

La cuina dels nous aliments americans a Catalunya

Cooking new foods from the Americas in Catalonia

Maria dels Àngels Pérez Samper*

Resum

L'alimentació és una necessitat vital de tots els éssers humans, en tots els temps i en tots els llocs, transformada des del biològic en una complexa construcció cultural. El descobriment d'Amèrica en 1492 representa una de les més transcendents ocasions de trobada entre diferents civilitzacions i diversos sistemes alimentaris. El descobriment va ser recíproc i els aliments van viatjar en ambdues direccions a través de l'Atlàntic. I no només va ser un intercanvi alimentari entre Espanya i Amèrica, sinó que va aconseguir difusió planetària, implicant tots els continents coneguts.

Paraules clau: Amèrica, Catalunya, alimentació, xocolata, patates, tomàquet, blat de moro.

Abstract

Food is a vital need of all human beings, always and everywhere, transformed from the simply biological into a complex cultural construction. The discovery of the Americas in 1492 represents one of the most transcendent encounters between different civilizations and between different food systems. The discovery was reciprocal, and food travelled in both directions across the Atlantic. And not only was it a food interchange between Spain and America, but also a global diffusion, across all known continents.

Keywords: America, Catalonia, food, chocolate, potatoes, tomato, corn.

* Universitat de Barcelona. Aquest treball s'ha realitzat amb l'ajuda del Ministeri d'Economia i Competitivitat. Projecte de I+D. Referència: HAR2014-52850-C3-3-P. «Maneras de vivir en la España moderna: Condiciones materiales y formas culturales de lo cotidiano». Y amb la ajuda de la Generalitat de Catalunya: Grup d'Estudis d'Història del Mediterrani Occidental. Societat, poder i cultura a l'època moderna, grup de recerca consolidat 2014 SGR 173.

Article rebut: X-2016. Avaluat: II-2017. Versió definitiva: VI-2017.

L'alimentació és una necessitat vital de tots els éssers humans, en tots els temps i en tots els llocs, transformada des del biològic en una complexa construcció cultural. Els costums alimentaris solen ser molt tradicionals i es resisteixen al canvi. Són freqüents els problemes davant la novetat, que sempre provoca sorpresa i fins i tot rebuig.

La paradoxa de l'omnívor, plantejada per Claude Fischler, revela molt bé els avantatges i els desavantatges que ofereix una trobada entre dos sistemes alimentaris. D'una banda, els nous productes constitueixen un factor positiu, perquè augmenten la possibilitat de supervivència i ofereixen més recursos i més varietat. Però al mateix temps els nous productes podrien ser, i són, de vegades, un factor negatiu, ja que poden resultar perillosos, fins i tot mortals, per si mateixos i per desconeixement de la manera de preparar-los i combinar-los. La conclusió és que, davant la novetat alimentària, l'individu i la comunitat oscil·len entre l'atracció i el rebuig (Fischler 1995).

El descobriment d'Amèrica en 1492 representa una de les més transcendents ocasions de trobada entre diferents civilitzacions i diversos sistemes alimentaris. Va ser el descobriment d'un nou món i va suposar, entre moltes altres coses, però no la menor, la descoberta de nous aliments. El descobriment va ser recíproc i els aliments van viatjar en ambdues direccions a través de l'Atlàntic. Els espanyols, que no es plantejaven adaptar-se a la civilització americana i tampoc a la seva alimentació, desitjaven traslladar a Amèrica la seva forma de viure i de menjar, de manera que van portar amb ells els seus aliments habituals i els van conrear i difondre per les noves terres. Per la força de la necessitat en absència dels seus queviures o per curiositat davant el diferent van entrar uns i altres en contacte amb els aliments nous i només de manera progressiva van anar intercanviant continguts i formes en els seus respectius sistemes alimentaris, que van acabar transformats com a conseqüència de la trobada entre el Vell i el Nou Món.

Ja en el primer viatge van ser molts els aliments trobats. En els següents viatges a Amèrica es van anar descobrint la gran majoria dels nous aliments. L'últim important a ser identificat va ser la patata. Passar de la petita Amèrica inicial, situada a les illes del Carib i a les costes de l'Amèrica Central, a la gran Amèrica de l'Imperi asteca cap al nord i de l'Imperi inca cap al sud va ser una progressió de diverses dècades. Paral·lelament a aquest gran procés de conquesta i colonització es va produir el gran viatge dels aliments d'Espanya a Amèrica i d'Amèrica a Espanya, que va constituir la gran revolució alimentària de l'edat moderna.

L'intercanvi d'aliments entre el Vell i el Nou Món va ser molt complex, com mostren ara els anomenats aliments d'anada i tornada; així el sucre, els plàtans i el cafè, que van acabar per ser identificats amb el Nou Món i a la vegada demandats pel vell món del qual procedien.

I no només va ser un intercanvi alimentari entre Espanya i Amèrica, sinó que va aconseguir difusió planetària i va implicar tots els continents coneguts. D'Europa, els aliments van viatjar a Amèrica i d'Amèrica, a Europa. D'Europa es van estendre a la resta del món. Les rutes d'espanyols i portuguesos es van complementar i els aliments des d'Europa van circular per Àfrica i Àsia. Però també van passar directament d'Amèrica a Àsia. Es va produir un veritable fenomen de globalització. En aquest panorama planetari, la península Ibèrica situada entre dos mons ocupava una posició de privilegi, actuant com a pont entre el Vell i el Nou Món, entre el Mediterrani i l'Atlàntic.

Amb l'arribada dels espanyols, el canvi alimentari a Amèrica va ser enorme. La introducció dels aliments del Vell Món en el Nou Món va tenir importants conseqüències. Van ser moltes

les plantes i els animals que es van dur. La llista és molt llarga. Destaca la tríada mediterrània, el blat, la vinya i l'olivera. A més del blat, molts altres cereals, com ordi, sègol, civada, arròs; lleguminoses, com llenties, cigrons, faves; hortalisses, com enciams, cards, bledes, cols, coliflors, carxofes, espinacs, naps, remolatxes, pastanagues; fruites, com codonys, préssecs, cireres, magranes, melons, síndries, i especialment cítrics, com taronges, llimones, aranges. Ja hem esmentat els anomenats productes d'«anada i tornada»: el cafè, d'origen abissini i conreat a Aràbia, o la canya de sucre i els plàtans, procedents tots dos productes del sud-est asiàtic, introduïts a Occident per l'Imperi islàmic. La major part de l'intercanvi es va centrar en la flora, però també va existir un destacat intercanvi de fauna: bestiar boví, porcí, caprí, de llana i aus de corral. L'arribada de la carn va tenir un gran impacte, ja que l'alimentació americana era deficitària en proteïnes animals. Amb el pas del temps es van crear en terres americanes nous sistemes alimentaris fruit del mestissatge.

El procés d'incorporació dels aliments americans a la cuina espanyola és un fenomen apassionant, amb múltiples claus econòmiques, socials, culturals i religioses. Va ser un procés complex, que va integrar moltes històries diferents. No va existir un procés únic que agrupés tots els aliments portats d'Amèrica. La incorporació de cada producte va ser molt diversa: la cronologia canvia molt, variaven també molt els motius de la selecció dels aliments i els significats que s'assignen als productes són diferents. Cada aliment té la seva particular història. Entre les plantes, destaquen les mongetes, els pebrots i el pebre vermell, els tomàquets, el cacau, les batates, la pinya, les patates i el blat de moro; entre els animals, només va tenir importància el gall dindi.

La popularitat de les mongetes, els pebrots i el pebre vermell

Les mongetes van tenir una fàcil i ràpida incorporació, van entrar i es van difondre entre les classes populars tot afegint-se a les verdures i llegums ja existents. Van tenir molt èxit i actualment figuren com a ingredient principal de molts plats típics.

Una referència molt significativa és la presència dels nous productes en els receptaris de cuina, veritables còdexs del gust, que serveixen de prova de les diverses formes d'incorporació. Diego Granado, en el seu *Libro del arte de cocina*, publicat el 1599, inclou productes americans. En el seu receptari, de tots els productes vinguts d'Amèrica, el més citat és la mongeta, dotze vegades. Ofereix receptes tant de mongetes verdes com de seques (Granado 1599).

Les mongetes apareixien a les taules de rics, però sobretot a les de pobres. En el «Llibre del comprador» de l'hospital de la Santa Creu de Barcelona, durant els segles XVI i XVII, n'apareixen normalment de tendres i de blanques. Al segle XVIII fins i tot la família reial espanyola menjava mongetes tendres i mongetes blanques. Les tendres guisades figuraven entre les postres salades. Entre els llegums figuraven les mongetes seques. Tal com indiquen els receptaris religiosos i confirmen els llibres de comptes, les mongetes eren habituals en els refectoris conventuals.

En el diari del Baró de Maldà apareixien repetidament, com a verdura, les mongetes verdes, i com a llegums, les blanques. El 17 d'agost de 1793: «Arribà l'hora de sopar... La vianda consistí ab verdura de mongetes, ceba i carabassó, ab oli, vinagre i sal. Després, ous per beure,

o ab closca, que és tot u. Peix ab suc. Peix fregit, i postres» (Amat i de Cortada 1987-2003: ii). El 19 d'octubre de 1799: «Tal dinar que ha estat de peix, est prou bo, principalment la sopa, l'escudella de fesolets» (Amat i de Cortada 1987-2003: iv). El 8 de setembre de 1811 «menjaren de pollastres ab arròs, mongetes molt tendres i gustoses ab son oli, vinagre i sal, camp de batalla, polles rostides i bunyols ab sucre» (Amat i de Cortada 1987-2003: ix).

La cuynera catalana inclou una recepta d'«Escudella ordinària de monjetas»:

Pendrás la porció de monjetas necessaria y triadas las posarás de part de nit en remull del modo y forma que ja se te previngut dessobre quant hem parlat del remullar los llegums sechs. Luego lo endemà ab la mateixa aygua y olla las posarás á couer, y quant arrencarà lo bull farás que lo foch no sia massa violent per lograr que se vagen cohent ab un bull lento, seguidet é igual (lo que observarás en couer tots los demás llegums), immediatament antes no sian del tot cuitas, llansarás l'aygua y n'hi posaras de nova la que compregas necessaria tiranthi al mateix temps bledas ó espinachs, ó be ceba, tot trinxat igualment; y en temps de ibern en lloch de la dita verdura pot usarse la carabassa vermella també trinxada tiranthi en esta mateixa ocasió la sal y oli que corresponga. Sobre tot tindrás gran cuidado, á fi de no agafarse y cremarse, de remenarho sobintet, pero ab llugeresa per no engrunar las monjetas, fent que no búllian massa violent. (*La cuynera* 1843-1852: quadern 1).

Plats típics de diverses regions tenen com a ingredient principal les mongetes blanques, així la favada asturiana i, a Catalunya, les seques amb botifarra. A *El llibre de la cuina catalana* de Ferran Agulló, el 1933, apareix la recepta de botifarra amb mongetes, així com d'altres on estan cuites en forma d'escudella, amb sofregit i picada. La conversió de les mongetes en productes identitaris i quotidians és total.

Altres aliments summament populars són els pebrots i el seu derivat el pebre vermell. Com les mongetes, els pebrots van ser productes de molt fàcil i ràpida incorporació i difusió, i gaudiren de gran èxit entre les classes populars. Els pebrots es van afegir a les verdures i el pebre vermell es va convertir ràpidament en un sucedani de les espècies, barat i assequible, en la doble funció de condiment i colorant, molt típic en la cuina espanyola tradicional.

El famós metge i botànic sevillà Nicolás Monardes, en la seva *Historia medicinal de las cosas que se traen de nuestras Indias Occidentales*, va fer un gran elogi dels pebrots, oferint interessant informació sobre l'èxit de la seva incorporació:

No quiero dejar de decir de la pimienta que traen de las Indias [...] la cual es conocida en toda España, porque no hay jardín, ni huerta, ni macetón que no la tenga sembrada [...]. Usan de ellos en todos los guisados y potajes, porque hacen mejor gusto, que la pimienta común. Hecho tajadas, y echadas en caldo, es salsa excelentísima. Usan de ellos en todo aquello que sirven las especias aromáticas que traen de Maluco y de Calicut. Difieren en que las de la India cuestan muchos ducados, estotra no cuesta más que sembrarla (Monardes 1580: 24-25).

També tenim famosos indicis visuals, com els que ens ha deixat Diego Velázquez en dues de les obres més destacades del seu primer període sevillà, al començament del segle XVII: *Vella fregint ous* (National Gallery of Scotland, Edimburg), i *Crist a casa de Marta i Maria* (National Gallery, Londres), ambdues de 1618. En les dues apareixen bitxos. No per casualitat es tractava de Sevilla i d'escenes que reflectien la quotidianitat de les classes populars. Encara

més tardà, de 1646, igualment significatiu és el quadre de Bartolomé Murillo titulat *La cuina dels àngels* (Museu del Louvre, París), en el qual apareixen també diverses bitxos.

Els pebrots apareixen repetidament en la literatura del Segle d'Or. Miguel de Cervantes, a *Rinconete y Cortadillo*, una obra ambientada a Sevilla i publicada en 1613, els esmentava: «Manifestó luego medio queso de Flandes y una olla de las famosas aceitunas y un plato de camarones y una gran cantidad de cangrejos con su llamativo de alcaparrones ahogados en pimientos» (Cervantes 1999). Félix Lope de Vega, en el seu sainet madrileny titulat *El sastre de Campillo*, inclou els pebrots picants: «El tocino y el repollo | y cuatro o seis pimientos | que en el picar jugaban a los cientos». Francisco de Quevedo els citava en la seva *Epístola satírica y censoria contra las costumbres presentes de los castellanos*, de 1630: «Camero y vaca fueron principio y cabo, | y con rojos pimientos y ajos duros | tan bien como el señor, comió el esclavo» (Quevedo 1986).

Els pebrots es preparaven de moltes maneres i han arribat fins a l'actualitat en diversos plats típics. A la cuina catalana és molt popular l'escalivada, un plat tradicional compost per pebrots, albergínies, cebes i patates, tot rostit. La seva popularitat ve de lluny. Antoni Josep Cavanilles, el famós botànic valencià, en les seves *Observaciones sobre la historia natural, geografía, agricultura, población y frutos del Reyno de Valencia*, afirmava que els valencians consumien «una infinitat de tomàquets i pebrots escalivats» (Cavanilles 1795-1797)

El Baró de Maldà, en el *Calaix de sastre*, parla d'un dinar que inclou diversos aliments d'origen americà, com pebrots i tomàquets, amanits amb oli, vinagre i sal. 6 de setembre de 1810:

Se'ns envià a una cassola ab arròs espès a la caputxina, carn d'olla no n'isqué a taula (ab los adminículs de verdura, botifarra i cansalada), sí, en lloc d'esta, pebrots i tomàtecs, amanint-los ab oli, vinagre i sal; i después d'estos se'ns donà truita de mongetes, i acabat lo dinar ab lo pa i vi a postres i en los intermedis barrejat ab aigua, i bon profit a tots i a totes (Amat i de Cortada 1987-2003: viii).

La cuynera catalana inclou algunes receptes amb pebrots, associats a productes diversos, com l'arròs i el bacallà. Arròs:

De altre manera: se farán sofregir ab oli, alls, julibert, tomatech y pebrot bermell dols; brasejat y pelat que sia, se hi tirarà á talls fora las llavors, luego se hi posará aigua y sal, y en bullir se hi tirarà lo arros, pebre y safrá, y habent donat alguns bulls se farà cobar com ja se ha dit en lo antecedent.

Dels pebrots vermells:

Axi matex los pebrots vermells. Y aquestos pelats que sian, se podrán posar á talls en una cassola fenthi sofregir alls y julibert, un poch de tomatech ab l' oli y sal corresponent, luego se hi poden tirar ab un poch de aigua alguns talls de bacallá perbullit y millor fregit, també alguns talls de patatas perbullidas y especias, y assahonantho donant alguns bulls se podrá servir (*La cuynera* 1843: quadern 1).

Molt típica és la recepta que la cuinera catalana inclou d'un «Platillo de xanfayna»:

Se posará á sofregir ab oli, ceba tallada al llarch, alberginias á talls rodons, y en ser mitg sofregit, se hi tirarán pebrots tendres, tretas las llavors, y en ser tot sofregit se hi tirarà tomatech sal y pebre, fent que se coga fins a

tenir son punt. Nota: los pebrots es millor que sian dels vermells y en aquest cas han de ser primerament brasejats, pelats y tallats, fora las llavors, y si ni ha algun de cohent o picant, se hi tirarà ben esmenusat en lloch de pebre (*La cuynera* 1843-1852: quadern 1).

Encara més popular va ser des del primer moment el pebre vermell, que va alegrar amb el seu viu color vermell i el seu intens picant molts plats. Apareix en la novel·la picaresca. Estebanillo González, en l'*Autobiografía* de 1646, diu: «Arrimé al fuego la piñata llena de tajadas de bacalao, pensando que en virtud del ajazo y pimentón supliera la falta del sucedido fracaso» (*La vida* 1646).

Al pebrot i al pebre vermell conjuntament els elogia un caminant francès, Guillermo Mainer, en la *Peregrinación a Santiago de Compostela*, de començaments del segle XVIII:

Va ser en aquesta ciutat [Mansilla de las Mulas] on vam veure per primera vegada les beines, a manera de gruixudes mongetes vermelles [...]. A Espanya en diuen pebre vermell. N'hi ha de totes classes de colors: vermells, grocs, negres, així com d'altres. La propietat que això té és que es barregen amb la sopa. Això li dona un gust encantador, com de pebre. Això és el que diuen pebre vermell; per guardar-los per a l'hivern les fiquen en oli. Mengen això també només amb pa (García Mercadal 1952-1962: III, 357).

Una de les associacions de més èxit va ser la del pebre vermell amb els embotits, que van adquirir així un intens color vermell. El resultat més popular va ser el xoriço, un embotit tradicional que com a mínim a partir del segle XVIII ja era vermell. Luis Egidio Meléndez va pintar en 1772 una natura morta amb xoriços, pernil i atuells (Museu del Prado, Madrid), en què els xoriços tenen ja la seva aparença característica. Era un embotit molt estès entre totes les capes socials. *El chorricero* de Ramon Bayeu, obra posterior a 1778 (Museu del Prado, Madrid), és una bona mostra de la difusió del producte, venut pels carrers de ciutats i pobles.

Els xoriços apareixien fins i tot en les taules més elevades. El bullit per a la taula reial es feia a palau al segle XVIII amb vuit lliures de vaca, tres lliures de moltó, una gallina, dos colomins, una llebre, quatre lliures de pernil, dos xoriços, dues lliures de cansalada, dos peus de porc, tres lliures d'orella de porc, cigrons, verdures i espècies.

Actualment els xoriços, en les seves múltiples variants, més o menys picants, són embotits típics en nombrosos llocs d'Espanya. Tot i que el xoriço és l'embotit més famós amb pebre vermell, n'hi ha d'altres igualment característics, com la sobrassada de Mallorca.

El triomf del tomàquet

Un cas especialment interessant va ser el dels tomàquets, dels quals existia una gran varietat a Amèrica, de totes formes i colors. Va començar a Europa com a planta decorativa i la seva introducció va ser lenta, començant el seu consum primer com a amanida i després com a salsa; el seu triomf complet va arribar al segle XVIII, quan es va difondre amb gran èxit entre totes les classes socials.

Les amanides de tomàquet figuren en diverses obres literàries. Tirso de Molina, a *El amor médico*, de 1620, que succeeix a Sevilla, diu: «¡Oh ensaladas de tomates | de coloradas meji-

llas, | dulces y a un tiempo picantes!» (Tirso de Molina 1997: acte i, escena vi). L'ús en amanida es confirma en uns versos de la filla de Lope de Vega, sor Marcela de San Félix, en el seu col·loqui *La muerte del apetito*: «Alguna cosa fiambre | quisiera y una ensalada | de tomates y pepinos...» (Marcela de San Félix 1988).

Per berenar van menjar tomàquets uns viatgers que travessaven Castella en la segona meitat del segle XVII. Albert Jouvin de Rochefort, un cartògraf i viatger francès, autor de *Le voyageur d'Europe* de 1672:

Vam pujar fins a Tabladillo, i allà vam fer un berenar de tomàquets, que és una mena de fruit fet en forma de poma vermella, que creix d'una planta de prop d'un peu d'alta i que té un gust tan fort, que els espanyols se'n serveixen com a espècia en les seves salses, o fan amanides, amb vinagre, sal i oli, que mengem amb gust (Jouvin 1672; García Mercadal 1959-1962: II, 276).

Apareix també el tomàquet a la pintura. Una de les seves primeres imatges es troba en l'obra de Murillo ja citada, *La cuina dels àngels*. En primer terme, entre altres productes, hi figura un tomàquet. Estan representats en alguns bodegons de Luis Egidio Meléndez, com el bodegó de tomàquets i un bol amb albergínies i cebes, el de cogombres, tomàquets i recipients (Museu del Prado, Madrid) i el de carxofes i tomàquets (Metropolitan Museum of Art, Nova York).

El tomàquet va triomfar al segle XVIII entre totes les classes socials i es va convertir en un producte molt típic i molt quotidià. En són abundants les receptes en tots els llibres de cuina de l'època.

A la cartoixa de Santa Maria de Montalegre, el primer dia d'Advent, per sopar es donaven tres ous remenats amb alls tendres, julivert i alguns tomàquets pelats, si n'hi havia.¹

En el receptari dels carmelites trobem tomàquets i altres productes procedents d'Amèrica. Una recepta que combinava dos productes americans molt populars, el tomàquet i el pebrot, era la «xamfanya» o samfaina. Primer se sofregia la ceba i, després, s'hi afegien els pebrots i sal. Quan tot estava cuit, s'hi posaven els tomàquets i l'albergínia. Dels pebrots, es diu que eren millor els vermells. L'escudella podrida d'estiu s'elaborava amb mongetes desgranades, arròs, fideus, carbassó, ceba, cols o enciam, xirivies, tomàquets, espècies, oli i sal. La «sopa per dinar», s'elaborava sobre la base d'un sofregit d'all, julivert i, si era temporada, tomàquets. Una recepta anomenada «altra manera de tàpia» s'elaborava sofregint ceba, albergínia i tomàquets, tallats menut, amb sal, panses, pinyons i espècies. (Francesc del Santíssim Sagrament 2004).

El llibre de cuina més popular al segle XVIII, el de Juan de Altamiras, pseudònim d'un frare franciscà aragonès, Raimundo Gómez, llibre titulat *Nuevo arte de cocina*, publicat en 1745, inclou una recepta en què el tomàquet, juntament amb altres verdures, forma part d'un plat d'ous, «huevos en abreviatura». El tomàquet es combinava amb gairebé tot, verdures, ous, carns, peixos. Altamiras (1994) donava al seu llibre de l'art de cuina una recepta de moda al segle XVIII, abadejo amb tomàquet, destinada a convertir-se en un clàssic de la cuina espanyola.

El cocinero religioso, un receptari manuscrit d'Antonio Salsete, un àlies que amaga l'autoria d'algun frare, dedicat a cuinar per al seu convent, els presta una especial atenció, assenya-

1. Biblioteca de Catalunya, ms. 8938. *Llibre molt apte per al govern de la Cartixa de Montalegre, lo que conte està en lo indice que a est folio se segueix. Escrit en los ans 1718 y 1719.*

lant la seva presència en nombrosos plats: «Estos [los tomates] más sirven para condimento, sazón y gracejo de los guisos, que para cuerpo de guisado». Tal era el seu èxit que va esdevenir recurs obligat a l'hora de cuinar: «En habiendo tomatillo, todos son buenos cocineros». A *El cocinero religioso* figura una recepta molt representativa en què el tomàquet és l'ingredient principal.

Cazuela de tomates: Frie cebolla en una cazuela, y echarás los tomates. En estando casi fritos, échale una especia de cominos, ajos, y pan molido, y sazonado de sal y agrio (Salsete 1990).

Similar és la recepta que apareix en el llibre de cuina dels jesuïtes publicat a Sevilla en 1754 amb el títol *Común modo de guisar que observaban en las casas y colegios novicios de la Compañía de Jesús de esta Provincia que con cuidado deben aprender los hermanos coadjutores*, després editat diverses vegades, «Cazuela de tomates» (Común modo 1994). Apareixen diverses receptes més en què el tomàquet figura com a ingredient juntament amb altres, com en els «huevos revueltos con tomate».

El Baró de Maldà, el 8 de setembre de 1794 parla d'una amanida de tomàquets: «Después de sopats, per tenir forces per pujar al llit, d'enciam ab tomàtec, carabassó ab tots sos ingredients d'oli, vinagre i sal...» (Amat i de Cortada 1987-2003: II). També parla el 19 d'octubre de 1799 d'un plat molt comú en el segle XVIII, ous remenats amb tomàquet: «Tal dinar que ha estat de peix, est prou bo, principalment la sopa, l'escudella de fesolets i els ous remenats ab tomàtec» (Amat i de Cortada 1987-2003: IV).

Un llibre de cuina de començaments del segle XIX titulat *Nou manual de cuinar amb tota perfecció* incorpora diverses receptes amb productes americans, com els «ous amb abreviatura». És una recepta feta de carbassó, ceba, tomàquet, julivert i menta que, tot trinxat, es fregeix juntament amb ous batuts. Finalment, es posa foc «a sobre i sota fins que es torrin» i se serveixen «com si fossin truites». En aquest receptari, per ser ja del segle XIX, és on trobem més productes americans: la mongeta tendra, el tomàquet, la xocolata, el cafè, la vainilla, el pebrot picant i la patata (PMTI 1977).

Però la fórmula per excel·lència en el segle XVIII era la salsa de tomàquet. Coneguda pels espanyols a Amèrica, la salsa asteca de tomàquets i pebrots era molt popular. Les primeres receptes de salsa de tomàquet publicades a Espanya van aparèixer curiosament en el llibre de Juan de la Mata *Arte de repostería*, publicat en 1747. N'inclou dues variants.

Salsa de Tomates a la Española: Después de assados tres, o quatro Tomates, y limpios de su pellegiro, se picarán encima de una misa lo mas 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, Aceyte, y Vinagre, que todo bien mezclado, è incorporado, se podrá servir.

Otra manera: Assados, 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 quatro gotas de Vinagre, con lo que se servirá caliente (Mata 1747).

Igualment inclouen receptes de salsa de tomàquet altres receptaris de l'època. *Lo principiant cuyner*, un receptari manuscrit dels convents franciscans catalans, en donava dues ver-

sions: una era l'anomenada «salseta apetitosa», en la qual acompanyen els tomàquets amb sal, pebre, oli, vinagre, ceba, all i julivert; l'altra versió estava aromatitzada amb altres herbes, com orenga i comí.²

La nova salsa de tomàquet es va sumar amb gran èxit a les tradicionals salses que acompanyaven l'escudella i carn d'olla, com eren la de mostassa i la de comí. El Baró de Maldà, a Solsona, el 4 de novembre de 1809, ens en dona testimoni:

Assentats en la cadira, davant de la taula parada per dinar, tinguérem sopa i escudella de fideus. [...] Tinguérem bona olla ab salsa de tomàtec, que l'enyoràvem, no havent-ne tinguda en Berga, penso que per peresa, les dones, a ratos [...] Dita salsa nos donava més gust a aquella carn d'olla ab tots sos ingredients de verdura, pilota, botifarra i cansalada (Amat i de Cortada 1987-2003: viii).

En els receptaris del segle XVIII també apareixen receptes per fer conserva de tomàquets i poder disposar-ne per més temps, com en el llibre de fra Sever d'Olot.³

La cuynera catalana inclou nombroses receptes en les quals figura d'una o altra manera el tomàquet. Fonamentals són les receptes de salsa de tomàquet. Resulten molt interessants per observar-ne l'evolució.

Salsa de tomatech á la Francesa: Se tirarán uns cuants ó cosa de una lliura de tomatechs ò lo such de ells en una cassola ab un poch de caldo, sal y pebre, se posarán á cóurer fins à reduirse á un punt regular, y en tornar-se espessos los tomatechs se passará per un cedás tiranthi luego al temps de servirla una porció de mantega del volum de un ou, derretintla en la mateixa salsa y procurant assahonarla bé antes de servirla» (*La cuynera* 1843-1852: quadern i).

Altre salsa de tomatech: Se parteixen per mitg sis tomatechs, y habentlos escorregut lo such se tirà aquest en una porció suficient de caldo, s' hi anyadeix la cuarta part de una cabessa de alls, un poch de julivert y unas quatre gotas de vinagre y mesclat tot se farà bullir un rato, se passará per un cedasset y podrá servirse (*La cuynera* 1843-1852: quadern i).

Avui dia, el tomàquet segueix sent absolutament típic i quotidià a la cuina espanyola en infinitat de plats i preparacions. Des de les tradicionals mandonguilles, preparades de mil maneres al llarg dels segles, que es mengen freqüentment amb salsa de tomàquet des del Setcents i que podem trobar per tot Espanya, al pa amb tomàquet català, variant de l'antic pa amb oli, millorat des al segle XVIII amb els triomfants tomàquets.

La bona fortuna de pinyes, moniatos i galls dindis

Un cas diferent és el de les fruites americanes i, d'una manera excel·lent, el de la pinya o ananàs. Va ser un producte molt apreciat pels espanyols que en podien gaudir a Amèrica, però era

2. Barcelona, Biblioteca Episcopal, ms. 204. *Avisos, y instrucciones per lo principiant cuynere (s. XVIII)* (1988).

3. *Llibre Compost per Apendre de Dos barts; es á saber Del bart del ortola y laltre de Apendre de quymar, o Gisar ab Altres Dos Notícias, ó Curiositats que Aya al fin del llibre Renovat de Nou en lo mes de Fabre del Any 1787 per mans propias de F. Sever de Olot. Religios Caputxí Sent Cercador en Girona* (1982). Manuscrit núm. 25.729 de la Biblioteca del Palau de Peralada.

de difícil incorporació i difusió, impossible de conrear a Espanya, transportada només com a curiositat cortesana i consumida en conserva, en diverses preparacions de sucre. El seu consum al natural és molt recent.

La pinya va arribar a Espanya en un dels viatges de Colom. Ferran el Catòlic va provar la pinya americana, segons explica Pedro Màrtir de Anglería en las *Décadas de Nuevo Mundo*:

Otra fruta, dice el invictísimo rey Fernando que ha comido traída de aquellas tierras, que tiene muchas escamas, y en la vista, forma y color se asemeja a las piñas de los pinos; pero en lo blanda al melón, y en el sabor aventaja a toda fruta de huerto; pues no es árbol, sino yerba muy parecida al cardo o al acanto. El mismo Rey le concede la palma. De ésta no he comido yo porque de las pocas que trajeron, sólo una se encontró incorrupta, habiéndose podrido las demás por lo largo de la navegación. Los que las comieron frescas donde se crían, ponderan admirados lo delicadas que son (Anglería 1989: 150).

Segons Nicolás de Monardes, es menjaven seques i en conserva. Es conservaven en sucre de diverses maneres: en almívar, setinades, gebrades. Tirso de Molina, en la seva comèdia *La villana de Vallecas*, citava com a postres diverses fruites exòtiques, entre les quals la pinya americana: «Y si en postres a segundas | en conserva hay piña indiana...» (Tirso de Molina 2001).

Un altre cas interessant és el dels moniatos, que no tenien un paper alimentari tan rellevant, però que van ser un producte de fàcil i ràpida incorporació, difós entre totes les classes socials. El seu èxit es va deure en gran mesura a l'atractiu de què gaudia la seva dolçor. Va gaudir de gran estima i va ser un complement important.

Els moniatos van arribar a Sevilla i es van estendre ràpidament, com indiquen diversos testimonis. L'ambaixador venecià Andrea Navagiero, en el seu *Viatge per Espanya* de 1525, explica que les va poder tastar: «Vaig veure jo a Sevilla moltes coses de les Índies i vaig tenir i vaig menjar les arrels que anomenen moniatos, que tenen gust de castanyes» (García Mercadal 1952-1962: 851). Nicolás Monardes, en la *Historia medicinal de las cosas que se traen de nuestras Indias Occidentales*, també en parla amb gran satisfacció i dona moltes notícies sobre el seu consum:

Las batatas [...] tengo yo por mantenimiento de mucha sustancia y que son medias entre carnes y frutas; verdad es que son ventosas, pero esto se les quita con asarlas, mayormente si se echarten en vino fino; hácese dellas conserva muy excelente como carne de membrillos, y bocadillos y cubiertas, y ralladas, y hacen potajes, cocinas, tortas dellas muy excelentes; son sujeto para hacer sobre ellas cualquier conserva y cualquier guisado (Monardes 1580: 95).

Prova de la seva acceptació és que les batates es van incorporar aviat als receptaris. Al segle XVII hi ha una recepta en el llibre de Diego Granado de carn de moniatos amb llimona, bullits i endolcits amb sucre. Al segle XVIII, el moniato apareix en el receptari de rebosteria de Juan de la Mata: dues receptes de «moniatos de Málaga», en sec i en líquid, bullits i endolcits amb sucre, i una tercera recepta de «compota de moniatos de Málaga». El navarrès Antonio Salsete diu que els moniatos són bons cuits entre les cendres i també cuits amb vi i sucre, i dona una recepta dolça d'escudella de moniatos, amb sucre i vi. Una recepta similar d'escude-

lla de moniatos, també amb vi i sucre, apareix en el receptari andalús dels jesuïtes, assenyalant que «aquestes escudelles se serveixen després dels postres» (Salsete 1990).

La cuynera catalana ofereix una recepta dolça de «Patatas de Málaga en sech y en líquit»:

A una lliura y mitja de patatas sels farà donar un bull ab aygua clara: despres ab un ganivet sels traurà la pela, y fentne luego trossos, mes ó menos grossos, segons aparega, se tirarán en altra aygua clara. Luego se posarán á couer en altra tercera aygua, fins á la proba de la agulla; en aquest punt se repassarán per una aygua fresca, y axutas que sian, se tirarán en una lliura ó 15 unsas de sucre clarificat, dexantho couer tot junt, entre tant que lo such se reduheix al punt de perla petita: concludidas semblants diligencias, se trasladará tot junt á una cassola de terrissa embarnisada, dexantlas infundir 24 horas; despres se tornarà tot ab lo perol al foch, fins que lo such se convertesca en perla bona, desde ahont se podrán trauer y dexar en sech, ò reservarlas en líquit (*La cuynera* 1843-1852: quadem i).

De la llarga trajectòria dels moniatos en l'alimentació espanyola en són una prova molts plats tradicionals. A Catalunya, se solen consumir rostits durant tota la tardor, però sobretot en la festa de Tots Sants, l'1 de novembre, en què es mengen juntament amb les castanyes i els panellets.

El gall dindi va ser l'únic animal procedent d'Amèrica que és important en l'alimentació europea. Va ser un producte de fàcil i ràpida incorporació, que es va difondre entre les classes altes, afegint-se a l'aviram, tan apreciat en l'època. La seva grandària li va donar un valor afegit que va contribuir al seu triomf. Brillat-Savarin, en la *Fisiología del gusto*, afirmava: «el gall dindi és segurament, un dels més bells regals que el nou món ha fet a l'antic» (Brillat-Savarin 1987: 77).

Existeixen molts testimonis de la presència del gall dindi en quadres de l'època. Alejandro de Loarte, a *La gallinera* (Museu del Prado, Madrid), el situa de manera destacada entre l'aviram que estava a la venda en una parada del mercat. També n'hi ha múltiples testimonis literaris. El gall dindi té el gran honor de ser l'únic producte americà citat per Cervantes a *El Quixot*, amb el nom que inicialment se li donava, «gallipavo». Sancho Panza l'esmenta com a paradigma d'una taula de qualitat:

[...] 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 (Cervantes 2015: i, ix).

Considerat un luxe gastronòmic, el gall dindi era present en els receptaris cortesans del Segle d'Or. Apareixia en el *Libro del arte de cocina* de Diego Granado, de 1599. Granado parla de «pavos, pavas, gallos y gallinas de las Indias y polla de las Indias». Francisco Martínez Montño, el cuiner de Felip III i de Felip IV, en el seu *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería*, de 1611, donava dues receptes, galls dindi rostits i empanades de galls dindi, i ensenyava, a més, la manera de trinxar els galls dindi. Donava també una recepta de la tradicional salsa per als galls dindis rostits i en els seus menús per a banquets de diverses èpoques de l'any apareixia sempre el gall dindi (Martínez Montño 1611).

Testimonis de la presència del gall dindi en els grans àpats es troben també en els relats dels viatgers. Bartolomé Joly, en el seu *Viatge per Espanya* de 1603-1604, parla d'un dinar que

li van oferir al seu pas per Barcelona durant les festes nadalenques. Entre els nombrosos plats que es van servir es trobaven «les més gruixudes viandes, com galls dindi, conills, capons, pollastres, no estan mai sencers, sinó partits en trossos des de la cuina, de tal manera que, apareixent una gran font o dues de gall dindi, el cap de servei serveix plat, tallant més sovint per donar amb la salsa dos o tres trossos a cada un» (García Mercadal 1952-1962: II, 52-53)

Amb el pas del temps, el consum del gall dindi es va anar estenent entre les diverses capes de la societat, sent molt apreciat per tots i convertint-se en plat principal de grans solemnitats, les festes de Nadal o els banquetes de noccs. Prova de la seva difusió social és la seva presència en els receptaris populars del segle XVIII. En el receptari de Juan de Altamiras titulat *Nuevo arte de cocina: sacado de la escuela de la experiencia económica*, de 1745, hi ha dues receptes, una de «galls dindis rostits» amb mantega i espècies i una altra de «gall dindi rostit amb verdura» (Altamiras 1994).

En el receptari dels franciscans catalans titulat *Avisos y instrucciones per lo principiant cuyner*, apareixen dues receptes de gall dindi, una de gall dindi farcit, amb avellanes, *cascabellitos*, prunes, aranyons, panses i pinyons, rostit al forn; i una altra de gall dindi rostit amb salsa d'ametlles.

Gall dindi: Mata'l a l'ivern 3 dias antes y en lo estiu la vigilia de couer. Fes un fercit de aurellanes, cascabelitos, prunas y brunyons, y posa-u a remull ab vi blanch bo, ó garnatxe quant vulgas fercir posa la paella al foch ab bona porció de llart, y calent que sia tiri-las fruitas escorregudas del vi, posi especies, tiri sal, canyella, una lliura de sucre segons la dulsó de las fruitas festas estobar al vi, y lo vi també tira-li, fes-o bullier rematát, y essent axut lo vi vaja fora, luego peli alguna poma camosa o nespla, tira-las al fercit, tiri (si vols) pinyons, pansas; y luego ompla los andiots y cusirás las oberturas, luego ajau-los á la grexonera, unta'ls be de llart; per sobre papers de estrassa mullats, y á la grexonera posi un poco de agua y sal, un bon vas de garnatxe ó etc. [...] Pica la grexonera al forn y se cogan ab suavitat, y si lo forn es molt ardent destapa'l un poch, ó be posa sobre dels papers alguna fulla de bleada. En esser cuit, si no es ros, crema un garvó prop, y tomba'l que luego ó será (*Avisos y instrucciones* 1988).

El receptari mallorquí del franciscà Fra Francesc Roger proporciona dues receptes més de gall dindi rostit, una de les quals amb l'ocell farcit de prunes (Fra Francesc Roger 1993).

La cuynera catalana inclou diverses receptes de gall dindi, com aquesta:

Gall dindi rustit: Despues de plomat y ben net se te dos nits á la serena, se posa en una cassola al foch ab llart y un poch de aygua y cuant estiga ben cuyt se fa una salsa agre-dolsa ab un poch de sucre, such de llimona, canyella sal y un poch de caldo. Aquesta salsa es adaptable à tot rustit, podentse també administrar sens ningun reparo als mateixos malalts (*La cuynera* 1843-1852: quadern I).

El Baró de Maldà dona constant testimoni de la presència del gall dindi a les taules nadalenques dels barcelonins del segle XVIII; per exemple, el 25 de desembre de 1796:

No ha impedit a la gent en los dos sexos, de tota classe, edat i estament, ab tot de no haver-se vist lo sol, d'anar als acostumats passeigs de muralles i Rambla, majorment en aquest dia, per pair lo gall i polla d'índia, ab tot son farciment, capons rostits i polles, torrons i neules sucades ab garnatxa, vi blanc o malvasia; solent fer los més alguna extraordinari, principalment los que poden gastar (Amat i de Cortada 1987-2003: III).

La paradoxa del blat de moro i les patates

El blat de moro i les patates, dos productes de gran valor alimentari, van tenir mala acollida a Espanya. Van començar com a aliment animal i la seva incorporació al consum humà va ser tardana. Els intentaven convertir en pa, però no podien competir amb el blat. Quan van entrar al sistema alimentari ho van fer per falta d'altres cereals, en anys de crisi de subsistències, i es van començar a estendre entre la gent més pobra. La seva acceptació va ser forçada per la necessitat i només avançaria en les dramàtiques circumstàncies de la Guerra de la Independència, en què la fam va obligar a menjar qualsevol aliment disponible, superant qualsevol perjudici.

El blat de moro, a Espanya, es va estendre per les illes Canàries, sempre deficitàries d'aliments, per terres de moriscs, especialment en el regne de València, i pel nord, zona poc apta per als cereals. Es consumia en forma de pa i de farinetes. Parlant d'un pagès gallec, Feijoo escrivia:

Su común alimento era pan de maíz, y berzas cocidas, tal vez alguna sardina, o almeja: su regalo extraordinario puches de leche, y harina de maíz: carne de vaca sólo la comía algún día muy festivo: vino (aunque le bebía) rarísima vez por su escasez de medios le lograba» (Feijoo 1778: i, 241-261).

A Astúries menjaven pa de *boroña* i polentes. A finals del segle XVIII, segons informava Jovellanos, els «vaqueiros d'alçada» en els anys d'escassetat, quan no tenien patates, s'alimentaven de blat de moro: «los que carecen de tan buen auxilio [les patates] tienen que comprar maíz, pues viven de boroña o de una especie de polentas hechas con la harina de este grano» (Jovellanos 1859: 303). A l'extrem oposat, per la influència italiana, la polenta, feta amb farina de blat de moro, se servia a la taula reial, perquè agradava molt a Isabel de Farnesio (Pérez Sampedro 2004: 529-583).

Les farinetes de blat de moro també es menjaven a Catalunya, en llocs i temps en què escassejava el blat i per les classes populars. Segons l'enquesta de l'il·lustrat Francisco de Zamora, el blat de moro el menjava la gent pobra de Berga en forma de farinetes:

La gente más pobre y jornalera acostumbran a comer por la mañana sopa con azeite, o puches de harina de maíz [...], en el mediodía legumbres, algunos con un poco de tocino, [...] y otros con alguna sardina salada, o frutas del tiempo, y en la noche comen los puches, legumbres, o hortalizas conforme al tiempo (Serra i Ferrer 1985: 159-207).

El Baró de Maldà, en plena Guerra del Francès, el 6 d'octubre de 1810, també a Berga, confirmava el consum de farinetes de blat de moro:

El lladronici és bastant comú, dient, com he oït, pestes, a algun d'estos pagesos i jornalers de Berga, en malmetre i dur-se'n los soldats blat de moro dels camps, que és son aliment i de la pobre gent per menjar farinetes, no sent terreno, est, de molt blat, sí que de blat de moro i tufes, que aquí diuen (Amat i de Cortada 1987-2003: VIII).

La patata va ser el producte trobat més tardanament a Amèrica, a la zona dels Andes i voltants. Es va introduir primer a les illes Canàries, on es va mantenir el seu nom americà: *papa*. També es van cultivar a la Península. Bernardo de Cienfuegos, en la seva *Historia de las plantas* (1627-1631), donava interessant informació: «Por el nombre común que hoy se conocen en Castilla, adonde se comen las raíces de esta planta, es papas, y los que con más distinción hablan las llaman papas del Perú, porque hay mucha abundancia de estas raíces en aquella provincia, de donde las trajeron a España, y en la plaza pública de Madrid se venden con el nombre de papas».⁴ Cienfuegos donava notícies valuoses sobre el seu consum: «Cómense crudas, cocidas, asadas y en diferentes guisados con mucho picante y especias que ayuden a su humedad aquea [...] poco pueden los que las comen aderezadas: conócese su calidad por causa de los muchos sainetes con que las guisan». Dels seus comentaris es desprèn que no eren del seu gust: «Confieso de mí que las hallo insípidas y sin gusto si no es a fuerza de sainetes y picantes o agrios».

La patata també apareix en el teatre del Segle d'Or. Lope de Vega, en *La esclava de su galán*, comparava un amant cavaller amb una patata: «Que tú lo verás más tierno | que una cocida patata...» (Lope de Vega 1647: acte i).

Al començament, les patates s'utilitzaven sobretot per a alimentar els animals. Posteriorment i de manera gradual van passar a l'alimentació humana, començant per l'olla dels pobres en èpoques de penúria. En temps de la Il·lustració es van promocionar com a complement i substitut dels cereals habituals. Des de principis del Set-cents, els poders públics, preocupats per la contínua amenaça de les crisis de subsistències, van tractar d'estendre el cultiu i el consum de la patata.

La Junta de Comerç de Barcelona, el 1772, va encarregar diversos informes sobre un memorial presentat per Jayme Oliveras, forner de Girona, que s'ocupava del «pa pastat amb farina de blat i patates o pomes de terra». Un dels escrits va ser obra de Jaume Roig. El gran debat se centrava en els avantatges i els desavantatges de l'elaboració de pa de patata, que resistia malament la comparació amb el pa de blat:

Se confirma la Academia en la opinión de que aunque con la mitad de harina de trigo y la otra mitad de masa de papas, se puede hacer un pan hermoso, o que no se le encuentre a la vista ningún defecto [...] nunca podrá decirse propiamente que sea pan de buena calidad y sin inconvenientes para la salud, sino pan que podría comerse a falta del que usamos; y pan mejor que el de bellotas y el de dátiles; igual al de nabos, chiribías y castañas; inferior al de casi todos los granos, con tal que se hubiesen mezclado estas materias en la misma cantidad y proporción, pero muy distante, sin embargo, de poderse comparar por su calidad con el de trigo.⁵

L'obsessió per fer pa de patata era general. Enrique Doyle va escriure un *Tratado sobre el uso y utilidades de las patatas o papas*, obra fonamental sobre el tema. Va ser editat per primera vegada en 1785 amb el patrocini del Consell de Castella i reeditat diversos cops. Doyle feia en la seva obra una gran lloança de la patata, exposant els seus múltiples avantatges. Cita fins a setanta classes diferents de pa de patates (Doyle 1804).

4. Cienfuegos (1627-1631).

5. Biblioteca de Catalunya, Junta de Comerç, l. 33, núm. 5. Sobre l'experiment de fer pa amb fècula de patata del forner gironí Oliveras, n'hi ha documentació a l'Arxiu Municipal de Girona.

El Baró de Maldà, en el seu *Calaix de sastre*, parlava el 3 setembre 1801 d'un experiment de pa de patata realitzat a Barcelona per la Junta d'Auxilis per a evitar futures crisis de subsistències:

I, aixís, inseguint un cert setmanari o pla econòmic i provisional vingut de Castilla, ha determinat fer prova de les tan sabudes patates, de què se valen quasi totes les nacions, per fer-ne pa ab mescla de blat, consistent lo mètode en torrar-la bé al forn, i després mesclar-se la farina ab la de blat. I ha reïscut la prova d'un pa blanc, gustós i saludable, pués que les dites patates són molt proporcionades a la digestió, i temperades per usar ab elles dels més forts aliments. Qual prova tinc per molt prudent i acertada, encara que al present no falten los blats necessaris per la provisió (Amat i de Cortada 1987-2003: v).

La patata va començar el seu camí en l'alimentació com a suport de pobres i en anys de crisi. A Galícia, en un plet de 1768, un testimoni afirmava que les patates «eran muy útiles y de ellas se mantenían los labradores más que de otro fruto la mayor parte del año». I un altre testimoni insistia en la mateixa idea: «ser semilla que rinde bastante beneficio hacia la parte del labrador, y le tiene mucha utilidad así para sus alimentos como para el engorde y cebo de sus cerdos» (Rodríguez Galdo i Dopico 1981: 47-49).

A Astúries, segons informava Jovellanos, els «vaqueiros d'alçada» s'alimentaven gairebé exclusivament de patates: «Hay algunos que a la cría de ganados juntan el cultivo de las patatas, y los que así lo hacen, apenas conocen otro alimento que este fruto y la leche». Molts camperols asturians consumien patates. En els *concejos* d'Occident, el cultiu de les patates s'havia desenvolupat molt en aquesta època i era comú utilitzar-les per al potatge (Jovellanos 1859: 303).

Gran difusió havien aconseguit les patates a Canàries. Lope Antonio de la Guerra i Penya, en les seves memòries, referint-se a Tenerife, en 1778 afirmava: «La papa es otra de las cosechas que abunda y que ha aumentado mucho de unos años a esta parte. [...] La gente pobre se alimenta mucho de este fruto» (Guerra 2002: quadern III, 20) I en 1781 deia: «La cosecha de millo y legumbres fue buena con lo que se han remediado los pobres, cuyo principal alimento suele ser el gofio de millo y las papas» (Guerra 2002: quadern III, 72).

Els primers plats que es feien amb patates eren olles populars, i el tubercle hi reforçava el contingut de verdures i llegums. Les patates eren un ingredient important de les olles de les gents més senzilles. Entre 1802 i 1804, per tal de pal·liar la fam d'aquells anys de crisi, van començar a distribuir-se per Madrid, Segòvia i en diversos llocs de la Manxa les conegudes com a «sopes econòmiques del Comte Rumford» (Demerson 1969: 119-137; Salaman 1991: 602-603 i 615; Pérez Moreda 1980: 379). Les patates eren el contingut bàsic del potatge que se subministrava als presidaris que treballaven en les obres del port de Tarragona. Un menú amb data del 26 de febrer de 1807 consistia, per al menjar del migdia, en una olla en què entraven patates, carabasses, faves, arròs, fideus, sal, alls, pebrines i oli. I per al sopar, una altra olla molt similar (Adsera 1993: 40-42).

Molt interessant és el començament de la presència de la patata a les truites, sobretot des de la perspectiva actual, en què la truita de patates constitueix un dels plats típics més populars a tot Espanya. L'informe de Jaume Roig donava notícia de la utilització de patates en les truites manxegues:

Cultivándose en la Mancha baxo el nombre impropio de batatas manchegas o de Irlanda, y empleándose regularmente en guisados y tortillas, bien que aunque las encuentran los manchegos muy sabrosas y no hay duda que lo son mucho más que las de Irlanda, por el mejor temple de su clima, son sin embargo muy inferiores por la misma razón a las de América.⁶

Una altra referència significativa es refereix a les truites de patates navarreses. Apareixen esmentades en un document navarrès de començaments del segle XIX. Es tracta d'un anònim «memorial» dirigit a les Corts de Navarra en 1817 on s'expliquen les miserables condicions en què viuen els camperols. Entre els aliments dels muntanyencs, parla de «dos o tres huevos en tortilla para cinco o seis, porque nuestras mujeres la saben hacer grande y gorda con pocos huevos mezclando patatas, atapurres de pan u otra cosa» (Iribarren 1956: 473-486). Les patates es feien servir per a allargar els ous i poder donar menjar a tota la família.

Tot i la gran valoració que els il·lustrats van fer de la patata, presentant-la com la solució a l'escassetat de cereals i com la salvació de la fam, només l'extrema necessitat dels més pobres en els anys de crisi de subsistències o de guerres va aconseguir imposar el seu consum de manera general. Decisiva va ser la Guerra de la Independència. El Baró de Maldà se les va trobar al plat el 3 de novembre de 1809. Molt significatiu és el fet i igualment significatiu que les rebutges, ja que les consideraven llavors aliments de pobres, indignes d'una taula noble. Però la guerra ho estava canviant tot: «lo dinar consistí ab sopa, que sols suplia la gana per menjar-la, después verdura, que la deixàrem, per lo que no ens agradà, havent-hi barrejat l'hostalera, trufes o patates picades» (Amat i de Cortada 1987-2003: VIII).

A partir del segle XIX van arribar ja a tenir prou categoria per figurar en els llibres de cuina. A *La cuynera catalana* figuren en nombroses receptes. Molt interessant és aquest advertiment:

De las Patatas: Las millors Patatas son las conegudas ab lo nom de *Patatas de Málaga*, per ser de una farina mes fina y de un gust que tira á dols, son varios los modos ab que comunment se preparan per menjar, lo mes frequent es usarlas bullidas y assahonadas despues ab las porcions corresponents de oli, vinagre y sal: també solen mesclarse ab altres llegums y verduras com son monjetas, carabassó, ceba, &c. usantse també ab utilitat en la olla, platillos y truitas, com ja se dirá despues; de modo, que en lo ram de cuina pot considerarse com un article universal per acomodarse á tot género de preparacions (*La cuynera* 1843-1852, quadern I).

Molt original és aquesta recepta de «[Tortrada] de patatas»:

Escullirás patatas de las grogas per ser mes farinosas que las otras, las farás couer, las pelarás y encara calentás las tirarás á un gibrell: als anyadirás cinch ó sis ametllas ben picadas, dos culleradas de mel ben neta, mitg vas de cervesa, una bona cullerada de ayguardent, y ho xafarás tot, fins á convertirse en una pasta molt espesa. Mentras cogas las patatas, neteja be un grapat de pansas de muscatell, traent tots los granets, ò brisa. Estas pansas las mesclarás ab la pasta, amasantla peraque se barregen be. Enllardarás be la tortrera, y tindrás la pasta en lloch calent: luego la daurarás ab robells de ou, la posarás al forn calent, de modo que se enrossesca ella promptament. Aquesta tortrada se menja freda: tambe se pot tallar á trossos de una pulgada de gros, y fregirlos ab llart. Antes de presentarlos á la taula, se polvorisan ab sucre (*La cuynera* 1843-1852: quadern I).

6. Biblioteca de Catalunya, Junta de Comerç, l. 33, núm. 5.

Però les patates, al segle XIX, van seguir sent fonamentalment menjar de pobres. Ildefons Cerdà, en la seva *Monografia estadística de la clase obrera de Barcelona*, en 1856, realitzada com a preparació al seu pla urbanístic, va estudiar les despeses d'una família obrera a mitjan segle XIX. Més de la meitat dels seus ingressos es destinava a l'alimentació i el pa suposava la meitat de la suma gastada diàriament. L'altra meitat dels diners gastats en aliments es destinava a una «arengada», una sardina salada, per esmorzar, fesols per al menjar i patates per al sopar, més l'oli per condimentar els aliments i donar llum al llum d'oli. La carn hi era pràcticament absent (Cerdà 1867). La pintura de Vincent van Gogh *Els menjadors de patates* (Museu Van Gogh, Amsterdam) confirma el paper de les patates en les taules més pobres.

Actualment, les patates han triomfat plenament i es consumeixen de mil maneres. Són productes absolutament quotidians i en molts casos constitueixen plats típics de la cuina espanyola. El millor exemple n'és la truita de patates, però n'hi ha molts altres; especialment significatiu és el cas de les «papas arrugadas con mojo picón», tan típiques de les illes Canàries, un plat que està elaborat amb dos components de procedència americana: la patata i el pebre vermell.

La passió de la xocolata

El producte americà que més passions va despertar a l'Espanya moderna va ser la xocolata. Descobert per Colom en el seu primer viatge, el cacau va cobrar tota la seva importància amb la conquesta de Mèxic, quan els espanyols van conèixer el seu paper en l'economia asteca i el van veure servir en la cort de Moctezuma, en copes d'or. Impossibile de conrear a Europa, el cacau era, en canvi, fàcil de transportar en gra. Beguda de déus i de reis, el *xocoalt* asteca, convertit en xocolata espanyola, va triomfar primer a la cúspide de la societat, sent gaudit per la família reial i la cort. Però a mesura que el seu consum es va anar difonent, es va desenvolupar un gran comerç que va generar enormes beneficis i va facilitar encara més la seva extensió social.

La xocolata espanyola es basava en el cacau, tot i que també va mantenir altres ingredients americans —la bixa, colorant vegetal vermell, que avivava el seu color; la vainilla, una aroma molt intensa; el xili, per fer-lo picant, i les clares, farina de blat de moro utilitzada per a espesir la mescla. Però la beguda es va transformar per adaptar-se al gust espanyol. Aliment exòtic, procedent de l'Extrem Occident, se li van afegir altres productes igualment exòtics, originaris de l'Extrem Orient, sobretot molt de sucre i moltes espècies: canyella, pebre, clau, nou moscada... També s'hi van barrejar productes locals: fruits secs, com ametlles i avellanes; aromes de flors, com aigua de flor de taronger i de rosa, i altres plantes aromàtiques com l'anís. El resultat va ser una nova xocolata molt dolça, espessa, calenta, molt aromàtica i fortament especiada. Beguda de plaer i prestigi, es va anar difonent de mica en mica, va passar de la cort a les classes populars i va traspasar les fronteres. El seu va ser un llarg viatge. D'Amèrica a Espanya, d'Espanya a Europa i després als altres continents, fins a arribar a la difusió mundial.

L'interès per la xocolata va suscitar diversos tractats. Un dels primers va ser el d'un metge andalús, Antonio Colmenero de Ledesma, amb el títol de *Curioso tratado de la naturaleza y calidad del chocolate*, publicat a Madrid l'any 1631. En dona diverses receptes. Una l'atribueix a un metge de Marchena i consisteix en: «Cacao 700, açucar blanco libra y media, canela dos onças, chile o pimientos num. 14, clavos media onça, vainillas de Campeche tres, o por ellas

anís, peso de dos reales, achiote lo que bastare a dar color, tanto como una avellana, algunos añaden almendras, avellanas y agua de açahar» (Colmenero 1631: 4). La recepta que Colmenero considera millor conté:

A cada cien cacao se le mezclan dos chiles [...] grandes que se llaman Chilpatlagua, y en lugar de estos de las Indias, se pueden procurar los más anchos y menos calientes pimientos de España. De anís un puño, orejuelas, que llaman Vinacaxtlidos, y otros dos que llaman Mecasuchil [...]. Y en lugar de este en España seis rosas de Alexandria en polvos. Vainilla de Campeche una, canela dos adarmes, almendras y avellanas de cada cosa una docena, açucar media libra. Achiote la cantidad que bastare para teñirlo todo. Y si no se hallaren algunas cosas de las Indias se hará con lo demás (Colmenero 1631: 8).

Molt famós va ser el tractat d'Antonio de León Pinelo titulat *Questión moral. Si el chocolate quebranta el ayuno eclesiástico*, publicat a Madrid el 1636. León Pinelo, historiador i jurista nascut a Valladolid, havia viscut de jove a Amèrica i al seu retorn a Espanya va ocupar càrrecs en el Consell d'Índies i a la Casa de Contractació de Sevilla. La seva finalitat en escriure el llibre era religiosa, com indica el títol, però, a més, va donar una gran quantitat de notícies sobre la xocolata a Amèrica:

Los Indios naturales de la Nueva España [...], usavan de muchas bebidas [...] i entre ellas era una la del Chocolate, que por ser, o parecer la mejor, mas gustosa i regalada, i mas capaz de nuevos materiales i confecciones, no solo la admitieron i usaron los Españoles en las mismas tierras en que la hallaron introducida, sino que la comunicaron a otras de las Indias, ya con la planta, ya con el comercio (León 1636: 1).

També informava sobre l'arribada de la xocolata a Espanya:

[...] de pocos años a esta parte, continuando el traer a estos Reynos las cosas de que se confecciona, i la pasta confeccionada que se bebe; ha sido tan bien recebida, que ya se usa por regalo comun en muchas ciudades, i mas que en todas en esta Corte, que en usarla quiere competir con los lugares de su invencion i origen (León 1636: 1).

Especialment interessant és el que deia sobre la transformació experimentada per la xocolata precolombina fins a convertir-se en xocolata espanyola:

Los Indios que lo inventaron, es sin duda que en mucha agua echavan bastante miel para aduçarla, i poco Cacao, sin otra cosa, para que levantasse mas espuma, que es de lo que mas gustavan; i el espeso no la levanta. Los Españoles aumentaron lo dulce con el açucar, i el Cacao con los materiales; i haziendole mas sabroso i regalado, como esta calidad crece con el aumento de los ingredientes, le espessaron mas de lo que los Indios le usavan (León 1636: 8).

León Pinelo subratllava la sofisticació a la qual havia arribat la nova xocolata a Espanya:

[...] havra quarenta o cincuenta años que los Españoles dieron en usarla, i desde entonces le fueron añadiendo materiales hasta llegar al extremo que oy tiene; i aun parece que no ha de parar aqui, sino que cada dia le han de añadir nuevas cosas de gusto i regalo (León 1636: 8).

A l'Espanya de finals del segle XVII, les cases nobles oferien la xocolata com afalac als seus convidats. Segons explica Madame d'Aulnoy en la *Relation du voyage d'Espagne*, en una visita a una casa de la noblesa madrilenya la van obsequiar amb xocolata:

Després dels dolços ens van donar bona xocolata, servida en elegants xicres de porcellana. Hi havia xocolata freda, calenta i feta amb llet i rovells d'ou. La preniem amb melindros; hi va haver una senyora que va xarrupar-ne sis xicres, una després d'una altra; i algunes fan això dues o tres vegades al dia. No és estrany que les espanyoles estiguin magres, ja que no hi ha cosa més ardent que la xocolata, de la qual abusen tant; a més, la carreguen de pebre i altres espècies, de manera que haurien de cremar-se (Aulnoy 1691: carta 8).

Després de tants canvis i ingredients, la xocolata tradicional «a l'espanyola» es feia al segle XVIII amb una pasta elaborada amb cacau, sucre i canyella, amb algunes altres espècies —pebre— i aromes —flor de taronger—. Es dissolia en aigua —molt poques vegades en llet, «a la francesa»—. Seguia prenent-se molt calenta, molt espessa i molt dolça. Era una beguda i en la xicra de xocolata hi mullaven pa, crostons, pa de pessic, ensaimades. Després bevien un vas d'aigua fresca, per aclarir i refrescar la boca.

El *Diccionario de autoridades* de la Real Acadèmia Espanyola definia així la xocolata:

Bebida que se hace de la pasta llamada tambien Chocólate, que se compone de cacao, azúcar, y canéla (à que algunos suelen añadir vainillas y otros ingredientes) deshaciéndola con el molinillo en el agua correspondiente, dentro de la chocolatera, y luego se sorbe caliente, ù helado. Su etymología es de la palabra India *Chocollat* (*Diccionario de autoridades* 1726-1739).

Juan de la Mata, en el *Arte de repostería* de 1747, feia interessants comentaris sobre les diverses qualitats de la xocolata:

Ninguno ignora la composición del chocolate, que es una pasta sólida, compuesta de cacao (cuya variedad de especies es muy notoria, entre las cuales goza la más superior preeminencia el de Caracas), de azúcar y canela. La dosis de cada una de éstas es, pongo por ejemplo, para ocho libras de azúcar, otras tantas de cacao, y una onza de canela: y porque el modo ordinario de labrarle es tan común, le omitiremos como impertinente por sabido (Mata 1747).

Donava també una recepta de xocolata aromatitzada amb aigua de tarongina i vainilla. Però, en opinió del reboster, era millor la xocolata més senzilla, feta només de cacau, sucre i canyella. Li atribuïa moltes qualitats: «Es utilísimo hecho con la debida puridad para confortar el estómago, y el pecho; mantiene, y restablece el calor natural; alimenta, disipa y destruye los humores malignos; fortifica, y sustenta la voz».

Un metge i cirurgià militar, Antonio Lavedan, va escriure un llibre sobre les tres begudes de moda al Set-cents, *Tratado de los usos, abusos, propiedades y virtudes del tabaco, café, té y chocolate*, publicat a Madrid l'any 1796, on donava informació sobre la forma de preparar la xocolata i les seves virtuts medicinals. Aconsellava la millor manera de fer-ho:

Acostumbran hacer como polvo las pastillas de chocolate y lo echan en la chocolatera cuando el agua está hirviendo lo deslián batiéndolo bien con el molinillo e inmediatamente lo echan en las jicaras. Este modo de

hacer el chocolate es el mejor porque no tienen tiempo de separarse las partes oleosas. Se advierte que por cada onza de pasta de chocolate, se necesita como cosa de tres de agua (Lavedan 1796).

Hi ha moltes receptes de xocolata. Un viatger britànic, Joseph Townsend, en donava algunes:

Mezclan en España seis libras de cacao con tres o tres libras y media de azúcar, siete vainas de vainilla, una libra y media de maíz, una media libra de canela, seis clavos de girasol, una drama de pimienta de Guinea (*capsicum*), algunas nueces de achiote, para aumentar el color, y un poco de almizcle o de ámbar gris, a fin de dar al chocolate un olor agradable. Algunas personas, sin embargo, no ponen más que azúcar y canela. Los indios mezclan a una libra de cacao una media libra de maíz, otro tanto de azúcar y un poco de agua de rosas (García Mercadal 1952-1962: III, 1554).

La incorporació de la xocolata no es va produir sense polèmica. Alguns s'hi oposaven per raons mèdiques i d'altres per raons religioses. Es discutia si trencava el dejuni. En molts ordes religiosos es van suscitar grans debats sobre la licitud de la xocolata, ja que es considerava una beguda de plaer poc adequada a l'esperit d'austeritat i mortificació propi de les regles.⁷

Un bon exemple n'és el debat que es va produir als convents caputxins de Catalunya. Resulta molt reveladora una de les provisions que va prendre el definitori provincial de 1727 per evitar les freqüents xocolatades en els convents i la pràctica d'alguns frares de prendre la xocolata pel seu compte:

Considerant que l'ús de la xocolata es va introduint en la nostra província (de caputxins de Catalunya) de pocs anys ençà i prenent més cos cada dia i ser aquest abús evidentment contra l'abstinència religiosa que professem i no de persones pobres, es prohibeix que el prengui algun religiós sense llicència del superior; per cada vegada que ho demani la necessitat o causa justa, la qual examinarà (el superior) amb prudència si és verdadera, descarregant les nostres consciències sobre la seva obrar (Basili de Rubí 1984: 399).

A Espanya hi ha representacions molt interessants, partint dels bodegons de la xocolata al segle XVII, especialment el d'Antonio de Pereda, de 1652 (Museu de l'Ermitage, Sant Petersburg), passant pel plafó de ceràmica de la xocolatada realitzat en 1710 per a la finca d'esbarjo a Alella del marquès de Castellbell (Museu del Disseny, Barcelona), o el dibuix de Manuel de Tramulles, *L'hora de la xocolata*, fins a les natures mortes del segle XVIII, sobretot les de Luis Meléndez, com la senzilla composició del quadre del Museu del Prado, amb la xocolatera i la xicra, amb la pasta de la xocolata, el pa i els melindros per mullar, reflex de la difusió social assolida.

La xocolata es prenia en esmorzars i berenars, però el moment per excel·lència per fer-ho era el de les visites i els refrescos. Hi ha molts relats que l'evoquen. El Baró de Maldà, en el seu *Calaix de sastre*, explica l'1 de novembre de 1804 la celebració d'una reunió familiar amb un gran refresc: «S'ha celebrat a entrar la nit ab gran *agasaño*, i refresc d'aigua de llimó, melindros, bescuits d'ou, bollos, ensiamades i rosques per sucra al xocolate en xicres» (Amat i de Cortada 1987-2003: VII). La passió del Baró de Maldà per la xocolata era tan gran que més d'una vegada

7. Biblioteca Nacional, ms. 18684/6, «Pareceres sobre el precepto que prohibe el uso del chocolate a los Carmelitas Descalzos de España».

en prenia dues vegades, tant per esmorzar com per berenar. Qualsevol ocasió era bona, sol o en companyia, per prendre xocolata (Domènech 2004).

A través del temps, els nous productes procedents d'Amèrica, abans de 1492 completament desconeguts, van passar de l'exotisme a la identitat, de la sorpresa a la quotidianitat. Els productes originaris d'Amèrica van triomfar a Espanya i en altres països del Vell Món fins a esdevenir elements d'identitat dels seus sistemes alimentaris, per exemple, el tomàquet, tan típic de la cuina mediterrània, present en gran quantitat de plats considerats tradicionals.

Ja en el segle XVIII s'havia produït la integració. Molt reveladora és l'opinió d'un diplomàtic francès, el baró de Bourgoing, al seu llibre titulat *Un passeig per Espanya*. Destacava els elements diferenciadors de l'alimentació espanyola, entre els quals esmentava diversos productes d'origen americà com el tomàquet i el pebre vermell:

La cuina espanyola, tal com la van rebre dels seus ascendents, no sol ser del grat dels estrangers. Agraden als espanyols els condiments forts, com el pebre, la salsa de tomàquet, el pebrot picant i el safrà que donen color o infecten gairebé tots els seus menjars (García Mercadal 1952-1962: iii, 997).

Els aliments vinguts d'Amèrica constitueixen el veritable tresor del Nou Món. El magne intercanvi de productes i no només de productes, sinó també de les seves tecnologies i els seus rituals socials i culturals, primer a través de l'Atlàntic i després de tot el món, va desencadenar una gran revolució alimentària que va canviar les taules i cuines de Catalunya, d'Espanya i del món, transformant allò que era aliè en identitari, allò que era exòtic en quotidià.

Bibliografia citada

- ADSESA MARTORELL, Josep (1993). *Joan Smith i Sinnot, director del port modern de Tarragona (1800-1809)*. Tarragona: Autoritat Portuària de Tarragona.
- ALTAMIRAS, Juan de (1994). *Nuevo arte de cocina*. Ed. de J. M. Pisa Villarroya. Osca: La Val de Onsera. Primera edició: Madrid: Imprenta Real, 1745.
- AMAT I DE CORTADA, Rafel de [Baró de Maldà] (1987-2003). *Calaix de sastre, 1746-1818*. Barcelona: Curial.
- ANGLERÍA, Pedro Mártir de (1989). *Décadas del Nuevo Mundo*. Madrid: Polifemo.
- AULNOY, Madame d' (1691). *Relation du voyage d'Espagne*. París: CI. Barbin, 3 vol.
- Avisos y instrucciones per lo principiant cuyner (s. XVIII)* (1988). Barcelona: Isabel Juncosa i Ginestà Akribos.
- BASILÍ DE RUBÍ (1984). *Els caputxins a la Barcelona del s. XVIII. Aproximació històrico-bibliogràfica*. Barcelona: Caputxins de Sarrià.
- BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelm (1987). *Fisiología del gusto o meditaciones de gastronomía trascendente*. Madrid: Aguilar.
- CAVANILLES, Antoni Josep (1795-1797). *Observaciones sobre la historia natural, geografía, agricultura, población y frutos del Reyno de Valencia*. Madrid: Imprenta Real, 2 toms.
- CERDÀ, Ildefons (1867). *Monografía estadística de la clase obrera en Barcelona en 1856*. Madrid: Imprenta Española.

- CERVANTES SAAVEDRA, Miguel (1999). *Novelas ejemplares (selección): La gitanilla; Rinconete y Cortadillo; El casamiento engañoso*. Ed. d'Antonio Rey Hazas y Florencio Sevilla Arroyo. Alcalá de Henares.
- CERVANTES SAAVEDRA, Miguel (2015). *Don Quijote de la Mancha*. Ed. de Francisco Rico. Madrid: Real Academia Española; Barcelona: Espasa-Círculo de Lectores.
- CIENFUEGOS, Bernardo de (1627-1631). *Historia de las plantas*. Manuscrit a la Biblioteca Nacional de España.
- COLMENERO DE LEDESMA, Antonio (1631). *Curioso tratado de la naturaleza y calidad del chocolate*. Madrid: Francisco Martínez.
- Común modo de guisar que observaban en las casas y colegios novicios de la Compañía de Jesús* (1994). Sevilla: JHS, 1754. Ed. facsímil.
- DEMERSON, Paula (1969). «La distribución de sopas económicas por la Real Sociedad Matritense en 1803-1804», *Boletín de la Real Academia de la Historia* núm. CLXIV.
- Diccionario de autoridades* (1726-1739). Madrid: Real Academia Española.
- DOMÈNECH, Joan de Déu (2004). *Xocolata cada dia. A taula amb el baró de Maldà*. Barcelona: La Magrana.
- DOYLE, Enrique (1804). *Tratado sobre el uso y utilidades de las patatas o papas*. 4a ed. Madrid: Josef Collado.
- FEIJOO, Benito Jerónimo (1778). *Teatro crítico universal. Tomo primero, Discurso XII, Senectud del Mundo*. Madrid.
- FISCHLER, Claude (1995). *El (b)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama.
- FRA FRANCESC ROGER (1993). *Art de la cuina. Libre de cuina menorquina del segle XVIII*. Ed. d'Andreu Vidal Mascaró. Menorca: Institut Menorquí d'Estudis.
- FRANCESC DEL SANTÍSSIM SAGRAMENT (2004). *Instrucció breu i útil per los cuiners principiants segons lo estil dels carmelites descalços. Receptari de cuina conventual del segle XVIII*. Ed. de M. Mercè Gras i Agustí Borrell. Barcelona: Publicacions de l'Abadia de Montserrat.
- GARCÍA MERCADAL, José (1952-1962). *Viajes de extranjeros por España y Portugal*. Madrid: Aguilar, 3 vol.
- GRANADO, Diego (1599). *Libro del arte de cozina*. Madrid: Luis Sánchez.
- GUERRA Y PEÑA, Lope Antonio de la (2002). *Memorias. Tenerife en la segunda mitad del siglo XVIII*. Estudi i notes d'Enrique Romeu Palazuelos. Las Palmas de Gran Canaria: El Museo Canario.
- IRIBARREN, José María (1956). «El comer, el vestir y la vida de los navarros de 1817, a través de un "memorial de ratonera"», *Príncipe de Viana* núm. 17.
- JOUVIN, Albert (1672). *El viaje de España y Portugal*.
- JOVELLANOS, Gaspar Melchor de (1859). *Obras publicadas é inéditas*. Tom II, Madrid: Rivadeneira.
- La cuynera catalana ó sia reglas utils, fáciles, seguras y económicas per cuynar bé: escullidas dels Autors que millor han escrit sobre aquesta materia* (1843-1852). Barcelona: Valentí Torras, 4 vol.
- La vida y hechos de Estebanillo González, hombre de buen humor, compuesta por él mismo* (1646). Anvers: Viuda de Juan Cnobbart.
- LAVEDÁN, Antonio (1796). *Tratado de los usos, abusos, propiedades y virtudes del tabaco, café, té y chocolate*. Madrid: Imprenta Real.

- LEÓN PINELO, Antonio de (1636). *Questión moral. Si el chocolate quebranta el ayuno eclesiástico*. Madrid: Viuda de Iuan Gonçalez.
- Llibre Compost per Apendre de Dos barts; es à saber Del bart del ortola y laltre de Apendre de quynar, o Gisar ab Altres Dos Noticias, ó Coriósitats que Aya al fin del llibre Renovat de Nou en lo mes de Fabre del Any 1787 per mans propias de F. Sever de Olot: Religios Caputxi Sent Cercador en Girona* (1982). Peralada: Biblioteca del Palau de Peralada.
- LOPE DE VEGA, Félix (1647). *La esclava de su galán*. Saragossa: Viuda de Pedro Verges, a costa de Roberto Devport.
- MARCELA DE SAN FÉLIX (1988). «Coloquio espiritual intitulado *Muerte del apetito*». Dins *Literatura conventual femenina: Sor Marcela de San Félix, hija de Lope de Vega. Obra completa*. Barcelona: Electa Arenal Georgina Sabat-Rivers.
- MARTÍNEZ MONTIÑO, Francisco (1611). *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería*. Madrid: Luis Sanchez.
- MATA, Juan de la (1747). *Arte de repostería, en que se contiene todo genero de hacer dulces secos, y en líquido*. Madrid: Antonio Marín.
- MONARDES, Nicolás (1580). *Primera y Segunda y Tercera partes de la Historia medicinal de las cosas que se traen de nuestras Indias Occidentales*. Sevilla: Fernando Díaz.
- PMTI (1977). *Nou manual de cuinar amb tota perfecció = Nuevo manual de guisar con toda perfección*. Ed. de Lluís Ripoll. Barcelona: Caixa d'Estalvis i Mont de Pietat de Barcelona.
- PÉREZ MOREDA, Vicente (1980). *Las crisis de mortalidad en la España interior. Siglos XVI-XIX*. Madrid: Siglo XXI.
- PÉREZ SAMPER, María Ángeles (2004). «La alimentación en la Corte de Felipe V». Dins *Felipe V y su tiempo*. Saragossa: Institución Fernando el Católico.
- QUEVEDO, Francisco de (1986). *Epístola satírica y censoria contra las costumbres presentes de los castellanos. Obras completas*. Ed. de F. Buendía. Madrid: Aguilar, 3 vol.
- RODRÍGUEZ GALDO, M. X.; Dopico, F. (1981). «La difusión de la patata en el contexto de una agricultura tradicional». *Crisis agrarias y crecimiento económico en Galicia en el siglo XIX*. La Coruña: Ediciós do Castro.
- SALAMAN, Redcliffe N. (1991). *Historia e influencia social de la patata*. Madrid: Ministerio de Trabajo y Seguridad Social.
- SALSETE, Antonio (1990). *El cocinero religioso*. Pamplona: Gobierno de Navarra, 2 vol.
- SERRA Y COMA, ROSER; FERRER I ALÒS, Llorenç (1985). «Un qüestionari de Francisco de Zamora (1789)». *Estudis d'Història Agrària* núm. 5, p. 159-207.
- TIRSO DE MOLINA (1997). *El amor médico*. Ed. de B. Oteiza. Madrid-Pamplona: Instituto de Estudios Tirsianos.
- TIRSO DE MOLINA (2001). *La villana de Vallecas*. Ed. de Sofía Eiroa. Madrid-Pamplona: Instituto de Estudios Tirsianos.