

CIBUS INDICUS
ALIMENTOS AMERICANOS
EN LAS ARTES Y CIENCIAS
de la Edad Moderna europea
(siglos XVI-XVIII)

Vanessa Quintanar Cabello

EDICIONES DOCE CALLES

Este estudio ha sido realizado gracias a los fondos de la convocatoria plurianual para la recualificación del Sistema Universitario Español para 2021-2023 (contratos Margarita Salas) concedidos por la Universidad Complutense de Madrid y financiados por el Ministerio de Universidades con fondos Next Generation de la Unión Europea.

Este libro se ha elaborado con el apoyo del proyecto de investigación Ciencia, racismo y colonialismo visual (Visual Race), Ref. PID2020-112730GB-I00, financiado por MCIN/ AEI/10.13039/501100011033.



Primera edición: noviembre, 2023

Diseño de portada:

© de los textos: Vanessa Quintanar Cabello

© todos los derechos reservados

© de la presente edición:

Ediciones Doce Calles S.L.
Apdo. 270 Aranjuez. 28300 (Madrid)
Tel.: (+34) 91 892 22 34
docecalles@docecalles.com

ISBN: 978-84-9744-437-8

Depósito Legal: M-27116-2023

Impreso en España

Queda prohibida, salvo excepciones previstas en la ley, cualquier forma de reproducción, distribución, comunicación pública y transformación de esta obra sin contar con la autorización de los titulares de propiedad intelectual. La infracción de los derechos mencionados pueden ser constitutivas de delito contra la propiedad intelectual (arts. 270 y siguientes del Código Penal). El Centro Español de Derechos Reprográficos (www.cedro.org) vela por el respeto de los citados derechos. Diríjase a este organismo si necesita fotocopiar algún fragmento de esta obra.

SUMARIO

Prólogo	11
<i>Miguel Ángel Puig-Samper</i>	
Introducción	15
El pavo americano (<i>Meleagris gallopavo</i>).....	61
La batata (<i>Ipomoea batatas</i>).....	111
El cacao (<i>Theobroma cacao</i>).....	135
Cucurbitáceas americanas (<i>Cucurbita pepo</i> , <i>Cucurbita maxima</i> , <i>Cucurbita moschata</i>).....	191
El maíz (<i>Zea mays</i>).....	251
El pimiento (<i>Capsicum annuum</i>).....	303
El tomate (<i>Solanum lycopersicum</i>).....	355
La patata (<i>Solanum tuberosum</i>).....	399
Epílogo. Sobre la utilidad del arte como fuente documental para la historia ..	433
Bibliografía	439
Índice de ilustraciones	449
Índice onomástico	465
Índice general	469



PRÓLOGO

Para los europeos llegar al continente americano en las postrimerías del siglo XV fue esencial para la transformación de la vida y las mentalidades que se avecinaba con el nacimiento de la Europa moderna. Los americanos no reconocen, con razón, el descubrimiento de su territorio, habitado desde miles de años antes de la llegada de Cristóbal Colón y visitado de vez en cuando por los vikingos en su expansión hacia el oeste. Sin embargo, hay que decir que para Europa la llegada de las naves colombinas a América y la exploración posterior de todo el continente y sus islas en menos de cincuenta años supuso, además del cambio mental y social señalado, el descubrimiento de nuevos animales y plantas susceptibles de pasar a la alimentación de los europeos y a su farmacopea. Este fascinante proceso de aclimatación es estudiado de manera magistral por la profesora Vanessa Quintanar Cabello en este libro que ahora presentamos.

La autora analiza además cómo se representaron en la pintura, las artes decorativas y en el grabado científico los nuevos alimentos americanos, con la óptica de la historia cultural del arte, alejada de los estudios más descriptivos o del uso meramente ilustrativo de otro tipo de estudios. Como ella misma indica, el libro pretende enseñarnos la relación entre las condiciones materiales, sociales, culturales e ideológicas que envolvieron la llegada de estos nuevos alimentos americanos y su representación artística, a lo que añadiría la representación científica, a veces aliada con la anterior y otras veces no, en su búsqueda de la representación más exacta de las plantas y animales. En todo caso podremos ver cómo se usan las fuentes escritas relacionadas con la alimentación, tanto la literatura como en los recetarios, así como las obras científicas y las artísticas, en el período acotado por la autora, que va desde la llegada de Colón al territorio americano hasta finales del siglo XVIII, un momento histórico muy interesante por los cambios promovidos por la Ilustración en diferentes terrenos. En ese momento la dieta europea ya había aceptado bastantes productos de origen americano, aunque hay que señalar que este proceso ha seguido hasta nuestros días, en los que la inmigración americana a Europa ha traído consigo la llegada de

nuevos alimentos antes desconocidos, pero como señala la autora habrá que estudiar en el futuro analizando el cambio de contexto.

Desde el punto de vista espacial, Vanessa Quintanar ha elegido los territorios de la monarquía hispánica en Europa, desde la propia España hasta los territorios italianos y flamencos, sin descartar algunos cercanos como los Países Bajos, quizá los lugares por donde penetraron los nuevos productos y donde se representaron con cierta rapidez en las bellas artes y en los tratados científicos. Estos últimos han sido revisados para comprobar cómo llegaron estas nuevas especies de plantas a Europa y sobre todo cómo se representaron en obras importantes como las de Carolus Clusius, Matthias de L'Obel, Leonhart Fuchs, Ulisse Aldrovandi, Andrés Laguna, Francisco Hernández, Monardes, Caspar Bauhin, Rembert Dodoens, Tabernaemontanus, Basilius Besler, Anselmus Boëtius de Boodt, Maria Sibylla Merian o Elizabeth Blackwell.

Es muy interesante el análisis de los alimentos que tuvieron más fortuna entre las clases populares europeas, como el tomate, el pimiento, la papa o el maíz, con diferentes ciclos temporales en su aceptación hasta finales del siglo XVIII, como sucedió con el tomate en sus primeras llegadas a España, considerado más ornamental que alimenticio, o con la papa-patata, un alimento cuyo consumo fue dudoso hasta el siglo XVIII, pero que salvó a los europeos de las numerosas hambrunas que asolaron el Viejo Continente. Por contraste, la autora nos deleita con otros alimentos que tuvieron fortuna entre las clases más acomodadas como la aristocracia o la nueva burguesía, como el pavo, el animal exótico más representado y aceptado, la calabaza, el chocolate en sus diversas formas y combinaciones, con azúcar o canela, pero siempre con el cacao americano como base de este alimento sensual, como hemos visto en la gran obra de Piero Camporesi *El sabor del chocolate*, y la modesta batata, introducida muy temprano en los dulces más exquisitos de la gastronomía española y europea, como podemos comprobar en algunos de los recetarios de la época, que a veces la relacionan con las pasiones amorosas.

En la representación pictórica encontramos, como indica Vanessa Quintanar, elementos simbólicos que acompañan a algunos retratos de personajes ilustres que quieren señalar su riqueza y su conocimiento de los productos exóticos más refinados, como el chocolate, casi siempre acompañado de lujosas porcelanas, como la mancerina, o chocolateras solo accesibles para las élites. Las mismas que antes se reunían para tomar té o café en sus elegantes tertulias en estancias

que a veces tenían frescos en sus paredes con aves exóticas, monos o alimentos americanos en escenas tropicales entremezcladas con elementos del arte clásico greco-romano.

Además, como nos indica la autora, es muy importante el conocimiento directo de esta nueva flora y fauna alimentaria a la hora de pintarla, como demuestran los notables ejemplos de Jan Brueghel el Viejo y el Joven, que pudieron conocer esos vegetales y animales exóticos, entre los que también se encontraban los monitos americanos, los guacamayos o los girasoles, que adornaban las cortes europeas y las casas aristocráticas. No olvida la autora a Albert Eckhout, un pintor sobresaliente de la naturaleza americana, que también incluía los alimentos analizados en este estudio, encargado de representar el poderío holandés. Este factor político, que tanto pesó en la monarquía hispánica, también aparece en esta obra, basada en una investigación exhaustiva en archivos, bibliotecas y museos, alejada de las construcciones y divagaciones de algunos eruditos a la violeta, acostumbrados a escribir con especulaciones sin fundamento material o haciendo copias sintéticas de las investigaciones ajenas.

En este bello libro pasaremos por las delicias culinarias del Nuevo Mundo de la mano experta de Vanessa Quintanar, quien nos llevará por los principales cuadros que representaban estos exóticos manjares en bodegones, retratos, pinturas murales y grabados científicos, estos últimos de gran valor en las principales obras botánicas de este período de consolidación científica.

En definitiva, estamos ante un precioso ensayo que nos muestra la historia de los alimentos americanos en su recorrido hacia Europa y su representación estética, en un trabajo magistral de historia cultural del arte.

MIGUEL ÁNGEL PUIG-SAMPER
Instituto de Historia del CSIC

BATTATA. *CLUSII*
LATIFOLIA



Huius Serbæ radicibus Indi, non modò erudis assilq; et elixis vulgi
vescuntur: sed et in pulcheram comminutis ac in massas redactis,
loco panis utuntur.

LA BATATA

(*Ipomoea batatas*)

EL DESCUBRIMIENTO Y LA LLEGADA DE LA BATATA A EUROPA

Uno de los primeros alimentos que Cristóbal Colón encontró a su llegada a La Española y a los que prestó más atención fueron las batatas (*Ipomoea batatas*), designadas por el Almirante como «mames» o «ajes». Según nos relata Bartolomé de las Casas (ca. 1484-1565) en su *Relaciones y Cartas de Cristóbal Colón*, apenas unos días después de su encuentro casual con la isla, el Almirante menciona unos alimentos que con casi total seguridad hacen referencia a las batatas. Así, señala el 4 de noviembre de 1492: «Estas tierras son muy fértiles: ellos las tienen llenas de mames, que son como zanahorias, que tienen sabor de castañas» (Casas, 1892a: 55). En otras partes del texto, se menciona la existencia de un «pan de ajes» (viernes, 21 de diciembre de 1492) o se las menciona como parte de una comida (domingo 13 de enero y viernes 25 de enero de 1493). Pocos años más tarde, Pedro Mártir de Anglería confirma en *De orbe novo* (1516) la presencia en La Española de unas raíces de excelente sabor que en lengua arawak reciben el nombre de «ages» y en otros escritos confirma que han sido enviados varios ejemplares de este alimento al papa.

Otra de las fuentes encargadas del relato del primer viaje de Colón confirma no solo el temprano encuentro del Almirante con la convolvulácea americana, sino también su traslado a Europa al regreso de su primer viaje, tan solo unos meses después de su descubrimiento en la actual Haití. Así, en *La primera parte de la Historia natural de las Indias* (1552) de Francisco López de Gómara, se indica que Colón «presentó a los reyes el oro y cosas que traía del otro mundo (...) Probaron el axí, especia de los indios, que les quemó la lengua, y las batatas, que son rayzes dulces, y los gallipavos» (Gómara, 2000: 28V).

Pocos años más tarde, el propio Colón confirmará que «sus semillas, fértiles y provistas de tantos sabores, fueron transportadas a España, para que no faltasen en nuestro mundo» (en Pardo-Tomás y López Terrada, 1993: 154). Esta rápida llegada a la península ibérica aparece

corroborada por otras fuentes, como la de Andrés Navagero, que en su *Viaje por España* (1524-1526) señala: «Vi yo en Sevilla muchas cosas de las Indias y tuve y comí las raíces que llaman batatas, que tienen sabor de castañas» (Navagero, 1983: 40), lo que confirma que ya por aquellas fechas, la batata se había convertido en un cultivo totalmente asimilado en el campo andaluz y, desde ahí, conocido en el resto de España.

Paralelamente a su desarrollo en España, numerosos cronistas de Indias incluyeron a la batata en sus relatos, con una visión predominantemente positiva y ampliando la comparación del recién descubierto alimento con otros ya conocidos.

Es el caso de Martín Fernández de Enciso (*ca.* 1469-*ca.* 1533), que en su *Suma de geografía que trata de todas las partidas y provincias del mundo* (1519) compara la batata con el nabo, aunque con una clara preferencia por la primera: «Ay otras raíces como nabos que se llaman ajes e batatas, pero las batatas son mejores» (Fernández de Enciso, 1519: s.p.).

Sin duda, uno de los mayores admiradores de la recién descubierta batata fue Gonzalo Fernández de Oviedo, que en su *Sumario de la Natural Historia de las indias* (1526) realiza numerosas menciones a este alimento. En su relato destacan dos elementos: la precisión a la hora de describir las diferencias entre las batatas y otros alimentos similares y, en segundo lugar, la comparación elogiosa de sus propiedades gustativas.

Sobre el primer punto, Fernández de Oviedo señala:

debajo de tierra nascen unas mazorcas como nabos o zanahorias; los ajes tiran a un color como entre morado azul e las batatas más pardas; y asadas son excelente y cordial fruta así los ajes como las batatas, pero las batatas son mejores (Fernández de Oviedo, 1950: 234).

Sobre las delicadas cualidades gustativas, destaca su ventaja respecto a los ajes y compara su delicadeza con la del mismísimo mazapán:

Para mí yo tengo creydo que los ajes é batatas tienen mucho deudo ó similitud, salvo que las batatas hacen mucha ventaja a los ajes, e son más delicadas e melosas; assi como se aventajan unas mançanas de otras, e las camuesas sobre todas, assi entre los ajes, hay unos mejores que otros (Fernández de Oviedo, 1851: 274).

Batatas es un grand mantenimiento para los indios en aquesta isla Española e otras partes, e de los presciosos manjares que ellos tienen, y muy semejantes a los ajes en la vista, y en sabor muy mejores; puesto que, a mi parecer todo me parece una cosa, o cuasi, en la vista, en el cultivar, y aun mucho en el sabor; salvo que la batata es más delicada fructa o manjar, y el cuero o corteza más delgada, y el sabor aventajado y de mejor digestión. Una batata curada no es inferior, en el gusto, a gentiles mazapanes (Fernández de Oviedo, 1851: 35-36).