tres grandes religiones monoteístas, judaísmo, cristianismo e islam marcan perfiles a la alimentación. Los judíos son los que tienen normas más numerosas y complicadas, basadas en los conceptos de lo puro y lo impuro. Los cristianos son los más libres. Jesús rompió con el concepto judío de pureza. No dio normas, dio ejemplo. Fue la Iglesia la que creó los preceptos del ayuno y la abstinencia. Los musulmanes tienen reglas simples pero estrictas. Básicamente la prohibición del cerdo y del vino.

La normativa religiosa es más o menos respetada, pero tiene fuerza social, de manera que con frecuencia lo religioso y lo cultural se confunden. Y así costumbres alimenticias de origen religioso se convierten en signos de identidad. Sirven para configurar la unidad, pero también para marcar la diferencia. Son signos de identificación y también de rechazo.

Un buen ejemplo puede ser en la España moderna el caso de los moriscos. Los moriscos, que habían sido obligados a convertirse al cristianismo en los primeros años del siglo XVI, mantuvieron muchas de sus tradiciones y costumbres. La alimentación fue para la comunidad morisca un signo de identidad, factor de diferenciación y resistencia.

Según el P. Aznar de Cardona en un libro de los primeros años del siglo XVII, *Expulsión justificada de los moriscos españoles* (1612), consumían harinas de legumbres, lentejas, panizo, habas, mijo y pan. Con el pan juntaban

27. Flandrin, Jean-Louis, y Montanari, Massimo (dirs.), *Historia de la alimentación*, Gijón, Trea, 2004.

28. Flandrin y Montanari (dirs.), *Historia de la alimentación...*

pasas, higos, miel, arropo, leche y frutas del tiempo (melones, pepinos, duraznos). No bebían vino. No compraban carne o caza, sino aquella degollada ritualmente. Trabajaban con ahínco sus huertas. Eran muy aficionados a las frutas y hortalizas²⁹.

Aunque rechazada por los cristianos por sus referencias religiosas, la alimentación morisca era muy rica y variada. Eran alimentos dignos de la mesa de un rey, pero sospechosos. El Padre Guerra de Lorca en su obra *Catecheses Mystagogicae proaduenis ex Secta Mahometana* (1586) destacaba su calidad: “Si los alimentos servidos y condimentados al estilo del país no diesen margen a tantas supersticiones, debían ser servidos a la mesa del rey y no ser prohibidos jamás a estos comensales. Más como es íntima su relación con el rito mahometano, no deben lo párrocos tolerar su uso, ni siquiera en los convites nupciales”³⁰.

A pesar de las continuas rivalidades entre cristianos y moriscos, la cocina de tradición islámica proyectó muchas influencias en la cocina cristiana. Francisco Delicado en su novela *La lozana andaluza* hacía una larga lista de platos, muchos de procedencia morisca.

Pues más parezco a mi abuela que a mi señora madre, y por amor de mi abuela me llamaron a mí Aldonza, y si esta mi abuela vivía, sabía yo más que no sé, que ella me mostró guisar, que en su poder aprendí hacer fideos, empanadillas, alcuzcuz con garbanzos, arroz entero, seco, graso, albondiguillas redondas y apretadas con culantro verde, que se conocían las que yo hacía entre ciento. (...) Pues, ¿adobado no hacía? Sobre que cuantos traperos había en la cal de la Heria querían probarlo, y máxime cuando era un buen pecho de carnero. Y ¡qué miel! Pensá, señora, que la teníamos de Adamuz, y zafrán de Peñafiel, y lo mejor del Andalucía venía en casa de esta mi abuela. Sabía hacer hojuelas, prestiños, rosquillas de alfajor, testones de cañamones y de ajonjolí, nuégados, sopaipas, hojaldres, hormigos torcidos con aceite, talvinas, zahinas y nabos sin tocino y con comino; col murciana con alcaravea, y «olla reposada no la comía tal ninguna barba». Pues boronía ¿no sabía hacer?: ¡por maravilla! Y cazuela de berenjenas mojías en perfección; cazuela con su ajico y cominico, y saborcico de vinagre, esta hacía yo sin que me la vezasen. Rellenos, cuajarejos de cabritos, pepitorias y cabrito apedreado con limón ceutí. Y cazuelas de pescado ceical con oruga, y cazuelas moriscas por maravilla, y de otros pescados que serían luengo de contar. Letuarios de arropo para en casa, y con miel para presentar, como eran de membrillos, de cantueso, de uvas, de berenjenas, de nueces y de la flor del nogal, para tiempo de peste; de orégano y de hierbabuena, para quien pierde el apetito. Pues ¿ollas en

29. Pedro Aznar Cardona, *Expulsión justificada de los moriscos españoles y suma de las excelencias christianas de nuestro Rey Don Felipe Tercero desde nombre*, Huesca, Pedro Cabarte, 1612.

30. Pedro Guerra Lorca, *Chatechesi mystagogicae pro aduenis ex secta Mahomatana ad Parrochos et Potestates*, Madrid, Pedro Madrigal, 1586.

tiempo de ayuno? Estas y las otras ponía yo tanta hemencia en ellas, que sobrepujaba a Platina, *De voluptatibus*, y a Apicio Romano, *De re coquinaria*, y decía esta madre de mi madre: «Hija Aldonza, la olla sin cebolla es boda sin tamborín»³¹.

Todas las religiones tienen normas alimenticias, más o menos numerosas y estrictas. Aunque el cristianismo tiene una actitud más libre que los judíos y los musulmanes, todos los cristianos deben respetar los preceptos eclesiásticos del ayuno y la abstinencia. Era una norma y se convirtió en una costumbre, generalmente respetada.

Los religiosos asumían normativas más estrictas de austeridad y mortificación. Las normas dependían de las diversas órdenes religiosas, de las épocas de mayor o menor exigencia y de la devoción personal. En general, la alimentación monástica y conventual era pobre y sencilla, predominantemente vegetariana. Hay órdenes, como los cartujos o los carmelitas descalzos que tienen siempre prohibido comer carne.

Se trataba no de ayunar no por obligación, sino por devoción, ayunar por amor a Dios. Los comportamientos penitenciales, sobre todo el ayuno, se venían realizando desde hacía siglos y eran admirados por considerarlos signos de santidad. El ayuno era el signo más visible del ascetismo, buscaba el control del cuerpo para propiciar el encuentro con Dios; su opuesto era la glotonería, la gula, un pecado capital.

Los ayunos estaban regulados por la Iglesia y por las Reglas monásticas y conventuales, pero algunos religiosos, especialmente mujeres, los llevaban al extremo, por ejemplo, comiendo únicamente hierbas durante días. Ejemplos muy rigoristas de la época medieval fueron Clara de Asís y sobre todo Catalina de Siena.

En la época moderna dieron ejemplo de austeridad y mortificación las órdenes reformadas como el Carmelo Descalzo. Teresa de Ávila fue muy severa en su relación con el alimento. Estableció en sus conventos la práctica del ayuno y la prohibición de comer carne. Pero no llegó a los extremos más radicales. Su actitud era práctica y realista. Según establecía el *Libro de las Constituciones*: “Hase de ayunar desde la Exaltación de la Cruz, que es en Septiembre, desde el mismo día, hasta Pascua de Resurrección, excepto los domingos”. “No se ha de comer carne perpetuamente”. Igualmente se fijaban horarios y criterios para el refectorio: “En la hora del comer no puede haber concierto, que es conforme a como lo da el Señor. Cuando lo hubiere, el invierno a las once y media cuando fuere ayuno de Iglesia, cuando fuere de la Orden a las once, en

31. Francisco Delicado, *Retrato de la Lozana andaluza* (Venecia, 1528). *La Lozana Andaluza*, Madrid, Cátedra, 1985, pp. 177-179.

verano a las diez se tañerá a comer. Fuera de comer y cenar, ninguna hermana coma ni beba sin licencia”³².

No existía un rechazo morboso hacia el alimento. Se trataba de evitar que lo material obstaculizara la vida espiritual. Pero comer era una necesidad diaria también para las monjas, por santas que fueran. Para Teresa de Jesús lo importante era encontrar a Dios en lo cotidiano. Ningún oficio era menor, si se hacía por amor a Dios y a las hermanas. Les decía a sus monjas: “Entended que, si es en la cocina, también entre los pucheros y las ollas anda el Señor”

La madre Teresa se preocupaba incluso de asegurar el sustento de sus hijas, y de hacerlo de manera lo más agradable posible. Según decía el Padre Francisco de Ribera, Teresa “de noche estaba pensando cómo guisaría los huevos y el pescado y cómo haría el caldo que fuese diferente de lo ordinario, para dar algún regalo a aquellas siervas de Dios, y aquella semana era la casa bien proveída”³³.

Muchas veces el motivo de no tener nada para comer era más la pobreza que el rigorismo, como le sucedió a la misma Teresa en su último viaje, poco antes de morir:

Y a la mañana siguiente nos partimos (camino de Alba desde Medina) sin llevar cosa alguna para el camino, y la Santa iba ya mala del mal de la muerte; y todo este día por el camino no pude hallar ninguna cosa para darla de comer. Y en una noche, estando en un pobre lugarcillo, no se halló cosa que comer, y ella se halló con gran flaqueza, díjome: “Hija deme si tiene algo, que me desmayo”, y yo no tenía cosa sino unos higos secos, y ella estaba con calentura. Yo di cuatro reales que me buscasen dos huevos costasen lo que costasen. Yo, cuando vi que por dinero no se hallaba cosa, y que me lo volvían, no podía mirar a la Santa sin llorar, que tenía el rostro medio muerto³⁴.

Los comportamientos extremos no se daban solo en algunas pocas monjas santas. Religiosas en pos de la santidad había muchas y algunas llevaron la austeridad y la mortificación hasta las últimas consecuencias. Las reglas monásticas y conventuales eran todas muy pobres y austeras. Además existían algunas monjas deseosas de realizar un mayor esfuerzo en el camino de la santidad. La pobreza y la penitencia eran llevadas a veces hasta extremos exagerados. El alimento era un buen signo a la hora de expresar la renunciación del mundo y de las cosas terrenales, como vía ascética hacia la purificación del espíritu y el acercamiento a Dios.

32. Teresa de Jesús, *Obras, Libro de las Constituciones*, Madrid, M. Rivadeneyra, 1861, pp. 251-280.

33. Francisco Ribera, *Vida de Santa Teresa de Jesús*, Barcelona, Gustavo Gili, 1908, p. 465.

34. Julen Urquiza (ed.), *Obras completas de la beata Ana de San Bartolomé*, Burgos, 1998.

Un significativo ejemplo puede ser el de la fundadora del monasterio de Santa Margarita la Real, de clarisas capuchinas, la madre Ángela Margarita Serafina. En la historia de su vida, escrita por el jesuita Juan Pablo Fons y publicada en 1653, se insiste en su templanza y en la “maceración” de su cuerpo con ayunos y penitencias. Comía muy poco, hasta quedar al límite de la supervivencia. Comía alimentos muy pobres y tan bajos que eran casi impropios de la alimentación humana. Mortificaba el sentido del gusto, prohibiéndose hasta el más sencillo de los placeres. Era poco y rústico el alimento con que se sustentaba:

Ayunava en estos años que estuvo en Manresa (que eran como su noviciado) cada día, comía sola una vez, y essa a la tarde; su comida, y colación que ivan juntas, era una poca de ensalada sin aceyte, ni sal, con solo vinagre, y una ravanada de pan, y bevia una sola vez de agua. Otras vezes dexando las yervas, comia con el pan alguna naranja; por manera que su comida era un perseverante ayuno, mas para evitar la muerte que para sustentar la vida; juzgavan muchas personas cuerdas ser casi imposible poder passar un cuerpo humano con tan poco, y rústico alimento; no faltando por otra parte a las ocupaciones de oración, labor de manos, y enseñanza de niñas, y lo que excede toda ponderación de asperezas, y penitencias, que eran para un gigante³⁵.

La negación a la que sometía su cuerpo era extrema:

Solo con yervas se mantenía aquel Angel Divino (dize el Padre Maestro Zamora) y tan humilde, que no se hallaba digna de comer otros mantenimientos, sino los que lo son de los brutos animales, y esos sin aceyte que los ablandasse, ni sal que les diera gusto, porque en solo Dios tenía sus gustos librados. Dice San Bernardo, y aun desmiente a los que dizen, que el vivir bien, consiste en comer bien, *vulgo dictur, qui se bene pascit, bene vivit, et mentitor est iniquitas sibi, ile bene vivit, qui bene facit*: Aquel vive bien, que hace bien, no el que come bien, pues en comer, y beber no difiere el hombre de las bestias, si en comer con templanza, y mortificación, como comía esta abstinenté muger. La maceración de su cuerpo era igual, y aun mayor que su abstinencia³⁶.

Parecía sustentarse de milagro:

El rigor de la abstinencia, y tesón de ayunos, que escrivoos ... Continuó Serafina en el estado Religioso, tomando tan poco alimento, que algunos juzgaron se sustentava de milagro por lo poco que comía; guisava con pías, y santas consideraciones para satisfacer más al gusto del espíritu, que el apetito del cuerpo ... En la

35. Juan Pablo Fons, *Historia y vida de la venerable madre Ángela Margarita Serafina, fundadora de religiosas capuchinas en España y de otras sus primeras hijas hasta el años de mil seiscientos veynte y dos*, Barcelona, Cathalina Mathevad, 1653, p. 26.

36. Fons, *Historia y vida de la venerable madre Ángela Margarita Serafina*, p. 26.

mesa demás de la bendición común, que ella sola que presidía echava, bendecía en particular quanto le davan para comer, y beber, y sobre el consuelo de la devoción hallava grande alivio, que corregía algún tanto a aquella excesiva amargura, y heidiondez con que la atormentava el Demonio, al tiempo de la comida³⁷.

PASAR HAMBRE, SOÑAR CON COMER. UN PEQUEÑO HOMENAJE A LA NOVELA PICARESCA Y A LA PINTURA DE MURILLO

La historia del hambre es más importante que la historia de los banquetes. Eran pocos los privilegiados que comían mucho y bien. La gran mayoría de las gentes de las clases populares comía alimentos más simples, más baratos, más asequibles, preparados de manera más tradicional, menos experta. Era una alimentación rutinaria. Los más pobres y los marginados, tenían muchos problemas para asegurar su alimentación diaria. Solían estar mal nutridos y con frecuencia pasaban hambre. Incluso existía el riesgo de morir de hambre en épocas de pérdidas de cosechas o de guerra.

La historia del hambre en la España moderna se halla muy bien reflejada en las novelas de pícaros, comenzando por el *Lazarillo de Tormes*. Lázaro pasó hambre con todos sus amos. Mal le fue con el ciego, que le mataba de hambre. Sólo aguzando el ingenio lograba comer algo:

Mas también quiero que sepa vuestra merced que, con todo lo que adquiría, jamás tan avariento ni mezquino hombre no vi, tanto que me mataba a mí de hambre, y así no me demediaba de lo necesario. Digo verdad: si con mi sotileza y buenas mañas no me supiera remediar, muchas veces me finara de hambre; mas con todo su saber y aviso le contaminaba de tal suerte que siempre, o las más veces, me cabía lo más y mejor. Para esto le hacía burlas endiabladas, de las cuales contaré algunas, aunque no todas a mi salvo³⁸.

Tampoco le fue bien a Lázaro con el clérigo. Pan y cebolla era comida de pobres y a ello tuvo que adaptarse para sobrevivir. Nada quería el ciego darle a su lazarillo más que cebollas y las tenía bien vigiladas:

Y en toda la casa no había ninguna cosa de comer, como suele estar en otras: algún tocino colgado al humero, algún queso puesto en alguna tabla o en el armario, algún canastillo con algunos pedazos de pan que de la mesa sobran; que me parece a mí que aunque dello no me aprovechara, con la vista dello me consolara. Solamente había una horca de cebollas, y tras la llave en una cámara en lo alto de la casa. Destas tenía yo de ración una para cada cuatro días...

37. Fons, *Historia y vida de la venerable madre Ángela Margarita Serafina*, pp. 129-130.

38. *El Lazarillo de Tormes*, 1554, Madrid, Cátedra, 2006.

El Lazarillo soñaba con comer, pero el hambre era tanta que le impedía soñar, le mantenía despierto inventando modos y maneras de remediar su necesidad: “Como la necesidad sea tan gran maestra, viéndome con tanta, siempre, noche y día, estaba pensando la manera que tenía en sustentar el vivir; y pienso, para hallar estos negros remedios, que me era luz la hambre, pues dicen que el ingenio con ella se avisa y al contrario con la hartura, y así era por cierto en mí”. La negra condena de pasar hambre se convertía paradójicamente en luz, pues el hambre le iluminaba el entendimiento para imaginar toda clase de astucias que le permitieran comer.

En la pintura no existe mejor imagen de estos pobrecitos hambrientos que los niños magistralmente pintados por Murillo. Los niños de las calles sevillanas, tristes unos, alegres otros, todos buscando la manera de conseguir algo para comer, por simple que fuera, aguzando el ingenio y las mañas para obtenerlo de un modo u otro. Angustiados por lograr satisfacer la necesidad cotidiana, infinitamente risueños cuando han conseguido algún alimento, el que sea, una empanadilla, un poco de fruta. Es una ocasión maravillosa y contemplan la comida con auténtica devoción.

El alimento es fuente de toda clase de sueños y utopías. La alimentación, necesidad básica de todos los seres humanos, era una de las principales preocupaciones de las gentes de la edad moderna, de ahí que imaginar un lugar en que se pudiera comer mucho y bien fuera una de las fantasías más populares. El mito de una tierra de abundancia fue fruto de una sociedad injusta y oprimida, en la que muchas gentes encontraban un alivio a sus penurias en soñar con un mundo mejor.

Unos se conformaron con soñar, otros trataron de hacer realidad el sueño, buscando ese mundo mejor. América se identificó con el Paraíso. Baste leer el Diario de Cristóbal Colón³⁹. Nada más llegar al Nuevo Mundo transmite la impresión de que es aquel un lugar paradisiaco. El 12 de octubre de 1492 anotó: “Puestos en tierra vieron árboles muy verdes y aguas muchas y frutas de diversas maneras”⁴⁰

Las referencias al Paraíso son continuas, podría decirse que Colón cree de verdad haberlo descubierto. En el tercer viaje escribe:

39. Consuelo Varela (ed.), *Cristóbal Colón. Los cuatro viajes. Testamento*, Madrid, 1986. Luis Arranz Márquez (ed.), *Cristóbal Colón. Diario de a bordo*, Madrid, 1991. Vanina María Teglia, “América en el “Diario” de Cristóbal Colón: ¿utopía o paraíso?” en Sonia Mattalía, María Pilar Celma Valero, Pilar Alonso Palomar, Anna Chover Lafarga (col.) y Carmen Morán Rodríguez (col.), *El viaje en la literatura hispanoamericana: el espíritu colombino*, . Asociación Española de Estudios Literarios Hispanoamericanos. Congreso Internacional (Valladolid, 2006) 2008, pp. 235-240.

40. C. Colón, *Diario*, ed. C. Varela, p.61.

Grandes indicios son estos del Paraíso Terrenal, proque'l sitio es conforme a la opinión d'estos sanctos e sacros theólogos. Y asimismo las señales son muy conformes, que yo jamás leí ni oí que tanta cantidad de agua dulce fuese así adentro e vezina con la salda; y en ello ayuda asimismo la suavissima temperança. Y si de allí del Paraíso no sale, parece aún mayor maravilla, porque no creo que se sepa en el mundo de río tan grande y tan fondo⁴¹.

La idea del Paraíso en América fue desarrollada largamente por los cronistas posteriores, hasta el punto que dio lugar a otros nuevos “mitos del descubrimiento”, como el Dorado, con el que el Paraíso está estrechamente relacionado⁴² y con la tierra de Jauja.

El tema fue también argumento literario. Lope de Rueda (1510, Sevilla - 1566, Córdoba) fue un actor y dramaturgo de gran versatilidad que escribió comedias, farsas y pasos o entremeses. Uno de los pasos que escribió fue “La tierra de Jauja”, un episodio humorístico en el que dos pícaros hambrientos, Honzigeria y Panarizo, le roban la comida al ingenuo Mendrugó, al que entretienen contándole el cuento de la tierra de Jauja.

HONZIGERA: Mira: en la tierra de Jauja hay un río de miel y otro de leche, y entre río y río hay una fuente de mantequilla y requesones, y caen en el río de la miel, que no parece sino que están diciendo: «cómeme, cómeme». (...)

PANARIZO: Mira: en la tierra de Jauja hay unos árboles que son de tocino.

MENDRUGO: ¡Oh, benditos árboles! Dios los bendiga, amén.

PANARIZO: Y las hojas son de pan fino, y los frutos de estos árboles son de buñuelos, y caen en el río de la miel, y ellos mismos están diciendo: «máscame, máscame».

(Mendrugó se pone a mascar, como si los tuviera en la boca.)

Me estaría todo el día oyendo cosas de comer

HONZIGERA: Mira: en la tierra de Jauja las calles están empedradas con yemas de huevo, y entre yema y yema, un pastel con lonjas de tocino.

MENDRUGO: ¿Asadas?

HONZIGERA: Asadas, fritas y de todo, de modo que ellas mismas están diciendo: «trágame, trágame».

MENDRUGO: Ya parece que las trago. (...)

PANARIZO: Mira: en la tierra de Jauja hay unos asadores de trescientos pasos de largo, con muchas gallinas, capones, perdices...

MENDRUGO: (Relamiéndose.) ¡Huuuum! ¡Con lo que a mí me gustan!

PANARIZO: Y junto a cada ave un cuchillo, de modo que no es necesario más que cortar, pues ellos mismo lo dicen: «engúlleme, engúlleme».

MENDRUGO: (Pasmado.) ¡Cómo! ¿Las aves hablan?

HONZIGERA: Óyeme.

41. C. Colón, *Diario*, ed. C. Varela, p. 242.

42. Juan Gil, *Mitos y utopías del Descubrimiento. El Dorado.*, vol. III, Madrid, 1989.

MENDRUGO: Ya le oigo, señor. Me estaría todo el día oyendo cosas de comer.
 HONZIGERA: Mira: en la tierra de Jauja hay muchas cajas de confituras, mazapanes, merengues, arroz con leche, natillas...
 MENDRUGO: Por favor, señor, más despacio, que así no puedo gustarlo como quisiera.
 HONZIGERA: Y hay unos barriles de vino dulce junto a las confituras, y unas y otras están diciendo: «cómeme, bébeme, cómeme, bébeme...»
 MENDRUGO: ¡Ay, ya parece que las como y las bebo!
 PANARIZO: Mira: en la tierra de Jauja hay muchas cazuelas con huevos y queso...

Cómeme, bébeme... El alimento reclama siempre la atención. Comer, comer mucho, comer bien. Comer, permanente necesidad, hasta convertirse para muchos, unos por hambre, otros por gula, en un sueño, en una utopía.

LA ALIMENTACIÓN EN LA GRAN HISTORIA. UN PEQUEÑO HOMENAJE A SEVILLA

La alimentación no es solo una más de las múltiples cuestiones de la historia, sino que es un elemento destacado de la gran historia. Desde la perspectiva más amplia, social y cultural, que actualmente ha alcanzado la historia de la alimentación, resulta especialmente evidente, como señalaba Braudel, la relación que el tema guarda en todo momento con las grandes corrientes de la historia. Los grandes movimientos históricos, los grandes acontecimientos se reflejan en la alimentación. Incluso en ocasiones la alimentación tiene un papel importante en ellos.

Entre los principales fenómenos de globalización que se han dado a lo largo de los siglos destacan los grandes viajes de los alimentos. En la edad media la expansión islámica llevó consigo muchos productos alimenticios y técnicas culinarias, así como costumbres y rituales. Una de las grandes revoluciones alimentarias se dio en la edad moderna. Actualmente vivimos una verdadera globalización.

Uno de los momentos fundamentales de cambio en la Historia en general y en la Historia de la alimentación en particular fue el encuentro del Viejo Mundo y el Nuevo Mundo a partir de 1492. Fue el inicio de una revolución planetaria. El viaje de Colón a América en 1492, –que tuvo lugar en el curso de la búsqueda de una nueva ruta de las especias–, fue el inicio de un interesante proceso de innovación alimentaria. Plantas y animales cruzaron el Atlántico, viajaron de orilla a orilla, recorrieron enormes distancias y provocaron una verdadera revolución de los alimentos que afectó a millones de personas.

En ese fenómeno, Sevilla jugó un papel fundamental. Sevilla fue puerto y puerta de América, puente entre el Viejo y el Nuevo Mundo, entre el Mediterráneo y el Atlántico. “El más atlántico de los países mediterráneos, el más

mediterráneo de los países atlánticos” como la calificaría Pierre Chaunu en su obra capital sobre Sevilla y el Atlántico⁴³.

Fueron muchos y muy diversos los alimentos intercambiados. Cada uno tuvo su propia historia y su propia cronología. Entre los productos americanos incorporados a la alimentación española, destacan varios, la mayoría vegetales, como las judías, los pimientos, el tomate, la piña, el cacao, y el único animal que tuvo verdadero éxito gastronómico, el pavo.

Entre las frutas, la piña americana, ananá, fue un producto muy apreciado, pero de muy difícil incorporación y difusión. Imposible de cultivar en España, y de complicado transporte, solo se consumió esporádicamente como curiosidad cortesana. Fernando el Católico fue la primera persona en Europa que probó la piña americana, con mucho agrado, según cuenta Pedro Mártir de Anglería:

Otra fruta, dice el invictísimo rey Fernando que ha comido traída de aquellas tierras, que tiene muchas escamas, y en la vista, forma y color se asemeja a las piñas de los pinos; pero en lo blanda al melón, y en el sabor aventaja a toda fruta de huerto; pues no es árbol, sino hierba muy parecida al cardo o al acanto. El mismo Rey le concede la palma. De ésta no he comido yo porque de las pocas que trajeron, sólo una se encontró incorrupta, habiéndose podrido las demás por lo largo de la navegación. Los que las comieron frescas donde se crían, ponderan admirados lo delicadas que son⁴⁴.

Años más tarde la piña americana le fue también ofrecida a Carlos V, según explica José de Acosta, pero el Emperador, más cauto que su abuelo, se conformó con olerla y no quiso probarla: “Al Emperador don Carlos le presentaron una de estas piñas, que no debió costar poco cuidado traerla de Indias en su planta, que de otra suerte no podía venir: el olor alabó: el sabor no quiso ver que tal era”⁴⁵.

En la edad moderna se consumían en España las piñas en conserva, generalmente en almíbar. Y no será hasta el siglo XX cuando las facilidades del transporte permitan su difusión.

Las judías, en cambio, fueron un alimento de fácil y rápida incorporación, que tuvo gran difusión entre las clases populares. Se añadieron a las verduras y legumbres ya existentes, hasta llegar a convertirse en la legumbre más consumida actualmente. Los pimientos y el pimentón fueron igualmente de fácil y rápida incorporación y difusión, gozando de gran éxito entre las clases populares. Las diversas clases de pimientos se añadieron a las verduras y el pimentón

43. Pierre y Huguette Chaunu, *Séville et l'Atlantique (1504-1650)*, París, SEVPEN, 12 volúmenes, 1955-1960.

44. Pedro Mártir de Anglería, *Décadas del Nuevo Mundo*, Madrid, Ediciones Polifemo, 1989.

45. José de Acosta, *Historia natural y moral de las Indias*, Sevilla, Juan de León, 1590.

desempeñó el importante papel de sucedáneo de las especias, con funciones de condimento y colorante.

El pavo, el único animal americano importante en la alimentación europea fue también un producto de fácil y rápida incorporación, pero la diferencia estuvo en que su difusión no fue entre las clases populares, sino entre las clases altas. Se añadió a la apreciada volatería. Su gran tamaño le dotó de un valor añadido. Incorporado al menú de los grandes banquetes, se abrió paso incluso en las fiestas tradicionales, como la Navidad.

Testimonio de su éxito fue su frecuente aparición en la literatura castellana del Siglo de Oro y tiene el gran honor literario de ser el único producto americano citado por Cervantes en *El Quijote*. En el capítulo XI de la primera parte, en el episodio de los cabreros, Sancho Panza lo menciona como paradigma de una mesa de calidad: "... mucho mejor me sabe lo que como en mi rincón sin melindres ni respetos, aunque sea pan y cebolla, que los gallipavos de otras mesas donde me sea forzoso mascar despacio, beber poco, limpiarme a menudo, no estornudar ni toser si me viene en gana, ni hacer otras cosas que la soledad y la libertad traen consigo"⁴⁶.

De enorme importancia, pero de éxito más tardío fue el tomate. En América existía gran variedad de tomates y pronto llamaron la atención de los españoles. Se aclimataron fácilmente, pero en Europa comenzaron como planta decorativa. Su lenta introducción en la alimentación se realizó como ensalada. Triunfó en el siglo XVIII entre todas las clases sociales. Muy significativo es el uso culinario de la salsa de tomate. La primera receta publicada lo fue en un libro de cocina napolitano de fines del siglo XVII. En España las primeras recetas aparecen curiosamente en un libro de repostería, el de Juan de la Mata, titulado, *Arte de repostería*, publicado en Madrid el año 1747⁴⁷.

Juan de la Mata daba una receta de salsa de tomates a la española: "Después de asados tres o cuatro tomates y limpios de su pellejito, se picarán encima de una mesa lo más menudo que ser pueda; puestos en su salsera, se les añadirá un poco de perejil, cebolla y ajo, asimismo picado, con un poco de sal, pimienta, aceite y vinagre, que todo bien mezclado e incorporado, se podrá servir". Daba también otra variante muy similar: "Asados, limpios, y picados los tomates, del modo dicho, se mezclarán con un poco de ajo, cominos, orégano, sal y pimienta, asimismo molido, y se desleirá todo con un poco de caldo de la olla, y cuatro gotas de vinagre, con lo que se servirá caliente". Y añadía: "Ejecútanse diferentes modos de estas salsas, según el gusto de cada uno, que por muy comunes, se omiten." Considerarlas a mediados del siglo XVIII salsas

46. Q. Parte I. Capítulo 11.

47. Juan de la Mata, *Arte de repostería, en que se contiene todo género de hacer dulces secos, y en líquido*, Madrid, Antonio Marín, 1747.

muy comunes indica tanto la difusión como la variedad que la salsa de tomate había alcanzado en aquellos tiempos.

Otro producto que triunfó plenamente en el siglo XVIII fue el cacao y su derivado, el chocolate. Descubierta el cacao por Colón en su primer viaje, cobró importancia con la conquista de Méjico. Imposible de cultivar en Europa, pero fácil de transportar, fue objeto de un gran comercio. Bebida de dioses, bebida de reyes, al llegar a España el chocolate era un manjar muy exclusivo, solo para la Familia real y un círculo de privilegiados cortesanos. Pero su atractivo era tan grande que pronto comenzó a difundirse y a calar en las capas medianas y bajas de la sociedad, al menos en días de fiesta. Se extendió en el siglo XVIII hasta convertirse en una pasión popular y cotidiana.

La transformación del “xocoalt” azteca en chocolate español comenzó en América y se completó en Europa. El nuevo chocolate fue un manjar globalizado. Muy caliente, muy espeso, muy dulce, muy aromático, se basaba en ingredientes del Nuevo Mundo, cacao, achiote, vainilla, atole, pero incorporó nuevos ingredientes del Viejo Mundo, sobre todo el azúcar, mucho azúcar, traída de Oriente por la civilización islámica, también las especias orientales, canela, pimienta, clavo, productos locales, frutos secos, como almendras, y avellanas, aromas de flores, sobre todo azahar y rosa. Todo lo mejor de América y de Asia se mezcló en Europa para crear el chocolate español⁴⁸.

Otra historia muy distinta es la del maíz y las patatas. Productos de gran valor alimenticio, fueron, sin embargo, despreciados y les costó mucho incorporarse a la alimentación española. En sus inicios fueron cultivados para alimento de los animales y fue muy tardía incorporación al consumo humano. Intentaron convertirlos en pan, tanto el maíz como las patatas, pero no pudieron competir con el trigo. Entraron en la alimentación humana por falta de otros cereales y en años de carestías y penurias. Comenzaron a extenderse entre los más pobres, primero el maíz, a partir del siglo XVII, y luego la patata, a partir del siglo XVIII.

Especiales son los llamados productos de ida y vuelta, el azúcar y el café. Considerados ambos actualmente tan americanos; sin embargo, fueron los dos llevados al Nuevo Mundo por los españoles, alcanzando en tierras americanas un éxito extraordinario. La difusión de su cultivo y su gran calidad generaron un activo comercio entre América y Europa.

48. Antonio de León Pinelo, *Question moral. Si el Chocolate quebranta el ayuno Eclesiástico. Trátase de otras bebidas y confecciones que se usan en varias Provincias*, Madrid, Viuda de Iuan Gonçález, 1636.

MUCHOS PEQUEÑOS HOMENAJES

La historia de la alimentación es muy poliédrica. Es necesario abordarla desde múltiples perspectivas, podría, pues, dar lugar a muchos pequeños homenajes. Es, por ejemplo, una historia muy visual, lo que nos llevaría a rendir un pequeño homenaje a Peter Burke y a su libro *Visto y no visto. El uso de la imagen como documento histórico*.⁴⁹

Las imágenes tienen un papel importante como fuente histórica, especialmente en la historia de la alimentación. Comemos con los ojos. Actualmente vivimos en una cultura visual y las imágenes pueden resultar particularmente expresivas. Sería muy revelador comentar imágenes de mesas. Las mesas son un signo social y cultural muy potente. Analizar y comparar mesas regias, mesas nobles, mesas burguesas, mesas populares, mesas monásticas y conventuales nos revelaría el papel a la vez unitario y jerárquico que reflejan. Comer en la mesa es un signo claro de civilidad, por lo que comer sin mesa resulta igualmente revelador, indicativo de marginación, penitencia o castigo.

Merece también un pequeño homenaje la historia de la vida cotidiana. Elemento muy importante es el papel de la alimentación en la historia de lo cotidiano. Hay que comer cada día y a ser posible varias veces, por lo tanto pocas cosas más cotidianas.

En el descubrimiento de la vida cotidiana, el estudio de la alimentación tiene un papel muy destacado. La historia enfocó su mirada hacia lo cotidiano, gracias sobre todo a la escuela francesa de Annales. Fernand Braudel, dentro de su obra *Civilización material, economía y capitalismo*, publicó *Las estructuras de lo cotidiano*, en 1979. Al penetrar en el mundo de lo cotidiano, observó las inercias de una historia aparentemente oscura, oculta tras los brillantes primeros planos de la gran historia. La vida cotidiana aparecía así como un inconsciente mecánico donde se alojaban los hábitos, las rutinas... Pero también había osadías, riesgos, cambios, aventuras e innovaciones... Parecía que pesaba más la historia cotidiana, vivida casi sin tiempo, porque en ella el tiempo casi no transcurría. Todo parecía repetirse indefinidamente. Desde esa perspectiva Braudel definió lo cotidiano como el reino de la rutina. Pero el cuadro de la vida cotidiana que pintó en *Las estructuras de lo cotidiano* fue más allá. Se situó entre la inmemorial cotidianeidad y la más estricta novedad, enlazando la pequeña historia con la gran historia⁵⁰.

El pan nuestro de cada día... es significativamente una de las peticiones del Padrenuestro, la oración cristiana por excelencia. Comer es una necesidad

49. Peter Burke, *Visto y no visto. El uso de la imagen como documento histórico*, Barcelona, Crítica, 2005.

50. Fernand Braudel, *Civilización material, economía y capitalismo*, Madrid, Alianza, 1984, 2 vols.

cotidiana. La necesidad de comer debe satisfacerse diariamente. No se puede pasar sin comer muchos días. Y el ideal no es solo comer cada día, sino hacerlo varias veces al día. Por tanto, no es un hecho que aparezca en la historia de vez en cuando, sino diariamente, para todos los seres humanos en todas las épocas.

El llamamiento inicial fue a hacer la historia de la alimentación desde un enfoque esencialmente económico, con una rigurosa metodología cuantitativa, ampliado tiempo después hacia perspectivas más amplias, sociales y culturales, la historia de la vida cotidiana comenzó a abrirse paso en múltiples direcciones.

Como final es interesante dejar planteado un interrogante sobre los modelos gastronómicos como un pequeño homenaje a la necesidad convertida en placer. En cada periodo de la historia coexisten diferentes sistemas alimentarios, en función de distintas circunstancias, especialmente según los países y según las clases sociales. Entre todos ellos existen relaciones, más o menos cercanas o lejanas, más o menos directas o indirectas, con influencias en una u otra dirección. Al analizar los grandes modelos alimentarios, el ideal gastronómico de cada época, es decir, el sistema que en cada momento histórico se considera como más deseable, disfrutado por los más ricos y poderosos, pero al que casi todos, de una manera otra, tratan de aproximarse, es cuando se observa más claramente su directa dependencia con los grandes movimientos económicos, políticos, sociales y culturales que dominan la historia en cada época.

Cada gran civilización ha creado un modelo gastronómico de referencia. Efectivamente, la historia de la alimentación se inserta en la gran historia. Un buen ejemplo, las civilizaciones dominantes no solo han impuesto modelos económicos, sociales, políticos, militares, culturales, también modelos gastronómicos. La España imperial creó un modelo compuesto que recogía las diferentes tradiciones alimentarias de los diferentes territorios y escenarios –el Mediterráneo, Castilla, el Atlántico, los Países Bajos, América–.

Pero en la edad moderna el ejemplo por excelencia es el de la Francia de Luis XIV, que creó un modelo gastronómico francés, primero cortesano y nobiliario en los siglos XVII y XVIII, después burgués, en el siglo XIX, triunfante en todo el mundo en las cortes, las casas, los restaurantes y que llegó hasta el siglo XX.

Actualmente Estados Unidos ha creado y exportado a todo el mundo un modelo basado en elementos muy simples, pero muy efectivos, como la hamburguesa y la Coca-Cola, acompañados de otras elaboraciones complementarias como la barbacoa, manera peculiar de preparar carne a la brasa, propia de cada rincón de Estados Unidos, con muchas variedades regionales. No es un modelo de alta cocina, pero tiene potencia de sobras para difundirse por todo el mundo y llegar a todas las clases sociales. Sin ser una potencia hegemónica,

Italia, con la pasta y con la pizza, ha tenido igualmente la suerte de extender su modelo universalmente.

Casi por sorpresa, en las últimas décadas del siglo XX, cuando la cocina francesa había comenzado a transitar por las nuevas sendas de la “nouvelle cuisine”, emergió con fuerza un modelo español. Partiendo de la base de la cocina regional, primero los vascos, como Juan María Arzak, después sobre todo los catalanes, como Ferrán Adriá, los hermanos Roca, Carme Ruscalleda, pasaron a ocupar la primera línea de la cocina mundial. La cocina española es hoy una cocina libre y revolucionaria, una cocina de moda, con bien ganada fama internacional. Y ya no son unos pocos cocineros los que triunfan, son muchos y muy buenos en toda España los que trabajan y con su talento y dedicación consagran ese nuevo modelo gastronómico español.

Si la cocina atrae actualmente en todas partes atención preferente desde múltiples perspectivas, también la historia de la alimentación se ha consolidado en la historiografía. Ya no es –como pudo parecer al principio– una historia “diferente”, “alternativa” con respecto a la historia tradicional. Como muy bien señalan Flandrin y Montanari en su *Historia de la alimentación*: “Los historiadores de la alimentación han defendido –con humildad, pero con rotundidad–, la importancia de su objeto de investigación, suposición estratégica en los sistemas de vida y de valores en las diferentes sociedades, la posibilidad, por lo tanto, de abarcar, a partir de este punto central, todas las variables posibles a la vez”⁵¹.

51. Jean-Louis Flandrin y Massimo Montanari (dirs.), *Historia de la alimentación*, Gijón, Ediciones Trea, 2004, pp. 16-17.