
Dossier

El “lujo culinario”: elites, cocina y poder en el espacio Atlántico



“Culinary luxury”: elites, cookery and power in the Atlantic space

María Inés Carzolio

Centro de Historia Argentina y Americana, Instituto de Investigaciones en Humanidades y Ciencias Sociales (UNLP-CONICET), Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación, Universidad Nacional de La Plata, Argentina
micarzolio@gmail.com

 **Oswaldo Víctor Pereyra**

Centro de Historia Argentina y Americana, Instituto de Investigaciones en Humanidades y Ciencias Sociales (UNLP-CONICET), Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación, Universidad Nacional de La Plata, Argentina
vopereyra@gmail.com

Trabajos y comunicaciones

núm. 61, e217, 2025
Universidad Nacional de La Plata, Argentina
ISSN: 0325-173X
ISSN-E: 2346-8971
Periodicidad: Semestral
publicaciones@fahce.unlp.edu.ar

Recepción: 12 agosto 2024
Aprobación: 29 noviembre 2024
Publicación: 02 enero 2025

DOI: <https://doi.org/10.24215/23468971e217>

URL: <https://portal.amelica.org/ameli/journal/76/765180002/>

Resumen: Centrados en los postulados de la historia conectada social o cultural, entendemos en este artículo que la introducción y circulación de nuevos alimentos e infusiones (té, café y chocolate) en el espacio Atlántico determina la emergencia de espacios de sociabilidad diferenciales que nos permiten pensar en la articulación entre alimentación, lenguaje y poder, aspectos esenciales para analizar las transformaciones y mutaciones propias de la emergencia de la modernidad.

Palabras clave: Mundo Atlántico, Circulación, Sociabilidades, Infusiones, Modernidad.

Abstract: Focused on the postulates of connected social or cultural history, we understand in this article that the introduction and circulation of new foods and infusions (tea, coffee and chocolate) in the Atlantic space determines the emergence of differential spaces of sociability that allow us to think about the articulation between food, language and power, essential aspects to analyze the transformations and mutations typical of the emergence of modernity.

Keywords: Atlantic World, Circulation, Sociability, Infusions, Modernity.

Introducción

Asociar la alimentación y el poder es una verdad de Perogrullo.

En este artículo nos centraremos en la cocina como sistema de representación y lenguaje del poder,¹ como vehículo de diferenciación al interior de un espacio de comunicación simbólico particular, donde la utilización profusa de ciertos ingredientes catalogados de exóticos prefigura lo que podemos considerar el “lujo”² culinario. En este sentido, mercancías como las *especias* —copiosamente comerciadas en el espacio mediterráneo desde la antigüedad— aparecen en la base del sistema de cocina romano, medieval y moderno. Hacia mediados el siglo XVII, producto de la expansión europea y el descubrimiento de nuevos espacios de colonización y comercio, empiezan a circular en el espacio Atlántico nuevas *infusiones* —té, café y chocolate — que permitirán articular las bases de un nuevo sistema de distinción culinario.

Una larga historia: La pimienta, la reina de las especias desde la antigüedad

Las especias son productos comerciados que llegan a la mesa de los sectores aristocráticos desde tierras lejanas y exóticas —con un alto valor agregado— y que mueven una economía mundo primigeniamente integrada en vastas redes comerciales de oeste a este y donde terminan siendo asociadas a un sistema de coordenadas de diferenciación social profusamente regulado centrado en el “banquete” como símbolo de riqueza, estatus y poder.

A Marco Gavio Apicio debemos el primer tratado de cocina conocido, *De re coquinaria*, redactado posiblemente entre los siglos I d.C. recoge, en forma literal, un conjunto de recetas de la gastronomía romana imperial.³ Su lectura no nos puede provocar más que extrañeza por la modernidad con la que se presentan las recetas⁴ pacientemente compiladas por Apicio. Hallamos así ingredientes, proporciones, formas de cocción, así como consejos de cómo mezclar los diferentes sabores y colores, para agradar “[...] al estómago y la vista [...]”, así como remedios para paliar “[...] la pesadez o dificultad estomacal [...]” a partir del uso de abundantes hierbas y especias propias de la cocina romana.⁵ El resultado es un régimen alimentario centrado en el placer —cuasi orgiástico— de los grupos poderosos y enriquecidos del Imperio. Tal vez es Séneca quien, despreciando este estilo de vida “desenfrenado” en la mesa de las poderosas familias romanas, nos pinte negativamente el sentido de estos refinamientos culinarios en su *Consolatio ad Helviam matrem*:

[...] No es indispensable registrar todos los Océanos, cargar el vientre con inmenso estrago de animales, ni arrancar conchas en las desconocidas orillas de los mares más remotos. Los dioses y las diosas confundan a aquellos cuyo desenfreno traspasa los límites de tan apetecido imperio. Quieren que se vaya a cazar más allá de Phaso para proveer a su ambiciosa cocina; atrévase a ir en busca de aves hasta entre los Parthos, de los que todavía no nos hemos vengado. De todas partes se hace venir lo que puede satisfacer las exigencias de su desdenosa gula. De los últimos extremos del Océano se trae lo que apenas recibirá su estómago gastado por los placeres. Vomitan para comer; comen para vomitar⁶, y desdeñan digerir los manjares que han pedido a toda la tierra [...] (Séneca, *Consolatio ad Helviam matrem*, IX).

Al mismo tiempo que “desprecia” la “corrupción moral” que representó para las elites romanas de la época abandonarse a estos placeres gastronómicos excéntricos y superfluos que poco tenían que ver con aquella dieta frugal de sus antepasados. En este sentido, la figura del gastrónomo Apicio, es el blanco de sus mordaces críticas, como representación de la decadencia moral del Imperio a través del estómago:

[...] menos dichoso que vivió en nuestros días aquel Apicio que, en una ciudad de donde en otro tiempo se expulsaba a los filósofos como corruptores de la juventud, puso escuela de glotonería, infestando su siglo con vergonzosas doctrinas! Pero conviene referir su fin. Habiendo gastado en la cocina un millón de sestercios y disipado en comidas los regalos de los príncipes y la inmensa renta del Capitolio, agobiado de deudas, vióse obligado a examinar sus cuentas, y lo hizo por primera vez: calculó que solamente le quedaban diez millones de sestercios, y creyendo que vivir con diez millones de sestercios era vivir en extrema miseria, puso fin a su vida con el veneno. ¡Cuánto desorden el de aquel hombre para quien diez millones de sestercios eran la miseria! Considera ahora si es el estado de nuestro caudal y no el de nuestra alma el que importa para nuestra felicidad. (*Séneca, Consolatio ad Helviam matrem, X*).

Riqueza / cocina / decadencia moral: he allí el conjunto de problemas identificado por Séneca. Sin embargo, si hablamos de sistema de cocina, qué elementos entonces caracterizan la gastronomía apiciana. Como marca Antinucci (2017, p. 28) “*De re coquinaria* reproduce 464 recetas [...] la palabra ‘pimienta’ aparece 474 veces [...]” es decir, en casi todas las recetas y en muchas, más de una vez. Su uso extendido sólo es explicable más allá de lo gastronómico, como símbolo de distinción de la mesa y de los platos servidos por los romanos ricos. A pesar de esto, la preeminencia de la pimienta no nos permite hablar de un sistema, es necesario analizar el rol de otros ingredientes que combinados permiten definir los patrones propios que definen la cocina romano imperial. Algunos de ellos de muy difícil comprensión, pues no encontramos correspondencias con la cocina moderna. Es el caso de un condimento central para el sistema culinario romano del cual sabemos poco, el *liquamen* (= *garum*).⁷ Es un componente líquido (aparece 461 veces señalado en el manual de Apicio) salado de gusto y olor más bien fuertes, es una preparación en base de entrañas de pescado puestas a fermentar. A él se suman el *óleum* (aceite de oliva) aparece mencionado en 208 oportunidades, siendo el componente graso básico de las preparaciones, y la *mel* (miel) —el edulcorante de la antigüedad— la cual aparece mencionada generalmente junto con el *acetum* (vinagre) de manera profusa acompañando los sabores agrídulces de las comidas.⁸ Al mismo tiempo, encontramos hierbas como el comino, la ruda, el cilantro, el hinojo, el anís y el perejil, así como “[...] ingredientes raros, como el jengibre y la ajedrea⁹[...] y, decididamente raros, (azafrán, costo,¹⁰ cardamomo, malabastro)” (Antinucci, 2017, p. 31).

Claro está que lo que nutría las posibilidades de desarrollo de este complejo sistema de cocina de la Roma Imperial era su potente desarrollo comercial haciendo de la ciudad un centro concentrador de bienes desde los puntos más lejanos del Imperio.¹¹ En gran medida el rústico paladar del Lacio será transformado por la conquista romana de Grecia. De allí proviene el conocimiento de las finas hierbas y especias orientales que terminarán conformando el corazón de la gastronomía Imperial. En palabras del poeta Horacio: “[...] *Graecia capta ferum victorem cepit et artis/intulit agresti Latio* [...]”¹² A partir del Egipto Ptolemaico se empezaba a desarrollar el tráfico marítimo directo con la India. Se concluiría estableciendo así un “convoy” anual que “[...] acabaría surtiendo a Roma de especias, tanto para la cocina, como la canela, la casia, la cúrcuma, el jengibre y, especialmente, la pimienta, como para aceites, cosméticos y perfumes [...]” (Hereter, 2018, p. 69).¹³ Conocemos este intenso comercio oriente-occidente en la antigüedad a través de varios documentos, entre ellos el texto llamado el *Periplo por el Mar de Eritrea*, del siglo I (de autor anónimo) y que describe las rutas comerciales marítimas operadas por los navegantes egipcio-romanos entre los puertos de la costa del mar Rojo hasta el litoral occidental de la India, pasando por el Cuerno de África, el golfo Pérsico, el mar Arábigo y el océano Índico.¹⁴ También Plinio el Viejo (2010) en su *Naturalis Historia*, Libro XII, describe largamente cada una de las especias codiciadas por los mercaderes romanos, así como la antigua ruta en el Mar de Eritrea, con sus diferentes puertos y poblaciones (Plinio el Viejo, 2010, libros XII-XIV). Hacia el siglo II tenemos el llamado papiro de Viena, en el cual “[...] un contrato de préstamo para realizar un viaje de ida y vuelta a la India, precisamente a Muziris en la costa de Kerala y que informa el cargamento de regreso del navío *Hermopolom*.” (Antinucci, 2017, p. 19). La carga se componía de marfil (3.500 kg), ochenta

contenedores de nardo del Ganges (casi mil kg) y cerca de (140.000 kg de pimienta). He aquí la “tríada de lujo”: marfil, y especias aromatizantes y culinarias. Difícil calcular su valor en el mercado romano, investigadores como Rathbone (2008) lo ubican alrededor de los 7 millones de sestercios. Antinucci (2017, p. 21) fija una cifra superior, alrededor de 9.216.000 sestercios, o 2.304.000 denarios, una cifra enorme para la época, teniendo en cuenta que el sueldo promedio de un legionario romano era de 250 denarios anuales, y el patrimonio mínimo para pertenecer a la clase senatorial rondaba el millón de sestercios, lo cual ya era considerado como una riqueza ciertamente discreta.

Otra vez, tomando las referencias generales que ofrece la obra de Plinio el Viejo, *Naturalis Historia*, VI, 26, podemos componernos una idea aproximada de este comercio en la antigüedad “[...] cada año la India drena de nosotros un capital superior a los cincuenta millones de sestercios por la adquisición de sus mercancías que luego se revenden en nuestro mercado a un precio cien veces mayor que su costo [...]”. Ninguna otra actividad del mundo antiguo ofrecía un enriquecimiento tan rápido y enorme como el comercio de bienes de lujo provenientes de oriente. Es el que los historiadores económicos llaman “comercio de larga distancia”.

Sin embargo, ¿qué especias abarcaba este comercio de balanza “deficitaria” entre Roma y Oriente? Estudiado el problema por Miller (1998 [1969], p. 279) encontramos el listado de especias sujetas a gravamen por el emperador Marco Aurelio en la aduana de Alejandría,¹⁵ último de los tramos para el arribo al mercado de Roma. En estas listas encontramos incluidas: (*pimienta*),¹⁶ *canela*, *Karachi*, *saussurea*, *cardamomo*, *nardo*, *casia*, *mirra*, *jengibre*, *goma de gálbano*, *asafétida*, *madera de aloe*, *Lycium barbarum* (procedente de China), *astragalus*, *onchya* (parecida al incienso) y *corteza de canela*. Al mismo tiempo, eran especialmente relevantes para el sistema de cocina romano el *Piper nigrum* (pimienta negra), *Elettaria cardamomum* (cardamomo), *Cominum cuminum* (comino) y *Myristica fragans* (nuez moscada).

¿Qué es lo que explica la importancia y valor alcanzado por estas especias en el mercado de la opulenta Roma? Centralmente, que terminan constituyéndose en lujo, es decir, al alcance solamente de las familias romanas más ricas y poderosas. Un bien de distinción presente en la mesa de los acaudalados. Nuevamente en Plinio el Viejo tenemos referencias a este fenómeno social:

[...] Es increíble (por la pimienta) que su uso guste tanto, a menudo es lo dulce lo que agrada o, por lo menos, la apariencia, pero en esto ni la baya ni el fruto tienen algo de recomendable, su única cualidad es el gusto amargo, y ¡es hasta la India donde vamos a buscarla! ¿Quién fue el primero en probarlo como alimento o el primero a quien no le bastó comer más para saciar el hambre? Estas plantas crecen espontáneamente en su país y nosotros las compramos por su peso como si fueran oro y plata (Plinio el Viejo, 2010, Libro XIII, 14, 29).

De esta manera, lo que define la importancia de las especias —entre ellas la pimienta— es justamente su alto valor de cambio al interior de un sistema simbólico donde estas preciadas mercancías establecen sus significantes.¹⁷ Sólo pueden ser consumidas por una elite dirigente que están en lo más alto de la escala social de la sociedad romana dentro de un código simbólico específico y perfectamente estructurado que es el sistema de la alta cocina romano imperial. En occidente, este lugar simbólico, donde la pimienta será la reina de las especias, no será trastocado hasta bien entrada la modernidad —hacia mediados del siglo XVII— donde podremos observar la transformación de estos esquemas simbólicos y la aparición de nuevos patrones culinarios de las elites europeas con el afianzamiento del proceso de civilización en el siglo XVIII.

Un cambio de eje: en tiempos de la *Serenísima*

A partir del siglo V el Mediterráneo oriental es “cerrado” por el avance de los turcos, las redes comerciales de la antigüedad se ven profundamente afectadas por el colapso del Imperio Romano de Occidente, las invasiones de los pueblos bárbaros, la emergencia del poder musulmán y un Mediterráneo infectado por la piratería sarracena que marcan la clausura de las antiguas rutas comerciales: ni un sólo cristiano navegaba en el Mediterráneo, afirmaban las propias crónicas musulmanas de la época.

[...] During the time of the Muslim dynasty, the Muslims gained control over the whole Mediterranean. Their power and domination over it was vast. The Christian nations could do nothing against the Muslim fleets, anywhere in the Mediterranean. All the time, the Muslims rode its wave for conquest. There occurred then many well-known episodes of conquest and plunder. The Muslims took possession of all the islands that lie off its shores, such as Mallorca, Minorca, Ibiza, Sardinia, Sicily, Pantelleria, Malta, Crete, Cyprus, and of all the other (Mediterranean) provinces of the Byzantines and the European Christians. Abû l-Qâsim ash-Shî‘î and his descendants sent their fleets on raids against the island of Genoa from al-Mahdiyyah. They returned victorious with booty. Mujâhid al-‘Âmirî, the master of Denia, one of the reyes de taïfas, conquered the island of Sardinia with his fleet in the year 405. The Christians reconquered it in due course. During all that time, the Muslims were gaining control over the largest part of the high sea. Their fleets kept coming and going, and the Muslim armies crossed the sea in ships from Sicily to the great mainland opposite Sicily, on the northern shore [...] (Khalidun, 2005, p. 328)¹⁸

A pesar de ello, un pequeño corredor alimentaba las esperanzas de la Europa cristiana de hacerse de las preciadas especias orientales, será la llamada ruta Constantinopla-Venecia.¹⁹ En ese momento dependiendo políticamente del exarcado de Rávena, y gobernada por un *dux* nombrado por Bizancio, con la caída Rávena en el 751 en manos de los longobardos, Venecia podrá continuar —ahora independiente— su comercio de bienes de lujo con el imperio Romano de Oriente convirtiéndose así en la puerta de entrada de los mismos para los reinos del occidente cristiano.²⁰

Si bien es cierto que la expansión del islam en la cuenca del Mediterráneo determinó el cierre de las antiguas redes comerciales de larga distancia, las Cruzadas, en gran medida, fueron una respuesta del occidente cristiano al control de las rutas comerciales que enriquecían a los comerciantes musulmanes. En cuanto a nuestro problema, sobre la presencia de especias orientales en los recetarios medievales europeos, las mismas no dejan de estar presentes en gran proporción. Su sentido sigue siendo el mismo, significativo del poder, el estatus y la riqueza, por lo tanto, bienes costosos y difíciles de conseguir, con un altísimo valor agregado. Sin embargo, cabe preguntarnos aquí sobre el lugar que ocupa este tipo de comercio de bienes de lujo durante la antigüedad tardía y la Edad Media. Para ello es posible contraponer respecto al problema dos miradas diametralmente contrapuestas. La del belga Pirenne (2008[1939]) y (2007[1971]) y la del inglés Wickham (2005).

Pirenne sostiene que la Edad Media no se inicia con la caída del Imperio Romano de Occidente, siendo que los bárbaros que lo tomaron “[...] romanizaron en gran medida su cultura”. Por tal razón el comercio —especialmente el de larga distancia y bienes de lujo, el que nos interesa— se sostuvieron hasta las conquistas de los musulmanes en el siglo VIII, momento éste en que el Mediterráneo se “cierra” a la navegación cristiana y los flujos mercantiles decaen drásticamente al clausurarse el antiguo *Mare Nostrum* romano. Esta fecha es la que propone el medievalista belga como verdadero inicio de la Edad Media. Tomando como base de análisis los inventarios de las transacciones comerciales sobre cuatro bienes de lujo que terminan siendo monopolizados por los musulmanes: el oro, la seda, el papiro y las especias, Pirenne indica:

[...] Ningún indicio, en el siglo VII, anuncia el final de la comunidad de civilización establecida por el Imperio romano, desde las Columnas de Hércules al Mar Egeo y desde las costas de Egipto y África a las de Italia, la Galia y España. El mundo nuevo no ha perdido el carácter mediterráneo del mundo antiguo [...] (Pirenne, 2008[1939], p. 122).

En este sentido, el comercio de especias y bienes de lujo continuará —seguramente en una escala mucho menor que en tiempos romanos— y con un aumento excepcional en cuanto al valor de los bienes de lujo comercializados.

Frente a esta posición de Pirenne —centrada esencialmente en destacar los flujos comerciales— Wickham (2005) nos plantea una interpretación diferente del problema, a través de lo que él denomina “modo de producción campesino” entiende que el motor último de la economía después de la desintegración del Imperio Romano será la combinación de la producción de la tierra y la demanda fiscal.²¹ Con el colapso de Roma, el sistema tributario acaba desapareciendo por completo, y las aristocracias asentadas en los diferentes espacios regionales se recluyen en una esfera más local —con la consiguiente disminución de su poder adquisitivo y de la capacidad de intercambio— adoptando, al mismo tiempo, una identidad más militar. La cultura material se simplifica y Europa occidental se ruraliza. Es la disolución del imperio el elemento que desencadena todas estas tendencias. Al mismo tiempo, con la dinastía Omeya —entre los años 661 al 750— el islam termina ocupando la mitad occidental de la *Ruta de la Seda*, y esto comportó la elevación de los precios y altas tasas impositivas para la adquisición de los bienes de lujo monopolizados ahora por los comerciantes musulmanes, quienes desplazaron a europeos y asiáticos de las tradicionales vías del comercio occidente/oriente acaparando así los enormes beneficios económicos que representaba este trasiego comercial. El contacto con oriente aumentó con el triunfo de los Abasíes frente a los Omeyas en el año 750 y el traslado de su capital de Damasco a Bagdad. Para Europa occidental este hecho significó que los tradicionales productos orientales, y en especial las especias, se volvieran altamente prohibitivos.

Sin embargo, cabe preguntarse, desde el punto de vista de nuestro problema en particular, ¿qué cambios aparecen en el sistema de cocina en la Europa occidental mediterránea? Pues bien, la cocina de los pueblos germánicos es muy diferente a la cocina romano-mediterránea basada en la triada grano / vino / aceite, la nórdica-germana se centra en carne / cerveza / leche. “El encuentro-enfrentamiento entre estas dos uniones produce soluciones interesantes de cruce y mezclas. Recordemos el rol relativamente secundario de la carne en el recetario de Apicio y, sobre todo, la ausencia total de carne de ternera [...]” (Antinucci, 2017, p. 50). La preeminencia de la dieta cárnica puede observarse en los recetarios o manuales de cocina medievales, donde el 40 o 60 por ciento de las recetas ofrecidas tiene su base en carnes.²² Ahora bien, en términos de la utilización de las especias orientales su uso —en la mesa de las aristocracias germano-romanas— no cambia. La pimienta, sigue siendo la reina de las especias y su valor es tan elevado que se usa también como moneda.²³

Desde el siglo XI, los adelantos territoriales del Occidente feudal a costa del Islam permiten una reactivación de las redes comerciales del Mediterráneo donde flotas venecianas, genovesas, provenzales y catalanas realizan el cada vez más sustancioso comercio con el Levante. Rutas que parten de Palestina y Egipto hacia los puertos de Génova, Venecia, Amalfi, Barcelona, Montpellier y Marsella se multiplican como los centros concentradores y distribuidores que alimentan de bienes orientales a Europa Occidental.²⁴ La reactivación del comercio de larga distancia es un hecho fundamental durante toda la Baja Edad Media.²⁵

Podemos también observar cambios en el sistema de especias en circulación en occidente, en cuanto a los elementos que la componen, a partir del reflejo de su uso en los tratados de gastronomía medievales. Si bien se limita el de la pimienta —con la excepción de la importancia que mantiene en la variante de la cocina árabe-española donde se incluye abundantemente— otros productos adquieren notoriedad en su empleo: el azafrán, el azúcar, la canela, el clavo de olor y el jengibre (Antinucci, 2017, p. 54). No eran desconocidos para los romanos, aparecen detallados en la *Historia Naturalis* de Plinio el Viejo, pero su uso en la gastronomía

medieval se acrecienta. El azúcar es introducido desde la India a la España islámica;²⁶ el azafrán —utilizado antiguamente para la preparación de ungüentos— ahora se torna una de las especias estrella de la alta cocina. Se trata de una especia particular pues no proviene del lejano oriente.²⁷ La canela era conocida por los romanos quienes la utilizaban principalmente como esencia aromática, ahora encuentra su lugar destacado en la gastronomía, lo mismo que el clavo de olor y el jengibre, que intensifican su aparición en los recetarios medievales al igual que el cardamomo y la nuez moscada.

Sin embargo, ¿podemos hablar de cambios en la “paleta de sabores” entre este sistema de cocina medieval²⁸ y su antecesor imperial? La respuesta es decididamente sí. No sólo por la aparición de nuevas especias sino también por la desaparición de elementos centrales de la combinatoria de la cocina romana. Por ejemplo, el *liquamen* (= garum), su componente salado-proteico fundamental que, en mixtura con el dulce de la miel y el agrio del vinagre, caracterizaba la antigua paleta agridulce propia de la gastronómica romana (Antinucci, 2017, p. 58).

Durante la Baja Edad Media, los miembros de la alta y baja nobleza constituían, junto con las jerarquías del clero secular, la franja de los principales consumidores de especias en Europa Occidental. Todos los estratos aristocráticos de la sociedad feudal aumentaron su nivel de renta durante los siglos XII y primera mitad del XIII, al mismo tiempo, la oferta ampliada de los artículos de lujo, permitieron a estos colectivos intensificar su consumo exótico, refinar sus gustos, valorar el confort y renovar sus preferencias alimenticias.²⁹ Dos espacios de sociabilidad aristocrática son claramente distinguibles. las cortes y la mesa de la Alta clerecía. Tanto señores laicos como eclesiásticos —atendiendo cada uno a sus verdaderas posibilidades económicas— acentuaron su vinculación a los mercados urbanos, en donde daban salida al excedente de sus productos ordinarios y adquirían bienes de lujo. A medida que las estructuras feudales se afianzaban, crecía, pues, en todo el Occidente la demanda de especias, un condimento caro, cuyo consumo como antaño, continuaba confiriendo a sus consumidores prestigio social.³⁰ Otro espacio de sociabilidad donde hallamos el consumo de especias son los Monasterios. Su uso se encuentra ampliamente documentado en su cocina:

Las especias en el siglo XII eran conocidas y apreciadas también en muchos de los monasterios desde que en el siglo anterior la economía occidental afectó también a la dinámica interna de las abadías benedictinas y sus rentas empezaron a experimentar un alza espectacular. Por el contrario, los cistercienses, cartujanos, etc., para enfatizar los estamentos privilegiados seculares y su alejamiento del viejo monacato, reivindicaban una dieta escasa y una cocina sencilla, vegetariana, que respetara el sabor natural de una estrecha gama de alimentos pobres: las verduras, las legumbres, los cereales secundarios y el vino. Por lo tanto, los condimentos no tenían cabida en su alimentación. Riera manifiesta que reconstruir los regímenes alimentarios de los labradores y de los pequeños propietarios rurales del siglo XII constituye una tarea bastante más complicada que la de establecer y analizar las dietas de los nobles, los canónigos o los monjes (Hereter, 2018, p. 313).

Como afirma Riera I Melis (2000, p. 1064) el “[...] descubrimiento de los condimentos finos por parte de los monjes es indisociable del proceso de relajación ascética que experimentaron, durante los siglos X y XI, muchas comunidades religiosas”. Como vemos, también en estos espacios de vida monástica,³¹ la cocina y la utilización de las valiosas especias aparece asociadas a las formas de resistencia y de reforma de la vida religiosa de estas comunidades.

Un nuevo cambio de eje: la cocina renacentista

Hacia el siglo XIV, en el extremo occidental de la Europa católica, el pequeño reino de Portugal después de expulsar a los musulmanes de la región meridional del Algarve inicia un nuevo eje de expansión para la Europa Cristiana: la llamada expansión Atlántica. Desde un principio Portugal centra todas sus posibilidades de desarrollo en la vía marítima, conectando con los puertos del Norte —Brujas y Londres— pero también “apostando” a la existencia de una vía marítima por el Sur, que le de acceso directo a las fuentes de las mercancías orientales. En gran medida, esta proyección está asociada a la consolidación de una dinastía “autóctona”, los Avís y un esfuerzo de continuación del espíritu de Cruzada que tiñó, en gran medida, la empresa de expansión Atlántica. Continuar combatiendo a los musulmanes significaba, de hecho, llevar primero la guerra al África, lugar de donde también procedían valiosas mercancías como el oro y los esclavos.³²

Después del éxito alcanzado en la conquista de Ceuta, el recorrido marítimo-africano continúa con la ocupación de una serie de islas que, a medio camino entre Portugal y África, que le permiten configurar la lenta apertura de la vía oceánica. Madera y Azores conforman las primeras bases de una expansión continua sobre la costa occidental de África que va abriendo nuevos puntos de comercio cada vez más al sur.³³ Superada la barrera que significaba para la época el Cabo Bojador, los portugueses llegaban al llamado Río de Oro, considerado erróneamente la fuente del oro africano. Más al sur, alcanzan Cabo Blanco y la isla de Arguin (constituyendo la primera *feitoria* = puesto de intercambio fortificado, el modelo en el que se basó la expansión colonial portuguesa) para posteriormente arribar a Cabo Verde y el gran río Gambia.

El rol de la corona portuguesa es fundamental en la expansión Atlántica. Es el propio Enrique el Navegante, quien se hace cargo de los costos de la expedición mientras los marinos-comerciantes ponen las mercancías. Al regreso, las ganancias se dividirán por la mitad.³⁴ A la muerte de Enrique, 1460, el impulso hacia el sur alcanzó a Sierra Leona. El orden del progresivo avance indica la importancia de las distintas mercancías y bienes obtenidos por la empresa comercial lusitana: la Costa del Grano,³⁵ la Costa de Marfil, la Costa de Oro,³⁶ la Costa de Esclavos. Con la llegada al trono de Juan II, 1481, el ritmo de expansión hacia el sur se acelera, se ocupan las islas de Poo, de Santo Tomé, de San Antonio y Annobón, desde la cuales se intensifica un floreciente tráfico de esclavos. Precisamente es en estos años, 1485, cuando Colón presenta a Juan II su idea de un “atajo” a las riquezas orientales navegando hacia occidente, pidiendo para ello que la corona portuguesa financie la aventura. Sin embargo, Juan II no derivará esfuerzos en la aventura colombina, ocupado ahora en seguir abonando la expansión hacia el sur. Solamente dos años más tarde Bartolomé Díaz logra la hazaña de alcanzar, finalmente, el océano Índico.

Sin embargo, como sabemos, Colón tuvo mucha más suerte al presentar su propuesta en la Corte de Isabel y Fernando —al tiempo que estos acababan de concluir la Reconquista del territorio peninsular con la toma del Reino de Granada—. En realidad, la propuesta colombina era el único camino viable para Castilla sin entrar en colisión con Portugal, reino al cual, por la bula papal de 1454, se le reservaba la exclusiva competencia en la navegación y explotación de la ruta africana. De esta manera la ruta oriental a la India estaba bloqueada y daba exactamente igual probar “suerte” por la vía occidental.

[...] La historia salvó a Colón, haciéndole encontrar un imprevisto e imprevisible continente que yacía allá en medio, entre Portugal y el lejanísimo Japón; sin embargo, él no lo reconoció nunca, a pesar de los cuatro viajes completados de ida y vuelta: continuó pensando hasta su muerte que había llegado a Japón [...] (igualmente) [...] el retorno de Colón tiene un eco enorme en toda Europa y, acompañado de su firme convicción de haber tocado la extremidad oriental del continente asiático, preocupa no poco al reino portugués, que teme verse esfumar su magnífica exclusividad justo cuando el largo trayecto está por llegar a su fin [...] (Antinucci, 2017, p. 77).

Después de intensas negociaciones entre la Coronas de Portugal y de Castilla, así como la intervención del Papado, se llega en 1494 a la firma del llamado tratado de Tordesillas. El mismo resume los espacios de expansión de los Imperios Ibéricos a partir del trazado de una línea imaginaria de norte a sur a trescientas setenta leguas al oeste de las islas Canarias. Al este se reserva la exclusividad de la navegación a Portugal, al oeste a España, al momento las únicas dos naciones involucradas directamente en la expansión atlántica.

Definidas así las propias áreas de exclusividad en la expansión, Colón pudo partir nuevamente hacia América en su tercer viaje y Portugal lanzarse a completar el último tramo del recorrido a la India. El rey Manuel I, llamado *el afortunado*, organiza la expedición de Vasco da Gama, quien llegará a Calicut (hoy Kozhikode) sobre la costa de Kerala, en el año de 1498. Nuevamente un barco europeo —desde la época de los romanos— llegaba a los puertos de la India iniciando así una ruta de comercio regular con Oriente:

[...] De 1500 a 1511, se realizarán doce expediciones a la India, una por año. Muchas, si se considera que solamente el viaje de ida y vuelta tomaba por lo menos doce meses. Todavía más significativo es el número de naves que participan: veinte naves en la segunda expedición de Vasco da Gama [...] unas veintinueve en 1505 [...] Portugal habrá consolidado una ruta estable y protegida por fortificaciones a lo largo de la costa de África Oriental, como Mozambique, Kilwa en Tanzania y Malindi. Asimismo, habrá establecido y construido tres feitorias [...] en Cannanore (Kannur), Cochi (Kochi) y Kollam sobre la costa india meridional de Malabar, y habrá asediado el puerto hostil de Calicut. Portugal, además, habrá conquistado la que se convertirá luego en el principal baluarte portugués en la India, Goa, la llamada Lisboa de Oriente [...] de allí se zarpa para atravesar de regreso el océano Índico [...] (Antinucci, 2017, p. 78).

Sin embargo, el avance portugués hacia el este no se detiene en la India, las especias más codiciadas por los europeos tienen sus fuentes mucho más lejos, por ejemplo, la canela que viene de Ceylán, el extremo oriente es ahora la meta. Portugal llega a consolidar un puesto de avanzada en el estrecho de Malaca, cerca de Singapur, abriendo así la ruta comercial con el sudeste asiático, China y Japón. Al mismo tiempo, en un increíble golpe de suerte, intentando aprovechar el régimen de vientos y corrientes marinas descubiertas por Díaz y Vasco da Gama, impulsándose más hacia el oeste, la expedición al mando de Pedro Álvares Cabral llega al extremo más oriental de América del sur, tomando posesión en nombre de Manuel I, de la tierra que hoy llamamos Brasil.³⁷ La conquista de estos territorios permite la extracción de una nueva especia, una madera valiosa de la cual se obtiene una tintura roja muy apreciada para teñir las telas llamada, justamente, el “palo Brasil” (*Caesalpinia echinata*).

Sin embargo, cabe preguntarse ¿qué impacto genera la apertura de esta nueva ruta comercial atlántica con oriente en el tradicional esquema de circulación de estas mercancías de lujo? El diario de Girolamo Priuli —comerciante y cronista veneciano de la época— escribe amargamente lo que significan estas noticias para el imperio veneciano:

“[...] y hará falta una inteligencia mayor que la mía para comprenderlas. Al recibir estas noticias, toda la ciudad [...] quedó anonadada, y los más sabios dijeron que eran las peores noticias que jamás hubieran recibido. Comprendían que si Venecia había ascendido en fama y fortuna había sido gracias al comercio marítimo, mediante el cual se traían grandes cantidades de especias que los extranjeros acudían de todas partes a comprar aquí. De su presencia y del comercio [Venecia] derivaron grandes beneficios. Ahora, por esta nueva ruta, las especias de la India se transportarán a Lisboa, donde los húngaros, alemanes, flamencos y franceses irán a comprarlas, pues las podrán conseguir a mejor precio allí. Porque las especias que llegan a Venecia pasan por Siria y por las tierras del sultán, y pagan impuestos exorbitantes en todas las partes del trayecto, de modo que cuando llegan a Venecia su precio se ha incrementado tanto que lo que originalmente costó un ducado cuesta ahora un ducado con setenta o incluso dos. Por todos estos obstáculos sucederá que Portugal, a través de la ruta marítima, podrá ofrecer precios mucho más bajos.” (Priuli, 1921, vol. 2, p. 30).

Priuli no se equivocaba, el mercado de Venecia, por lejos el más importante de Europa hasta el siglo XV, y que movía cerca de sesenta mil quintales (6.000.000 de kg) de especias a principios de siglo, décadas más tarde no alcanzaría a mover ni siquiera la mitad de esta cifra (Antinucci, 2017, p. 81). El corrimiento geográfico del flujo económico señala el comienzo de la decadencia de Venecia como puerto de entrada a las especias orientales, así como en general el “ocaso” del poder de las potencias mediterráneas. En el año de 1515, Venecia se verá obligada a ir regularmente a Lisboa para proveerse de la preciada pimienta. El cambio de eje de la circulación comercial estaba consumado.

A pesar de ello, el sistema de cocina Renacentista permanece extraordinariamente constante con el modelo medieval del cual es heredero directo. El empleo intenso de especias (lo que garantiza la demanda y los altos precios alcanzadas por las mismas) es una de las características que atraviesa todo este arco temporal. El Libro de guisados Ruperto de Nola,³⁸ se nos presenta como un ejemplo perfecto de dichas líneas de continuidad:

El Libro de guisados Ruperto de Nola ofrece un inventario de especias y condimentos [...] que se utilizaban en una cocina medieval: Aceite, Aceite de bazo, Agraz de uva, Agua de azahar,³⁹ Agua de romero, Agua rosada,⁴⁰ Ajedrea, Albahaca, Alcaravea, Almendras, Almizcle, Avellanas, Azafrán, Canela,⁴¹ Clavos, Cominos, Culantro, Dátiles, Enjundia,⁴² Espicanardo, Flor de macis,⁴³ Galanga, Gallocresta (salvia), Jengibre, Granos de granadas, Granos de paraíso,⁴⁴ Hisopo, Hojas de rosas, Iniesta o retama, Madres de clavo,⁴⁵ Mejorana o marduj, Mostaza, Nueces de jarque, Nueces moscadas, Pasas, Pepitas de calabaza, Pepitas de melón, Perejil, Pimienta, Piñones, Poleo, Rábano vexisco,⁴⁶ Sal, Salpimienta,⁴⁷ Salvado, Salvia, Sándalo blanco, Talvina,⁴⁸ Vinagre,⁴⁹ Vino, Yerbabuena.

Entre las cosas que sorprenden de estos tratados de cocina renacentistas —más allá de que aparezca o no la autoría— es el desdén para incluir el listado de ingredientes y los pesos correspondientes. En cierta manera quedan librados a cierta arbitrariedad en su uso por parte del cocinero. Un ejemplo claro de ello es el propio *Llibre de Coch*:

[...] Potaje de Janet de gallinas. Coger una gallina que esté algo más que medio cocida en la olla: y córtala como si la fueras a servir a tu señor: y después coge buena carne salada que tenga grasa y has de sofreírla con un poco de cebolla: y después que esté sofrida mete la gallina también, y coge almendras que estén bien tostadas y pícalas: y mete peras que estén cocidas en miel: y coge los hígados de las gallinas y ponlos a cocer en las brasas: y después que estén bien cocidos ponlos en el mortero con las almendras y pícalo todo junto: y después coge una miga de pan que esté tostado y mojado en vinagre blanco y lo meterás también en el mortero para picarlo todo junto: y cuando todo esto esté picado desléidlo en un caldo de gallina que esté bien de sal: y lo pasarás todo por un cedazo: y después mételo todo en una olla y también la gallina: y ponle de todas las salsas finas: y pon también una buena cantidad de azúcar: Y esta salsa debe resultar un poco ácida: y cuando esté cocida la salsa, pon dentro un poco de perejil que esté cortado fino dentro de la olla: y ponlo en escudillas y cuando estén preparadas pondrás encima azúcar y canela: y así se hace el Janet de gallinas [...](Mójica Legarre, 2008, p. 22).

Como afirma el propio Mójica Legarre (2008, p. 92) las especias siguen constituyendo el elemento central del sistema de cocina medieval y renacentista en la mesa de los grupos dominantes de la sociedad peninsular. En el caso de España el sincretismo de sabores empieza con la llegada de los musulmanes. Antes de ellos la cocina era ejecutada con pocos ornamentos de sabores, a lo largo de la convivencia entre las tres culturas religiosas presentes en territorio español: musulmanes, judíos y cristianos, la cocina se llenó de una amalgama y mixtura de aromas que sería la síntesis de la cocina renacentista en España. El sabor predominante en la misma era el agridulce, usándose especialmente azúcar y *agraz*, componente agrio, devenido del zumo de uvas verdes y ácidas o bien de la utilización del vinagre de vino o también de uso de naranjas⁵⁰ que, en la época, eran amargas y su jugo era apreciado en la cocina de los nobles.

En muchas recetas, estos manuales gastronómicos nos presentan simples “fórmulas de convención”, recordemos que no se expresaban magnitudes concretas, entre dichas formulaciones encontramos el “[...] añadir buenas especias[...]” (Mójica Legarre, 2008, p. 95). En realidad, no podemos saber que significa realmente la expresión, en general se sustentan dos posicionamientos al respecto: la frase indica que se trata con exclusividad de la pimienta, pues en la receta no aparece como ingrediente exclusivo, o bien, estamos en presencia de una mezcla particular de especias. En cualquier caso, es claro que dentro del propio saber de los maestros cocineros —es decir, del arte de la cocina— estas indicaciones circulaban como saberes propios del oficio.

En los manuales aparecen también usos especiales de estas especias en la mesa de los nobles que podían costearlas. Tienen que ver con su “uso humoral”, en cuanto las mismas serían apreciadas para “levantar el ánimo de los maridos [...]” haciendo referencia a claras virtudes en su uso intenso con el fin la potencia sexual. Ello también entiende un uso extendido de las mismas en la farmacopea como remedios eran propuestos si la pareja tenía dificultad para que hubiese descendencia.⁵¹

El sistema de cocina toma un lugar de centralidad en la comensalía aristocrática generándose diversos modelos según las diferentes cortes.⁵² Por ejemplo, la dinastía de los Habsburgo trajo a España el gusto por la cerveza y la moda de los “banquetes a la borgoñona” desplazando así la tradicional costumbre ibérica de servir sucesivamente los distintos platos por la moda francesa que consistía en exhibirlos todos juntos para servirse a gusto:

“[...] En Borgoña se dividía el banquete en un número variable de servicios o remesas de fuentes y ollas, llegando simultáneamente los distintos guisos a la mesa y cada comensal alcanzaba lo que estaba más a mano. No obstante, los potajes más exquisitos se colocaban cerca de los comensales de mayor rango y cuando un nuevo servicio tenía lugar, los camareros retiraban las fuentes y ollas con los manjares sobrantes [...]” (Flórez, 2011, p. 204).

La cocina y el banquete ocupan un lugar central para la vida cortesana de la época.⁵³ Es por lo que al interior de este dispositivo culinario se agiganta la figura del servidor encargado de la cocina principesca. Como vemos el oficio del cocinero implica una serie de saberes y conocimientos que lo componen en un lugar destacado al interior de la pirámide de servidores. Estos manuales de cocina componen también el decálogo de valores en el que se inscriben los servicios de estos. Tomemos, por ejemplo, la figura del cocinero real, y por extensión de los de las casas de la alta aristocracia:

[...] Dios me es testigo que la mayor lástima que deste mundo me llevaría sería pensar que, faltando mi persona en vuestra casa y servicio, sería harto desconcierto para el regimiento de vuestra orden y vida, que pues que haya otros mayores oficiales en mi oficio que yo y de más habilidad, ninguno por experiencia y uso y crianza sabrá los apetitos y viandas y guisados que son más agradables al gusto de vuestra voluntad como yo, que lo sé por la práctica de tantos años, así en tiempo de la próspera salud de vuestra real persona, como en el tiempo de vuestras enfermedades; y por esto sentiría más este dolor que la misma muerte por el mucho amor que tengo al servicio de vuestra majestad [...] (Nola, 2023, fol. I. r)⁵⁴

En el libro de Francisco Martínez Montañón, *El arte de cocina*, publicado en 1611, convertido en uno de los referentes de la cocina española de los siglos XVII y XVIII,⁵⁵ encontramos largas reflexiones personales sobre su oficio y el rol del cocinero real de Felipe II:

Otra cosa tengo experimentada: que hombre que sea torpe o patituerto nunca salen oficiales ni son bien limpios. Procúrese que sean de buena disposición, liberales, de buen rostro y que presuman de galanes, que con eso andarán limpios y lo serán en su oficio, que los otros, por ser pesados, tienen pereza y nunca hacen cosa buena. Que el oficio de la cocina, aunque parece que es cosa fácil, no es sino muy dificultoso porque hay tantas cosas que hacer y cada cosa tiene su punto y todo se ha de encarar a la memoria. Que los boticarios y los médicos y letrados, cuando se les ofrece alguna duda, con estudiarla en sus libros salen della con facilidad. Y por eso digo que la gente de la cocina ha de ser de buen tallo y disposición y entendimiento. (Martínez Montaña, 2021, p. 132)

Es interesante también señalar que podemos ver en el recetario de Martínez Montaña el uso de estas “fórmulas de convención” para las especias, el propio cocinero real establece que: “[...] todas las veces que digo que sazones con todas las especias, se entiende pimienta y clavos y nuez y jengibre y azafrán porque la canela no ha de entrar en cosa que no lleve dulce; y en todos, o en los más dulces, ha de entrar canela [...]” (Martínez Montaña, 2021, p. 185). Es interesante aquí la separación que él realiza, definiendo sabores particulares y el uso de especias según el tipo de plato. Igualmente seguimos sin tener en sus recetas cantidades exactas o proporciones de estas, pues como dijimos, estos saberes particulares son propios del oficio y dependen del arte de cada maestro de cocina. Tomemos dos ejemplos de recetas del manual de Montaña donde queda ello perfectamente esbozado:

Albondiguillas castellanas: Pierna de carnero picada (1), tocino, verdura, cebolla, huevos con claras (4), especias, sal. Para cuajar: huevos, acedo. Toma una pierna de carnero y pica la carne con tocino y verdura y cebolla cruda. Y échale cuatro huevos con claras y sazona con todas especias y sal y haz las albondiguillas. Y pica verdura y échasela dentro y cueza cosa de hora y media porque se cueza la verdura y cebolla que tiene. Y cuando los quisieres servir cuájalos con huevos y acedo, apartando primero la flor. Y después que estén en el plato, echa la flor por encima. (Martínez Montaña, 2021, p. 186)

Albóndigas reales: Carne de ternera picada, tocino gordo, especias, huevos frescos (4), yemas de huevos duros, cañas de vaca, caldo. Para cuajar: yemas de huevo, acedo. Picarás carne de ternera con un pedazo de tocino gordo y sazona con todas especias y cuatro huevos crudos. Luego tendrás yemas de huevos cocidas duras hechas cuarterones y cañas de vaca en trozos y haz las albóndigas grandes, poniendo dentro de cada una unas pocas de cañas y yemas de huevos y ponlas a cocer en mucho caldo. Y cuando las quisieres servir sácalas en el plato y ábrelas por medio porque se parezcan las cañas y yemas. Estas se han de cuajar con yemas de huevos y acedo. Y si rellenases un par de pollos desta misma carne y los cocieses y después los asentases en el plato, partidos también por medio, componiendo el plato con albóndigas y los pollos, no sería menester otros adherentes. Y con esto no es menester tratar más desta materia, porque de cualquiera carne las podrás hacer. A su tiempo tornaremos a tratar otro poco de otras albondiguillas. (Martínez Montaña, 2021, p. 187)

Sin embargo, si como vemos el sistema de cocina renacentista no representa sustancialmente una ruptura con la forma en la cual se utilizaban y ponderaban el equilibrio de sabores y el lugar de las especias orientales en la alta cocina desde la Edad Media, la pregunta se centraría entonces en ¿Cuándo podemos observar esta ruptura del modelo gastronómico imperante en las elites europeas? ¿Qué cambios operan a nivel de la utilización del sistema simbólico de especias que nutren la alta cocina europea? Pues bien, estas variaciones aplican desde mediados del siglo XVII, momento en el cual tenemos dos fenómenos bien definidos que truecan la dinámica en el mercado de especias, por un lado, observamos la acuciada caída de los precios de algunos de estos bienes de lujo tradicionales (por ejemplo, la pimienta) por el otro, la entrada de nuevas especias e infusiones que traen aparejados modelos de sociabilidad diferenciados. Ambos aspectos se encuentran inextricablemente unidos en torno a los cambios producidos en el mundo de la primera globalización.

Camino a la redefinición: la competencia por las especias orientales

Hacia los siglos XV y XVI, Portugal se benefició de la exclusividad comercial de los productos orientales en Europa, siendo sin duda la puerta principal de introducción de estos al continente. Pero la situación cambió hacia el siglo XVII, con la emergencia de otro actor, Holanda que, al igual que Portugal, su única posibilidad de desarrollo y expansión de su pequeño territorio era el mar, su proyección marítima y comercial. Al principio ocupan un lugar de intermediación y de flete en el Atlántico Norte, conectando Lisboa, Brujas, Amberes y las ciudades del Hansa.⁵⁶ Cuando los portugueses cierran su representación comercial en Amberes y dejan de navegar la ruta del norte para centralizar la venta de especias en el mercado de Lisboa, el rol de intermediación comercial de la pequeña república holandesa se dispara, así como la importancia creciente de una clase mercantil enriquecida en el manejo de los resortes político del gobierno.⁵⁷ Los acontecimientos de mediados del siglo XVI, con la Reforma protestante y la lucha política religiosa por la afirmación de su propia especificidad y autonomía precisamente contra el imperio más poderoso de la época, el hispánico, permiten fortalecer la unidad interna de la pequeña potencia marítima. En el año de 1580, por azar de las combinaciones dinásticas propias de las casas reales europeas, Felipe II, se convierte también en rey de Portugal. “Desde ese momento en adelante, atacar naves portuguesas de cualquier naturaleza y donde se encuentren se torna legítimo e imperativo” (Antinucci, 2017, p. 87). Al mismo tiempo, cuando en 1585, la Corona española cierra la posibilidad de escala de los barcos holandeses al puerto de Lisboa —como dijimos, la puerta de entrada a Europa de las especias orientales a Europa— no quedará otro camino para el comercio holandés que ir a oriente a buscarlos por la misma ruta que monopolizaban los marinos portugueses.⁵⁸ A partir de ese momento comienzan a impulsar viajes al sudeste de Asia (Islas Malucas), doblando el Cabo de Buena Esperanza.⁵⁹

Entre los años 1595 y 1597, el comerciante y marino holandés Cornelis de Houtman arriba a la India con cuatro naves. La expedición de Houtman no es un éxito rotundo —sólo un tercio de los doscientos cuarenta tripulantes sobreviven— pero, políticamente, obtiene el permiso del sultán de Bantam (al oeste de Java) para el comercio directo con los barcos holandeses. Al mismo tiempo, la venta de la carga de especias de esta primera expedición cubre todos los costos de las pérdidas sufridas. Ello impulsa una segunda expedición, comandada por Jacob van Neck, y compuesta de ocho navíos, que regresan repletos de especias al puerto de Ámsterdam el 19 de julio de 1599.⁶⁰ Según se sabe la flota de van Neck transportaba en sus bodegas “[...] diez mil quintales de pimienta y una cantidad extraordinaria de nuez moscada, macis y clavo de olor [...] se dice que las ganancias de esta expedición superarían para los comerciantes que la habían financiado el 400 por ciento de su inversión [...]” (Antinucci, 2007, p. 90).

En pocos años más de setenta naves holandesas —financiadas como flotas independientes— compiten por la navegación de estas rutas. El impulso comercial lleva a que las distintas compañías se unan en la VOC (*Vereenigde Oostindische Compagnie*: Compañía de Indias Orientales) la misma era, al mismo tiempo, un negocio y un instrumento al servicio del estado respaldado por el propio parlamento, podía declarar la guerra, firmar contratos, fundar enclaves, establecer la legislación colonial, y actuar, en algún sentido como brazo armado del gobierno holandés.⁶¹

Al mismo tiempo, otra potencia marítima no tardaría en inmiscuirse en los intereses coloniales del debilitado imperio portugués: Inglaterra. Los comerciantes ingleses —siguiendo el ejemplo de los holandeses— deciden dejar la piratería (el saqueo de los galones españoles en el Atlántico) y crean también una sociedad por acciones, la *East India Company*. *Compañía de Indias Orientales*) armando su primer viaje en 1601-1603, recorriendo las costas de Sumatra (considerado el mayor mercado de pimienta al este de India) y Java, y trayendo a la vuelta a Londres 10.000 quintales de pimienta y otras especias. Sólo un año más tarde organizan

una nueva expedición, al mando de Henry Middleton, con la misión de dirigirse aún más al este, a la fuente directa de las especias en Bantam y Molucas, y establecer en ellos puestos avanzados para el comercio. Dicha “colisión” de intereses termina en una serie de enfrentamientos conocidos como las guerras angloholandesas, que tienen también su repercusión en América, con la ocupación por parte de los ingleses en 1664 de Nueva Holanda, en el estuario del Hudson, a los que los ingleses rebautizarán New York, en honor al hermano del rey Carlos II, duque de York, y almirante supremo de Inglaterra.⁶²

Las guerras angloholandesas no fueron muy favorables a las armas inglesas, la segunda de ellas desarrollada entre los años 1665-1667, termina con el ataque sorpresa en junio de 1667 (el Asalto al Medway) contra la flota inglesa en su puerto de origen en la que se considera una de las derrotas más humillantes de la historia militar británica y la firma de la Paz de Breda. Aunque las tensiones entre Inglaterra y Holanda persistirían lo importante son las consecuencias a largo plazo, en América, la consolidación del poder colonial inglés sobre la costa oriental con la expulsión de los holandeses de Nueva Ámsterdam, en segundo lugar, el abandono de la pretensión inglesa sobre territorios más allá del estrecho de Malaca permite concentrar esfuerzos en la India, sobre la desembocadura del Ganges, fundando allí Calcuta.⁶³ Así la presencia inglesa en la India pervivirá hasta mediados del siglo XX.

Sin embargo, en términos del desarrollo de nuestro problema, es importante preguntarnos con relación a los cambios que sufre el mercado europeo de las especias orientales en el contexto de alta competencia entre las potencias europeas hacia sus fuentes de origen. Según Richard van Dülmen, en su trabajo *Los inicios de la Europa moderna (1550-1648)*, nos aclara:

La oferta de productos alimenticios de ultramar era abundante. Azúcar, tabaco, café y té no determinaron hasta los siglos XVII y XVIII el comercio ultramarino, mientras que las especias, sobre todo la pimienta, tuvieron su coyuntura más favorable en el XVI y comienzos del XVII, correspondiendo con un elevado consumo de carne y con la costumbre de condimentar mucho todos los alimentos. Aun tratándose de un artículo de lujo, la pimienta era un producto de masas y, por reportar grandes beneficios, un objeto de especulación de primera categoría. Ningún otro producto comercial se vio sometido a tan numerosas tentativas de monopolización y convenios antimonopolios, así como a fases de más fuerte competencia [...] (van Dülmen, 1986, p. 63)

¿Qué había cambiado hacia mediados del siglo XVII? Como afirma Antinucci (2017) se produce una verdadera “paradoja [...] que se manifiesta cuando todo parece ir para mejor, cuando la empresa comercial está en continuo ascenso y cantidades cada vez mayores de especias se producen y se importan [...]” (Antinucci, 2017, pp. 98-9).⁶⁴ Es decir, con el aprovisionamiento más regular de la pimienta de la India, el fin del monopolio portugués y la emergencia de la competencia holandesa e inglesa afectan decididamente el alto precio de un bien de lujo como la pimienta. Su uso más amplio permite que el mercado absorba y siga siendo un negocio importarla, pero dentro del sistema simbólico de significación de estatus y distinción, la pimienta, pierde el lugar preponderante que tenía desde la antigüedad. Es decir, deja de ser la “reina de las especias” para el sistema de cocina de las elites dirigentes de la Europa Moderna.⁶⁵

Los nuevos “sabores” de la globalización temprana: café, té y chocolate

Ningún sistema de distinción social desaparece sin engendrar -al interior de su matriz- su recambio. El sociólogo francés Bourdieu en su trabajo, *Distinction: A Social Critique of the Judgment of Taste*, sostiene como tesis:

[...] el gusto clasifica, y clasifica al clasificador. Los sujetos sociales clasificados por sus clasificaciones se distinguen a través de las distinciones que hacen entre lo bello y lo feo, lo distinguido y lo vulgar, en todo lo cual su posición en las clasificaciones objetivas se expresa o queda en evidencia [...](Bourdieu, 1984, p. 6)

En este sentido, aquello que podemos observar cómo placeres subjetivos se corresponden estrechamente con los patrones de jerarquización social en que se encuentran funcionando. Los momentos de cambios, o trastocamiento de los patrones tradicionales son particularmente interesantes para el historiador social pues permiten entender el problema más allá de un simple determinismo económico concibiendo al “gusto” y la “distinción” como una construcción social de un momento histórico dado dinamizado por los intereses de aquellos que tienen el poder.⁶⁶

Sin embargo ¿qué dirección tienen estos cambios que permiten la emergencia de la llamada Alta cocina en Europa? Lo que podemos observar, desde mediados del siglo XVII, fue la demanda acelerada de comestibles novedosos y lujosos que nutrían las mesas de las elites dirigentes y grupos enriquecidos de la sociedad que abastecen sus mesas con importaciones exóticas de bienes de lujo como son el tabaco, café, té y chocolate, acompañada con la explosión en el consumo de azúcar. Pero no solamente se constata una mudanza de ingredientes, estamos en presencia de un verdadero cambio del sistema de cocina, que deja de lado el uso abusivo de las especias en la búsqueda de exaltar el “gusto” natural de los ingredientes. Hacia el siglo XVIII, el propio Voltarie lo definía:

[...] Así como el mal gusto en lo físico consiste en no sentirse halagado más que por condimentos demasiado picantes y demasiado rebuscados, el mal gusto en las artes consiste en no gustar más que los adornos estudiados y en no sentir la bella naturaleza [...]⁶⁷

El corazón de irradiación de esta *nouvelle cuisine* es la Corte francesa,⁶⁸ en donde se registran cambios muy importantes en la alimentación y su ceremonial. En 1654, Nicolas de Bonnefons —agrónomo y valet de la cámara de Luis XIV— publica su tratado de cocina *Les délices de la Campagne*,⁶⁹ un libro que pone acento en el gusto por los sabores naturales, sin “enmascaramientos”, sustituyendo el uso desmedido de especias extranjeras por la preparación de delicadas salsas y guarniciones, entre esas hierbas, incluye fundamentalmente el perejil, como rasgo distintivo de la cocina francesa: “[...] [El perejil] en síntesis, es nuestra especia francesa que da gusto a una infinidad de preparaciones y se emplea casi en todas partes, ya por gusto o por su color [...]” (Antinucci, 2017, p. 101). Al mismo tiempo, como material graso se extiende el uso de la manteca,⁷⁰ otra de las características de esta nueva cocina francesa —centrada ahora en una separación y exaltación de los sabores naturales— terminará también componiendo la separación entre lo salado / lo dulce, el *dessert*, como dos momentos diferenciados.⁷¹ En la llamada *nouvelle cuisine*, vemos que se van configurando cambios en la dinámica de la “preparación de los platos”, en su presentación, así como en la forma en que el cocinero —que se entiende como un artista— debe desarrollar métodos estrictos para evitar la contaminación de sabores:

[...] (Contra esos cocineros) que piensan que basta enmascarar y adornar sus platos en confusión para pasar por hombres capaces, cuando es aquí que se confunden y es desde aquí que llega a menudo el disgusto por la comida, dado que ellos no poseen método de trabajo: mezclan y llenan sus cacerolas indiferentemente, sin cambiar la cuchara o al menos limpiarla, así que dan el mismo sabor a todos sus platos [...] (Antinucci, 2017, p. 101)⁷²

Francia y su corte son en aquel momento el epicentro de las innovaciones culinarias y el gran modelo para toda Europa. Como afirma J. L. Suárez Granda:

[...] Los términos *gourmet* y *gourmand*, que aún hoy tienen en español la consideración de galicismos, pasaron del francés a otras muchas lenguas. *Gourmet* viene, en realidad, del inglés *groomet*, 'criado'. En Francia se llamó así al servidor responsable de catar los vinos en la bodega y llevarlos a la mesa. *Gourmand* es sinónimo unas veces de glotón y otras, de paladar fino [...] (Suárez Granda, 2009, pp. 261-262)

Al mismo tiempo, comienzan a desarrollarse las “normas del buen comensal” que forma parte de un refinamiento general en las costumbres:

[...] Quando estás sentado en la mesa es muy indecente tener las manos o los brazos recostados sobre ella. También es gran grossería dar con el codo a los que tengas a los lados. / Es rusticidad ofensiva el tosser, escupir, y mocrarse en la mesa; si no pudieres escusarlo, has de cubrirte la cara con la servilleta. / En los lugares que fuere costumbre conversar durante la comida, ten cuydado a no hablar jamás con la boca llena. / No llenes con demasía la cuchara cada vez que la encaminas a la boca, ni rasques con ruido el fondo del plato, ni tampoco el tuyo, porque estos golpes descubren, como señal segura, tu golosina. / No has de llevar a la boca los huesos para sorber el tuétano, ni roerlos para limpiarlos en la carne, sino que con el cuchillo la cortarás en el plato y comerás después con el tenedor. / Es cosa indecente tocar la carne con las manos quando tengas tenedor, y mucho más aún manejar el pan con los dedos sucios, y lamerlos particularmente con ruido; enjúgalos con la servilleta. / No pidas de beber antes que el más calificado de la mesa haya bebido. Nunca bebas, que no hayas acabado de tragar el bocado; en bebiendo no levantes los ojos, y no te olvides de enjugar los labios. / No enjugues con la servilleta ni la cara, ni la nariz, ni el plato; es cosa incivil limpiar los dientes, y enjugar la boca en la mesa, y aún después de haver comido en presencia de los demás [...] (Cruz Cruz, 2002, pp. 72-73)⁷³

Es decir, con la *nouvelle cuisine* tenemos una lenta y profunda revolución alimentaria ocurrió en Europa Occidental, en primer lugar, en Francia, hacia fines del siglo XVII y principios del siglo XVIII, donde podemos observar la paulatina ruptura del sistema tradicional de códigos culinarios heredados desde la Edad Media. El nuevo hábito gastronómico preveía la sustitución de salsas grasas por salsas ácidas, así como la disminución del uso considerable de especias, la búsqueda de una mejora de los sabores natural, la separación cada vez más clara de lo agrio y lo dulce, así como de lo salado y lo dulce que tradicionalmente se encontraban mixturados desde la Antigüedad.

Las especias —hasta ese momento consideradas bienes simbólicos de alto prestigio que adornaban las mesas y las comidas de los sectores poderosos— pierden su lugar de centralidad. La demanda de nuevos bienes de lujo en la mesa de las clases aristocráticas y enriquecidas —bebidas y especias exóticas provistas por los cada vez más extensos mercados ultramarinos— como el chocolate, café, té y tabaco, fueron acompañada por cambios en los “accesorios correspondientes” que se convirtieron del mismo modo en signos de distinción, lo cual incitó a los fabricantes de Europa a producir tazas de porcelana para el chocolate, tazas de té chinas de imitación, tazas de café, pipas de arcilla y cajas para el rapé. El nuevo aprecio por los comestibles tropicales atlánticos estimuló el ingente comercio en Europa, así como en sus colonias.⁷⁴ Durante la segunda mitad del siglo XVII y el XVIII, se produce un verdadero frenesí por estas bebidas que proceden de distintos lugares del mundo.

El café, procede de África, de Abisinia, posiblemente de la región de Kaffa (en árabe "*Kahwa* o *cahwe*") que le otorga el nombre, sabemos que hacia el siglo XV, en la Península Arábiga los sacerdotes mahometanos lo utilizaban profusamente por sus propiedades para combatir el cansancio nocturno.⁷⁵ “El café pasó a Egipto, y de allí, los comerciantes venecianos y los marseleses que lo traían de Moca, a través de Suez y con escala en Alejandría, lo introdujeron en Europa.” (Serpa Flórez, 1964, p. 1065). Su uso se extendió, al principio por monasterios y en las Cortes europeas, como en el Islam, el café ayudaba a los sacerdotes cristianos a mantener la vigilia de los interminables rezos nocturnos. El filósofo y político inglés Francis Bacon, en su *Sylva sylvarum*, relata:

En Turquía tienen una bebida llamada café, hecha de una baya que tiene el mismo nombre, negra como el hollín y muy perfumada... que toman reducida a polvo y mezclada con agua, tan caliente como pueda aguantar; y la toman sentados en sus casas de café, que son como nuestras tabernas. Esta bebida anima el cerebro y el corazón, y ayuda a la digestión [...] (Bacon, 1670, p. 738 *apud* Antinucci, 2017, p. 118)

Como vemos, Bacon pone el acento también en las “formas de sociabilidad” que acompañan en oriente el consumo de la bebida. Su difusión en occidente tendrá un recorrido parecido, después de transitar por las distintas cortes y palacios de Europa, en el último cuarto del siglo XVII, irán apareciendo los “cafés” abiertos al público, naturalmente entendiendo con ello un consumidor urbano pudiente. Antes de entrar en estos nuevos modelos de sociabilidad, es necesario también establecer los recorridos particulares de las otras dos bebidas exóticas: el té y el chocolate.

El origen del té es asiático, de Sichuan (región septentrional y montañosa de China) desde donde se difunde al resto del imperio a partir de su consumo por los movimientos religiosos —budistas, ortodoxos y taoístas— de allí también se difunde por Japón. Es precisamente de este último sitio donde las primeras remesas zarpan con destino a Europa por la vía comercial abierta por los portugueses. El centro de comercialización del té para occidente será la gran ciudad portuaria de Macao. Sin embargo, de mediados del siglo XVII y principios del siglo XVIII, gracias a comerciantes holandeses e ingleses el consumo de té se dispara:

El gran estímulo para el comercio europeo con Asia fue el té de China, que venía llegando a occidente desde 1660, si bien en pequeñas cantidades. Los holandeses fueron los primeros en intentar comerciar con él de modo estable, y en 1715 la VOC compraba unas treinta toneladas, cantidad que subió a casi dos mil. Los ingleses tuvieron mucho más éxito: sus compras subieron de nueve toneladas en 1700 a cuarenta y ciento en 1706 y cerca de 27.000 seis años más tarde. Hasta el gobierno británico decidió reducir en 1784 sus abusivos impuestos sobre el té (entre el setenta y nueve y el ciento veintisiete por ciento) [...] la reducción de las tarifas al 12,7 por ciento tuvo el efecto múltiple de bajar el precio de venta al por menor del té, borrar la competencia del contrabando e incrementar la participación británica en el comercio global europeo del té desde el 36 al 84 por ciento [...] (Paine, 2021, pp. 607-608)

Si el café viene de África, el té de Asia, el chocolate se origina en el Nuevo Mundo. La nueva triada de bebidas exóticas definen una verdadera economía atlántica. En América el chocolate se expande desde el área meridional de México y Guatemala al altiplano, y lo encontramos como bebida en pueblos indígenas como mayas, toltecas y aztecas. Es una bebida que acompaña los rituales religiosos: “la bebida de los dioses”. El contacto de los europeos con el chocolate se da desde las etapas tempranas del descubrimiento:

[...] En el cuarto viaje, justamente, Colón hace ruta hacia el Sudoeste chocando con la isla de Guanaja, frente a la costa de Honduras, donde [...] secuestra una canoa [...] proveniente del vecino Yucatán, cuya rica carga incluye una bolsa con ‘enormes almendras’ consideradas por los nativos como muy preciosas: granos de cacao [...] (Antinucci, 2017, p. 120)

El gusto europeo por el chocolate es producto de un proceso de un largo proceso de aculturación, donde tiene un rol esencial las mujeres indígenas: “[...] los espacios coloniales de dependencia incluían hogares en los que las mujeres trabajaban como esposas, concubinas y sirvientas [...]” (Norton, 2008, p. 13). Los contactos entre culturas —algunos voluntarios, otros forzados— abundaron desde temprano en la América Hispana. Al mismo tiempo, el contacto entre los misioneros y las poblaciones indígenas sirvieron de correa de transmisión con Europa. Según Chaunu y Chaunu (1956-59, pp. 6, 2) el chocolate no tuvo una presencia significativa en España sino hasta los últimos años del siglo XVI, y su consumo se afianzó en Sevilla tan sólo en las primeras décadas del siglo XVII.⁷⁶ Como vemos, desde España el gusto por el chocolate como bebida

nutritiva y estimulante se fue difundiendo por el resto de Europa.⁷⁷ Sin dejar de lado el hecho de adecuarlo al paladar europeo, si en América el endulzamiento del chocolate pasaba por su combinación con la miel, en Europa, el uso del azúcar conllevó a un chocolate mucho más dulce.⁷⁸ Como afirma Pérez Samper (2004) son variados los motivos que conllevan a la adopción por parte de las elites de estos bienes de lujo que formaron parte del circuito comercial atlántico, por ejemplo, no todos los productos del Nuevo Mundo gozaron del prestigio alimentario, dietético y social en Europa como el que tuvo el chocolate:

[...] algunos fueron muy valorados, como el chocolate, que era considerado un manjar exquisito y saludable, signo de poder y privilegio, deseado por todos, que trataban de acceder a su consumo en la medida de sus posibilidades, y, en cambio, otros productos, como el maíz y la patata, con un papel alimentario de primer rango, destinados a ocupar un lugar destacado en la alimentación de las clases populares, a pesar de su importancia en las dietas indígenas —a veces precisamente por ello— fueron despreciados y tardaron mucho tiempo en abrirse camino [...] (Pérez Samper, 2004, p. 102)

Sin embargo, lo interesante que presentan esta nueva triada de bebidas exóticas: café, té y chocolate, especialmente a partir del último cuarto del siglo XVII, es la aparición de nueva sociabilidad relacionada a su consumo. Tertulias, salones, cafés, casas de té fueron desde finales del siglo XVII escenarios de una vida social intensa los sectores urbanos enriquecidos donde estas apreciadas bebidas exóticas servían como eje articulador. “Las tertulias eran consustanciales con los refrescos. Bebidas como el chocolate, el té y el café eran elementos imprescindibles de los nuevos ámbitos de sociabilidad del XVIII.” (Pérez Samper, 2001b, p. 12). Es un fenómeno extendido en las grandes capitales europeas de la época, lugares públicos —pensados para un consumidor enriquecido— donde se preparan, se venden y consumen estas infusiones.

Un antecedente bien conocido, en Viena, el café abierto por el polaco Jerzy Franciszek Kulczycki quien, después de la victoria sobre la *Gran Armada Turca*, en el segundo sitio de Viena, el rey Jan III Sobieski lo convocó para recompensarlo por sus esfuerzos como espía, permitiéndole tomar lo que quisiera del botín que habían recuperado, entre ellas, una enorme cantidad de granos de café fresco. Kulczycki, que había pasado largo tiempo como prisionero de los turcos conocía perfectamente su lengua y sus costumbres, así como el enorme valor que tenía el café. Munido de este conocimiento abrió la primera casa de café en la capital del Imperio.

Sin embargo, en Occidente, el centro de difusión de este tipo de espacios de sociabilidad fue Londres, ya en 1683 se contabilizan “ochenta y dos cafés, y, al final del siglo, ascendían a varios cientos [...]” (Antinucci, 2017, p. 122). Naturalmente en estos cafés se sirven, además de café, té y chocolate, un conjunto de acompañamientos fuertes, como licores aromatizados y también pequeños alimentos dulces. Lo especialmente relevante a remarcar aquí es que más que lugares de “placer” los primeros cafés se convierten rápidamente en centros de una nueva sociabilidad y una vida pública extendida en función de las necesidades propias de las actividades profesionales. Se transforman en nodos centrales para la comunicación y la circulación de información para estos grupos:

[...] El ejemplo emblemático es *Loyd's*, el café de Edward Loyd abre en 1668 en la City. No se trata de una homónima, sino precisamente del célebre grupo de seguros existente hoy: en esta época, el café es frecuentado sobre todo por comerciantes marítimos y propietarios de naves, que se reúnen noticias de buena fuente sobre naves ocupadas en las largas tradiciones oceánicas. En el centro de la sala hay un podio que sobresale desde el cual se anuncian las noticias a medida que llegan y luego se fijan en la que será llamada la *Loyd's list*: única página con los movimientos comerciales marítimos distribuida también como boletín bisemanal. Transformada en el curso de los siglos en diario económico —siempre con el foco privilegiado en los negocios marítimos—, la *Loyd's list* todavía existe hoy... un siglo más tarde, la actividad aseguradora ya bien consolidada dejará el café por una sede más coherente —dentro del nuevo Royal Exchange—, pero mantendrá la denominación originaria [...] (Antinucci, 2017, p. 122)

La comunicación, la circulación de noticias e información es un insumo esencial para estos grupos profesionales, de allí que los cafés prosperen como lugares de reunión abiertos a un público ciertamente especializado. Los ejemplos son varios, el *Jonathan's Coffee House*, concentraba a agentes de cambio y especuladores en la zona de “*Exchange Alley*” o “*Change alley*”, donde finalmente se ubicaría la Bolsa de Valores de Londres. Como otros cafés, el *Jonathan's* ofrecía también, como servicio a sus clientes, un boletín donde informaba sobre las cotizaciones de diversos títulos. Esto va dando origen a una prensa temática y especializada unidas a estos negocios y tan requerida para la circulación de información para estos círculos de sociabilidad profesional que se van desarrollando en el siglo XVIII. Como vemos, en estos tiempos, podemos encontrar en los distintos cafés londinenses el nucleamiento en torno a ellos de grupos profesionales con ciertos intereses comunes —diríamos cierta especialización temática compartida entre los consumidores— un público definido. Por ejemplo, en el *Jerusalem's Coffee House* encontraremos nucleados a los comerciantes especializados en el comercio a larga distancia con Oriente, con el *Will's Coffee House*, tendremos el surgimiento de los primeros cafés literarios, donde aparecen congregados poetas y literatos de la época. No será el único, también tendremos el *Button's*, frecuentado por autores como Alexander Pope o Jonathan Swift (Antinucci, 2017, p. 123). Debemos tener en consideración, como afirma Lascasas Monreal que:

[...] El movimiento intelectual que se desarrolló en Europa durante el siglo XVIII, llamado ‘el Siglo de las Luces’, o la ‘lustración’, surgió en el momento en que el consumo del café se propagaba por Europa. Gran parte de los personajes más conocidos de este movimiento fueron grandes aficionados al café, tanto a la bebida como a los establecimientos, ya que estos eran lugares donde literatos, filósofos, artistas y políticos se encontraban e intercambiaban sus ideas [...] (Lascasas Monreal, 2010, p. 36)

Algunos de sus más insignes representantes del movimiento iluminista como el francés Jules Michelet, ponen su atención en este paralelismo entre la difusión del café y el llamado *Siglo de la Luces*:

[...] Nadie duda que el honor no se deba en parte a la feliz revolución del tiempo, al gran hecho que creó nuevas costumbres, modificó incluso los temperamentos: el advenimiento del café [...] (Lascasas Monreal, 2010, p. 36)

Es decir, estas nuevas formas de sociabilidad urbana, centrada en la disposición de espacios públicos para el consumo de bebidas como el café, el té y el chocolate, era un fenómeno que no se encontraba restringido a Londres, sino que alcanzaba las grandes ciudades de Europa Occidental, asociado a un clima intelectual de época que va conformando la aparición de nuevas costumbres en los sectores más pudientes de la sociedad del Antiguo Régimen. Por ejemplo, en París, el mítico café *Procope*, abierto en 1686 por el comerciante siciliano Francesco Procopio Cutò, sería frecuentado por personajes como Danton, Marat, Voltaire y Diderot.⁷⁹ Muchos grandes escritores y pensadores de la época tenían por costumbre reunirse en los cafés de las grandes urbes. Estos espacios se convirtieron en lugares de debates animados y de colaboración artística, así como también de discusión política y circulación de ideas y noticias. Como vemos, los sentidos son similares a los que encontramos siendo desarrollados por estos negocios en Londres.

En la España del siglo XVIII, tenemos noticias a través del médico vallisoletano Antonio Lavedán, “Cirujano del Ejército y de la Real Familia de S. M. C.”, en su libro el *Tratado de los usos, abusos, propiedades y virtudes del tabaco, café, té y chocolate*, de 1796:

[...] el uso de la bebida del café está muy introducido en España, y particularmente en los puertos de mar; esta bebida es muy antigua y muy usada en otros Reynos y Provincias [...] los turcos, árabes y otros orientales que por su religión tienen prohibido el uso del vino, tienen en sus tabernas otra bebida llamada café, que toman a sorbos con mucha sorna, gastando no poco tiempo [...] esta bebida se vende en puestos públicos en todas las ciudades populosas como Madrid, Cádiz, Barcelona y en otras partes [...] en quanto a las virtudes de esta bebida, todos los autores están acordes en que conviene á las enfermedades contrarias por debilidad; a los temperamentos flemáticos, á personas sedentarias y flemáticas en las cuales el estómago conserva los alimentos mucho tiempo [...] (Lavedán, 1796, pp. 106; 123-4)

Como médico del rey, las impresiones proporcionadas por Lavedán tienden a considerar el café como una medicina, más allá del placer que para los europeos genera su ingesta, sin embargo, lo fundamental en los párrafos seleccionados es la gran difusión que tenía esta bebida —junto con el chocolate— en la España de la época.

Conclusión

Como vemos, una profunda revolución alimentaria ocurrió en Europa Occidental a mediados del siglo XVII, su epicentro fue Francia con la ruptura definitiva de los códigos culinarios y la transformación de la noción de gusto en sí misma. El nuevo hábito gastronómico preveía la sustitución de salsas grasas por salsas ácidas en el acompañamiento de los platos, la disminución uso considerable de especias con la consiguiente búsqueda de mejorar los sabores naturales, la separación cada vez más clara de lo agrio y lo dulce —sazones que tradicionalmente se presentaban mixturados— y una más clara delimitación entre lo salado y lo dulce. Al mismo tiempo, nuevos sabores —productos de la expansión Atlántica— se convierten en bebidas exóticas (café, té y chocolate) que irán adecuándose paulatinamente al gusto y el paladar europeo. Cada uno de estos bienes de lujo —provenientes de distintos lugares del globo a través de la expansión de los imperios ultramarinos— terminan siendo bienes de lujo servidos las mesas de las elites dirigentes. Su alto valor monetario determina un consumo aristocrático y diferenciado que, al mismo tiempo, permite suplir el antiguo sistema simbólico culinario centrado en el uso de las especias orientales: la pimienta, jengibre y canela. Los nuevos símbolos de lujo en las mesas de los sectores dirigentes y enriquecidos del siglo XVIII serán ahora estas bebidas. A pesar de ello, los nuevos productos también tienen algo que las relaciona con las viejas especias, son fácilmente transportables, tienen alto valor agregado, no tienen mayores beneficios nutritivos pero sí un alto valor simbólico para el consumo de los sectores más favorecidos de las sociedades europeas occidentales. Al mismo tiempo, presentan apreciables diferencias, el valor alcanzado por el café, té y chocolate en los mercados de Europa, involucra a las compañías mercantiles a la producción directa en los espacios coloniales, convirtiéndose literalmente en los ejes que mueven la economía mundo. El consumo de estas, particularmente en las grandes ciudades europeas, permite la erección de espacios donde se desarrollará una nueva sociabilidad pública, los ejemplos compuestos en este sentido a lo largo del presente capítulo son variopintos. Son cambios de largo aliento que devienen de una sociedad también en transformación y que presenta nuevos espacios públicos extendidos ahora los sectores urbanos más pudientes y enriquecidos, y que se ubican más allá de las salas de las cortes, palacios y monasterios. Conforman una nueva sociabilidad no tanto centrada en dispositivos como la mesa y el banquete, sino ahora en lo que podríamos definir como la sobremesa, el consumo de estas bebidas exóticas que ameniza el encuentro en tertulias, salones, cafés, *House of Coffee*, casas de té, *House of Tea*, etc., que se convirtieron desde finales del siglo XVII en escenarios públicos de una vida social mucho más intensa los sectores urbanos profesionales y enriquecidos. Son cambios a hacia una nueva sociabilidad que —desde mediados del siglo XVII y el siglo XVIII— nos permiten observar la emergencia de nuevas dinámicas asociadas a las transformaciones producidas en los sistemas de diferenciación social y la aparición de nuevos elementos de comunicación simbólico de la distinción y el gusto, en donde

encontramos jugando un rol central aquellas mercancías de lujo provistas por la expansión Atlántica. Lo que determina el éxito de estas es justamente su exotismo, su alto valor agregado de referencia a los mercados de comercio a larga distancia, permitiendo convertirse así en símbolo de distinción social y de status del consumidor en los nuevos tiempos. Un verdadero reordenamiento de todo un campo semántico de significación para estas elites urbanas profesionales imbuidas por estos nuevos gustos asociados a una idea de “modernidad” relacionada en estos espacios públicos de consumo. A partir de ahora, se tildará de “anticuado” aquel que no frecuente los cafés. Por supuesto, estos espacios no estarán abiertos a la mayoría de la población —no son “democráticos” en el sentido contemporáneo del término— son ámbitos sociales marcados por la exclusividad, centrados en el refinamiento, son centros del buen gusto y también de exteriorización de la riqueza. Consumir café, té y chocolate, junto con degustar exquisiteces dulces y fumar, es diametralmente diferente al modelo antiguo centrado en la comensalidad en torno a la mesa palaciega y el banquete. Estamos en presencia de un nuevo escenario social donde los sectores profesionales consolidan las bases distintivas de la naciente sociedad burguesa, claro está, diversificada en sus intereses. Los *coffee houses* temáticos en Londres son un ejemplo paradigmático, son lugares de reunión específicos de ciertos grupos profesionales encuadrados en relación a sus particulares intereses, como hemos visto, los habrá de círculos dedicados a las finanzas y la especulación, al comercio de corta y larga distancia, así como también los cafés literarios y científicos, etc., en gran medida estos últimos forman parte también de la historia de la llamada *Revolución Científica*, siendo costumbre de los miembros de la afamada *Royal Society* continuar sus discusiones en espacios más informales como los cafés *Grecian* o *Garraway*.

También es interesante el hecho de como en estos espacios de sociabilidad profesional tienen lugar una circulación de información diferenciada y especializada, y como encontramos a muchos de estos cafés relacionados con la aparición de la prensa como signos de nuevos tiempos.

Referencias

- Antinucci, F. (2017). *Espicias: Una Historia de descubrimiento, codicia y lujo*. Edhasa.
- Apicio (1987). *La cocina romana* (Trad. B. Pastor Artigues). Coloquio.
- Bacon, F. (1670). *Sylva sylvarum; or, A natural history. In ten centuries; whereunto is newly added the History natural and experimental of life and death, or of the prolongation of life*. Printed by J. R. for William Lee.
- Bourdieu, P. (1984). *Distinction. A Social Critique of the Judgement of Taste*. Harvard University Press.
- Bourin, J. (1983). *Les recettes de Mathilde Brunel. Cuisine médiévale pour table d'aujourd'hui*. Flammarion.
- Chaunu, P. y Chaunu, H. (1956-1959). *Séville et l'Atlantique, 1504-1650*. 8 vols. S.E.V.P.E.N.
- Cruz Cruz, J. (2002). *Teoría elemental de la gastronomía*. Eunsa.
- Cruz Cruz, J. (2015). *Mesa y Dietética Medieval. El Régimen de Arnaldo*. La Val de On-sera.
- Flandrin, J.-L. (1987). Historia de la alimentación: Por una ampliación de las perspectivas. *Manuscripts: Revista d'història moderna*, 6, 7-30. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=108132>
- Flórez, G. C. (2011). Las entradas triunfales y la vida cotidiana en Gante en la época de Carlos V. *Academia Peruana de la lengua*, 51, 181-209. <https://revistas.apl.org.pe/index.php/boletinapl/article/view/652>
- Hereter, R. (2018). *El comercio de especias orientales desde la Antigüedad a las Cruzadas: un estudio geopolítico*. Universidad Autónoma de Barcelona.
- Khaldun, I. (2005). *The Muqaddimah* (Trad. F. Rosenthal). Princeton University Press.
- Lascasas Monreal, S. (2010.. *Biografía del café. Cuadernos de Aragón*, 43. Institución “Fernando el Católico”, Excma. Diputación de Zaragoza. <https://ifc.dpz.es/publicaciones/ebooks/id/3021>
- Lavedán, A. (1796). *Tratado del tabaco, café té y chocolate*. Imprenta Real.
- Laudan, R. (2019). *Gastronomía e Imperio: la cocina en la historia del mundo*. Fondo de Cultura Económica.
- Martínez Montaña, F. (2021[1611]). *El arte de cocina, en que se trata el modo que más se usa de guisar en este tiempo en viandas de carne y pescado, pastelería, conservería y bizcochería y lo tocante para el regalo de enfermo* (Eds. J. M. Usunáriz y M. Ortiz Martín). Ulzama Digital.
- Miller, J. I. (1998[1968]). *The Spice Trade of the Roman Empire, 29 B.C. to A.D. 641*. Clarendon Press.
- Mójica Legarre, J. M. (2008). *Cocina medieval y renacentista*. Aqua Ediciones.
- Nola, Ruperto de, (1929). *Libro de Guisados*, edición y estudios por Dionisio Pérez, Madrid, Compañía Iberoamericana de Publicaciones <https://archive.org/details/AMont13513/page/n1/mode/2up>
- Norton, M. (2008). Chocolate para el imperio: la interiorización europea de la estética mesoamericana. (Trad. I. T. Martín Jiménez). *Revista de Estudios Sociales*, 29, 42-68. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=2742894>
- Norwich, J.J. (1989). *Byzantium: The Early Centuries*. Viking.
- Norwich, J.J. (2021). *Historia de Venecia. Auge y caída de la Serenísima República*. Ático de los libros.

- Ota, K. (2018). Coffee as a Global Beverage before 1700. *Journal of International Economic Studies*, 32, 43-55.
- Paine, L. (2021). *El mar y la civilización: una historia marítima del mundo*. Papeles del Tiempo.
- Pérez, G. G. (2007). El imperio comercial holandés en el siglo XVII. *Revista de estudios económicos y empresariales*, 19, 47-106. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=2592785>
- Pérez Samper, M. de los Á. (1998). Cataluña y Europa a la mesa: las recíprocas influencias en los modelos alimentarios de la Época Moderna. *Pedralbes: Revista d'història moderna*, 18(1), 251-272. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=1958076>
- Pérez Samper, M. de los Á. (2001a). Actitudes ante la alimentación en la España Moderna: del placer a la mortificación. *Baetica, Estudios de Arte, Geografía e Historia*, 23, 543-582. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=226548>
- Pérez Samper, M. de los Á. (2001b). Espacios y prácticas de sociabilidad en el siglo XVIII: tertulias, refrescos y cafés de Barcelona. *Cuadernos de Historia Moderna*, 26, 11-55. <https://revistas.ucm.es/index.php/CHMO/article/view/CHMO0101110011A>
- Pérez Samper, M. de los Á. (2004). La comida escrita en el siglo de Oro. *Food & History*, 2(1), 85-136. <https://www.brepolonline.net/doi/abs/10.1484/J.FOOD.2.300275>
- Pirenne, H. (2008[1939]). *Mahoma y Carlomagno*. Alianza Editorial.
- Pirenne, H (2007[1971]). *Las ciudades de la Edad Media*. Alianza Editorial.
- Plinio el Viejo (2010). *Historia Natural*, Libro XII-XIV (Trad. F. Manzanero Cano, I. García Arribas, M. L. Arribas Hernández, A. M. Moure Casas, y J. L. Sancho Bermejo). Editorial Gredos.
- Priuli, G. (1921[1501]). *I diarii*. Rerum Italicarum Scriptores. Vol. 24, parte 3, 2 vols. Bolonia: A Segre.
- Rathbone, D. (2008). Merchant Networks in the Greek World: The impact of Rome. *Mediterranean Historical Review*, 22, 309-320. <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/09518960802005943>
- Riera I Melis, A. (2000). 'Transmarina vel orientalis especies magno labore quaesita, multo precio empta': especias y sociedad en el Mediterráneo Noroccidental en el siglo XII. *Anuario de Estudios Medievales*, 30(2), 1015-1087. <https://estudiosmedievales.revistas.csic.es/index.php/estudiosmedievales/article/view/485>
- Robert, J. N. (1996). *De Roma a China: la ruta de la seda en la época de los Césares*. Herder Editorial.
- Schoff, W. H. (1912). *The Periplus of the Erythraean Sea. Travel and trade in the Indian Ocean*. Longmans, Green, and co.
- Séneca (1884). *Consolación á Helviam matrem* (Trad. F. Navarro y Calvo). Luis Navarro y Calvo. <https://www.cervantesvirtual.com/nd/ark:/59851/bmcr49k9>
- Serpa Flórez, F. (1964). Historia del café. *Boletín Cultural y Bibliográfico*. https://publicaciones.banrepcultural.org/index.php/boletin_cultural/article/view/5332/5584
- Suárez Granda, J. L. (2009). Notas sobre la cultura alimentaria en la España del siglo XVIII. *Cuadernos de estudios del siglo XVIII*, 19, 257-297. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=3236461>
- The Historical Cooking Project: Les Délices de la Campagne de Nicolas de Bonnefons (1654)*. <http://www.historicalcookingproject.com/2013/12/les-delices-de-la-campagne-de-nicolas.html>

Van Dülmen, R. (1986). *Los inicios de la Europa moderna (1550-1648)*. Siglo XXI Editores.

Wickham, C. (2005). *Framing the early middle ages, Europe and the Mediterranean, 400-800*, traducción por editorial Crítica, *Una Historia nueva de la Alta Edad Media, Europa y el Mundo Mediterráneo, 400-800*. Crítica.

NOTAS

- 1 Como afirma Pérez Samper (2001a, p. 544) en relación con los alcances y profundidad de la historia de la alimentación “[...] no es sólo cuestión de estrictos contenidos alimenticios. No se trata sólo de lo que se come, sino cuándo, cómo, de qué manera, con quién se come y también de la actitud que se tiene ante la comida [...] el enfoque socio-cultural que actualmente domina nos lleva a prestar especial interés a las actividades y discursos ante el fenómeno alimenticio [...] La constituye una parte relevante de un estilo de vida, abarcando la totalidad de la experiencia humana, desde lo estrictamente material, la conservación de la vida, hasta la dimensión espiritual y religiosa [...]”.
- 2 Las élites de las distintas sociedades históricas generan modelos de segregación y adoptan una posición repleta de signos distintivos y simbólicos que configuran elementos culturales y estéticos de diferenciación que aseguran su pertenencia a ese círculo. La función de los bienes de lujo es satisfacer esta demanda de provisión de bienes de prestigio. El valor de estos no radica necesariamente en sus propiedades (por ejemplo, la pimienta, la reina de las especias en la Antigüedad hasta la Edad Moderna “[...] no tiene ningún valor nutritivo, ni curativo, ni conservante, ni sirve para otra función [...]” (Antinucci, 2017, p. 8) simplemente en ser símbolo de distinción social y estatus en la mesa de las elites de poder.
- 3 Sabemos que, *De re coquinaria*, se hizo una versión abreviada hacia el siglo III d.C. Hacia el siglo XV, reaparece en Venecia, durante el Renacimiento italiano y de la reelaboración de los textos de la antigüedad clásica. En 1498, es editado en Milán y recibe diversos títulos, “*Ars magirica*”, o “*Apicius culinarius*”, o también “*De re coquinaria libri decem*”. Posiblemente su autor fue Gavius Apicius, quien vivió bajo el emperador Tiberio y del cual tenemos referencias en las obras de Tácito, Plinio, Suetonio y Séneca, a través de los cuales sabemos que ofrecía banquetes suntuosos e impartía cursos de gastronomía.
- 4 La utilización de estos recetarios no resuelve un problema central para hacer historia de la cocina: ¿qué gusto (sabores) se consolidaban en estos tipos de platos? Como establece Flandrin (1987, p. 20) “El problema es que las recetas antiguas no dan generalmente las proporciones de los diversos ingredientes y que tampoco son muy precisas al referirse a los tiempos de cocción. Es aún peor que una partitura que indicase la sucesión de las notas, pero no su duración. Por eso, hay que tener cuidado con nuestra tendencia a interpretar estas recetas a nuestro gusto y no olvidar lo que nos enseña la historia [...]”.
- 5 Un ejemplo de estas recomendaciones: “[...] cómo preparar las lechugas para favorecer la digestión y combatir la hinchazón de estómago [...] 50 gr. de comino, 20 gr. de jengibre, 10 de ruda fresca, 15 gr. de dátiles gordos, 20 gr. de pimienta, 250 gr. de miel —el comino puede ser de Etiopía, o de Siria o de Libia. Picar el comino, y macerarlo con vinagre. Cuando esté seco, cubrirlo todo con miel. En caso de necesidad, tomar media cucharada mezclada con vinagre y un poco de garum, o bien tomar después de cenar media cucharada [...]” (Apicio, 1987, p. 27).
- 6 Al parecer esa era una costumbre romana que muchos ejercitaban en los banquetes, donde se ubicaban recipientes a propósito llamados: *vomitoria*.
- 7 Garum: Es un condimento muy usado en la cocina romana. Está generalmente admitido que era el zumo que se desprendía de pescados de mar, normalmente arenques y caballas, puestos en salazón en

- toneles y aplastados con otros productos como vinagre, agua, aceite o vino. También Apicio nos previene de qué hacer si el garum oliese mal: “[...] si el garum oliese mal, fumigar con laurel o ciprés un recipiente invertido, y echar en él el garum previamente aireado. En caso de que fuere demasiado salado, añadir 1/2 kg. de miel y remover; con eso se habrá arreglado. También el mosto fresco surte el mismo efecto [...]” (Apicio, 1987, p. 10).
- 8 Aproximadamente un cuarto de las recetas de Apicio son agridulces.
- 9 *Corona bubula*: ajedrea salvaje, llamada “thymbra” o “cunila”.
- 10 Conocido como *Costum Saussurea*, en Asia como Lotus de las nieves.
- 11 Robert, J. N. (1996, p. 260) ofrece una “recreación” de lo que era el uso intensivo de especias en las casas ricas de la Roma imperial “[...] Roma cambió su olor. Una mejora del urbanismo, el ensanchamiento de calles, una mayor abundancia en la provisión de agua, un aumento en el establecimiento de baños y la creación de termas supusieron un progreso en la higiene [...] los barrios bajos, sin embargo, distaban mucho de ofrecer un aroma agradable [...] Pero junto con estos olores inevitables —y muchas veces insoportables— propios de una vida de miseria [...] la riqueza aprendió a enmascarar sus vicisitudes y adormecerse con perfumes procedentes de lejanos países [...] los techos de los ricos comedores no dejaban de entreabrirse a la hora de la cena para dejar escapar los efluvios perfumados [...] montañas de especias que habían llegado hasta allí desde China, la India o Asia [...]”.
- 12 “[...] La cautiva Grecia cautivó al vencedor e introdujo las artes en el rústico Lacio [...]” Horacio, *Epístolas*, 2, 1, 156-157. Citado por Hereter (2018, p. 69).
- 13 Véase W. Schoff (1912).
- 14 Tradicionalmente se atribuía a Lucio Flavio Arriano la autoría del *Periplo*. Era un griego bitinio que vivió entre finales del siglo I d.C. y mediados del II d.C., de familia noble y poseedor de la ciudadanía romana. Estudios filológicos modernos descartan esta hipótesis por las diferencias estilísticas entre el *Periplo* con otras obras del autor.
- 15 “En tiempos de Augusto [...] las especias orientales y especialmente la pimienta transitaban desde el Océano Indico a los puertos del Mar Rojo, para después a través de los wadis, llegar al Nilo y embarcarse nuevamente en Alejandría con destino a la península Itálica.” (Hereter, 2018, p. 26).
- 16 Como el propio J. I. Miller (1998 [1969]) aclara, la pimienta y el incienso llegaron a estar libres de gravámenes, entendiendo que estas especias llegaron a ser consideradas por los romanos como bienes de primera necesidad y no de lujo. Tal es la importancia que alcanzó la pimienta y su demanda en la antigua Roma.
- 17 Como afirma J. L. Flandrin (1987, p. 16) “El ejemplo de las especias llama particularmente la atención. No hay nada, desde el punto de vista nutricional, que obligue al hombre a consumir pimienta, azafrán, jengibre, canela, clavo de especia, nuez moscada, macis, malagueta, pimiento de cornetilla, galanga, cubeba, cardamomo, etc. Si los europeos han apreciado a lo largo de siglos estas plantas aromáticas exóticas ha sido por razones únicamente de carácter cultural [...] Y sin embargo, no podemos considerar este gusto como un detalle de poca importancia desde una perspectiva histórica, porque los imperios marítimos y comerciales de Venecia, de Génova y de los Catalanes se basaron ampliamente en el comercio de estas especias y de otros productos tan poco necesarios para la supervivencia biológica del hombre [...]”.
- 18 Ibn Khaldun (2005, p. 328) *The Muqaddimah* “[...] Durante la época de la dinastía musulmana, los musulmanes obtuvieron el control de todo el Mediterráneo. Su poder y dominio sobre él era enorme. Las naciones cristianas nada podían hacer contra las flotas musulmanas, en ningún lugar del Mediterráneo. Todo el tiempo, los musulmanes montaron su ola para la conquista. Ocurrieron entonces muchos episodios notorios de conquista y saqueo. Los musulmanes tomaron posesión de

todas las islas que se encuentran frente a sus costas, como Mallorca, Menorca, Ibiza, Cerdeña, Sicilia, Pantelleria, Malta, Creta, Chipre y de todas las demás provincias (mediterráneas) de los bizantinos y los cristianos europeos [...] Abû l-Qâsim ash-Shî'î y sus descendientes enviaron sus flotas en incursiones contra la isla de Génova desde al-Mahdîyah. Regresaron victoriosos con el botín. Mujâhid al-'Âmirî, el señor de Denia, uno de los reyes de taifas, conquistó la isla de Cerdeña con su flota en el año 405. Los cristianos la reconquistaron en su momento. Durante todo ese tiempo, los musulmanes fueron ganando el control de la mayor parte de alta mar. Sus flotas seguían yendo y viniendo, y los ejércitos musulmanes cruzaban el mar en barcos desde Sicilia hasta el gran continente frente a Sicilia, en la costa norte [...].”

19 Véase Norwich (2021).

20 “En el año 1082, el Emperador Alejo promulgó una crisóbula concediendo a los venecianos el derecho a comerciar sin ningún impuesto en cualquier lugar del imperio Bizantino salvo en Chipre y en el Mar Negro. El emperador quería salvaguardar el especial papel de Constantinopla como vínculo con el Mediterráneo [...] (de oriente) recibía especias y artículos de lujo [...] (del) Mar Negro [...] traían pieles, ámbar y otros productos del norte” (Hereter, 2018, p. 209).

21 Wickham distingue así tres tipos de espacios políticos, los “fuertes”, sucesores del Imperio Romano, como son el Islam y Bizancio, que pudieron garantizar, a través del régimen fiscal y de sus ejércitos mercenarios, la estabilidad política altamente centralizada en sus espacios, los “débiles”, los nuevos reinos romano-germánicos como la Galia franca, la Italia lombarda, o la Hispania Visigoda, provistos de ejércitos integrados por terratenientes, pero con una sólida noción del ejercicio del poder público y de legitimación política heredadas del Imperio. Finalmente, los sistemas preestatales de ámbito norteño, como los reinos de Inglaterra, Gales, Irlanda y Dinamarca, en los que la condición general de las monarquías tuvo un carácter mucho más personalista (Wickham, 2005, pp. 113-114). “Lo que sucedió en Occidente entre los siglos V y VI, fue que el equilibrio entre el dinero y las tierras experimentó un vuelco. De un ejército basado en la paga se pasó a otro sustentado por la posesión de tierras. Así nació probablemente el feudalismo... como política de tierras y política de vasallaje militar en un sistema de recompensas basado en concesiones militares condicionadas (feudos) y en unas complejas normas de lealtad. De este modo los estados fuertes se basaron en impuestos y los débiles en la posesión de tierras.” (Wickham, 2005, pp. 119-121) citado por Hereter (2018, p. 189).

22 Antinucci (2017, p. 51) nos ofrece una enumeración de estos recetarios según su distribución geográfica “[...] tenemos los así llamados *Anónimo Toscano*, *Anónimo Veneciano* y *Anónimo meridional* (conocido también como libro B, en la jerga de los manuscritos). Fuera de los confines de Italia, hay dos textos ingleses —el *Forme of Cury* y el *Liber Cure Cocorum* (que exponen sus recetas en verso)— uno francés *Le Viande dee Taillevent* y uno español, el *Anonimo andaluso*, que en realidad es un importantísimo recetario de cocina árabe [...] finalmente, el texto que representa un poco la suma de todo este período: el primer texto “firmado”, el *Liber de arte* coquinaria de Maestro Martino. Los otros textos, de hecho, son todos anónimos, excepto el francés, que menciona un cierto Taillevent, pero se trata en realidad de un nombre “representativo” [...].”

23 Cuando los Godos de Alarico sitian Roma en el 408 —dos años antes de su saqueo— el mismo se levanta a través del pago de un importe rescate que consistió en “[...] 5.000 libras de oro, 30.000 libras de plata, 4.000 túnicas de seda, 3.000 cueros teñidos de escarlata y 3.000 libras de pimienta [...]”. Véase Norwich (1989, p. 134).

24 En el año 1087, Génova y Pisa organizan, junto con las flotas de Gaeta, Salerno y Amalfi, una expedición conjunta contra Mahdiya e imponen al sultán de Kairwan un impuesto de 100.000 dinares de oro al

- mismo tiempo que una serie de concesiones comerciales. La iniciativa de las *repúblicas marineras* fue también alentada por el papa Víctor III, evidenciando así que la antigua superioridad naval en el Mediterráneo occidental —en vísperas de las Cruzadas— había pasado del Islam a la Cristiandad.
- 25 Como lo expone Riera I Melis (2000, p. 1019) “En los ciento treinta y ocho años que median entre 1087 y 1225, se produjeron en el Mediterráneo cambios importantes, como el declive del poderío naval musulmán y bizantino, el ocaso de Tunicia como mercado redistribuidor de productos orientales, el retroceso del Islam frente a la agresividad feudal en la Península Ibérica y en Sicilia, la eclosión del complejo fenómeno de las Cruzadas; estas mutaciones repercutieron decisivamente sobre el comercio internacional y en la circulación de las especias [...]”.
- 26 Laudan (2019, pp. 237-238) “[...] la cocina con azúcar fue introducida por el islam en el siglo XII por un médico conocido como Pseudo-Messue. Las palabras inglesas *syup*, *sherbet* y *candy* tienen raíces árabes. Los precursores de los caramelos son los electuarios médicos, las pastas de especias y los medicamentos, así como las confituras y las especias azucaradas [...] (en España) las cocinas conventuales, las monjas preparaban repostería de estilo islámico para venderla a los entusiastas compradores, contribuyendo así al cambio del azúcar de especia medicinal a ingrediente de golosinas y pasteles. Las pastas de frutas islámicas se convirtieron en la pasta de membrillo portuguesa llamada *marmalada* (y más tarde evolucionaría hasta convertirse en conservas de cítricos como la mermelada) [...]”.
- 27 El azafrán en estado silvestre es una especia mediterránea, se encuentra extendida en el área medio-oriental de Persia a Marruecos, sin embargo, su valor recae en lo extremadamente trabajoso de su recolección. Cada flor posee tres estigmas y es necesario más de cuarenta y cinco mil flores para obtener unos cien gramos después de su secado.
- 28 Para analizar el rol de las mujeres en la paleta de sabores medievales ver el trabajo de Bourin (1983).
- 29 Como afirma Laudan (2019, p. 237) “Las especias eran un símbolo esencial de estatus, y se inhalaban como aromáticos en las grandes casas y castillos, se quemaban como incienso en las iglesias y se usaban en tres cuartas partes de los platillos de los recetarios medievales. La familiar pimienta, la canela, el jengibre y el azafrán eran las especias más importantes, y muy cerca les seguían la nuez moscada y el clavo. En total, normalmente se usaban entre 20 y 30 especias, incluidas algunas como el galangal (que aún se usa ampliamente en el sudeste asiático) y los granos del paraíso (pimienta de Guinea, *Aframomum melegueta*), que hoy son poco conocidos en Europa [...]”.
- 30 Véase Riera I Melis (2000, p. 1028).
- 31 Como afirma Laudan (2019, pp. 241-242) “[...] los monasterios, especialmente los cistercienses, diseminaron la alta cocina en las zonas rurales [...] ubicados en zonas remotas, los monasterios [...] eran en gran medida autosuficientes, algo apropiado para una orden que creía que `trabajar es rezar`. Los monjes cultivaban sus propios granos, frijoles, verduras, frutas y hierbas; criaban pollos y peces; preparaban malta; hacían queso y vino y, si era posible, producían aceite para cocinar (y para las lámparas de la iglesia). Las ganancias de las ventas de alimentos y productos agrícolas contribuían con el mantenimiento de la orden [...] los monasterios cistercienses eran célebres por sus jardines y por las nuevas variedades de frutas que cultivaban. Eran excelentes productores de vino, cerveza de malta y licores [...]”.
- 32 En el año de 1415, el rey Juan I conduce una expedición de cuarenta y cinco mil hombres y doscientas naves apoderándose de la ciudad marroquí de Ceuta.
- 33 El portugués Gil Eanes alcanza el Cabo Bojador en 1434, en medio de lo que es el Sahara Occidental, en su decimoquinta expedición, bajo los auspicios del príncipe Enrique el Navegante.

- 34 Paine (2021, p. 483) “En 1454, cuando el mercader veneciano Alvise da Cadamosto hizo escala en Portugal para dirigirse a Flandes, Enrique le ofreció tres cuartos de los beneficios a cualquier expedición que se atreviera a organizar a Guinea con sus propios barcos o la mitad si lo hacía con los del príncipe. Al año siguiente zarpó con rumbo sur. La historia de Cadamosto es una de las más interesantes que ha sobrevivido de aquella época. En su libro nos ofrece detalles muy seductores sobre la fundación y las riquezas de Madeira, las Canarias y Arguin, donde ‘las carabelas portuguesas van y vienen todo el año’, y donde los mercaderes autorizados por Enrique comerciaban con ‘mantos, alfombras y productos de ese tipo, y sobre todo trigo, pues aquellas gentes andan siempre escasas de comida’, a cambio de las dos grandes riquezas de Guinea: ‘cada año [...] mil esclavos’ y polvo de oro [...]”.
- 35 Refiere al comercio de la *grana paradisi* (o *melegueta*), justamente una especia que por su sabor picante se usa como sustituto de la pimienta, en esos momentos mucho más costosa.
- 36 Hoy Ghana, los portugueses fundan allí otra *feitoria*, Elmina (la minera) la cual llegará a exportar un “[...] total de veinticuatro mil onzas de oro al año, lo que representa casi un décimo de todo el oro occidental [...]” (Antinucci, 2017, p. 73).
- 37 En términos geodésicos, la firma del tratado de Tordesillas ubicaba la línea de demarcación de las áreas de influencia de Portugal y España en el meridiano 46° al oeste de Greenwich. Al momento de su confección, claro, no se conocía la extensión de estos territorios sobre el Atlántico, por lo que las pretensiones portuguesas sobre los mismos quedaban así legitimadas.
- 38 El primer libro de cocina en español se imprimió en Toledo el año de 1525. Se trata de la traducción del catalán *Llibre del coch del maestro, cocinero mayor, Ruperto de Nola*, publicado en Barcelona en 1520. En la lengua de Castilla, este tratado y recetario circuló desde el siglo XVI como *Libro de guisados [...]* y *Libro de cocina* en más de 15 ediciones. Véase Cruz Cruz (2015, p. 144).
- 39 “Obtenida de la flor del naranjo mediante alambique”, *Ibidem*.
- 40 “Agua blanca obtenida de las rosas rojas mediante alambique”, *Ibidem*.
- 41 “La carísima la canela de Ceilán es introducida en Europa en la segunda mitad del siglo XIV”. *Ibidem*.
- 42 “Gordura que las aves tienen en la overa”, *Ibidem*.
- 43 “Raspadura de la corteza rojiza que cubre la nuez moscada”, *Ibidem*.
- 44 “Amomo, planta cuyas semillas son aromáticas y estimulantes. Procedente del África Occidental, se trasladaba por barcos y caravanas: tenía aplicación semejante a la pimienta”, *Ibidem*.
- 45 “Madreclavo: clavo de especia que ha estado dos años en el árbol”, *Ibidem*.
- 46 “Rabaniza, planta similar al rábano”, *Ibidem*.
- 47 “Proporcionada mezcla de sal y pimienta, minuciosamente rebatida: servía para preparar en seco adobos y conservas de carne”, *Ibidem*.
- 48 “Agua de salvado cocido, con apariencia de leche. Del árabe ‘*talvina*’ (cosa de leche)”, *Ibidem*.
- 49 “Vinagre perfumado con rosas”, *Ibidem*.
- 50 Como hoy utilizaríamos el limón, en la época del jugo de naranja daba el toque agrio a las carnes y salsas.
- 51 Mójica Legarre (2008, p. 96) “[...] Tradicionalmente se había confiado siempre en las capacidades excitantes del comino, el cilantro, la angélica y la mandrágora, junto al consumo de carnes procedentes de la caza como la liebre, el corzo, el jabalí y el venado, bien aderezadas con jengibre, azúcar, canela, clavo y pimienta. Además de los elementos citados, todos aquellos que volvían de tierras americanas comentaban, con grandes elogios y admiración, la inusitada capacidad física para el aerobic amatorio que confería a los hombres el consumo del aguacate, el nopal, la vainilla, el cacao e incluso la humilde patata entre otras muchas especias y frutas que llegaban a estas tierras desde el Nuevo Mundo ¡El poder de la fe!”.

- 52 Como detalla Flórez (2011, pp. 204-205) “Desde la época del emperador Carlos V, existía entre los miembros de la casa de Austria y en su entorno de cortesanos y favoritos ‘una utilización ostentadora de la cocina como símbolo y elemento más visible y eficaz del poder’. Generalmente, el espacio que se destinaba a la alimentación, sea en la corte o en la casa de los cortesanos era un espacio abierto, un gran salón o un jardín, y los numerosos invitados podían contemplar y elegir entre cientos de maravillosas preparaciones, así como contemplar cuáles eran las preferidas por los cortesanos [...] Sabemos la importancia que tenía lo gastronómico para Carlos V, quien tenía un apetito fantástico según sus biógrafos. Durante su retiro en el monasterio de Yuste echaba de menos la comida flamenca, aunque le llegaban ‘ostras de Ostende’ y, sobre todo, cantidades ingentes de barriles de cerveza de Flandes y Alemania, y entre sus platos favoritos se señalaban especialmente las salchichas de Flandes y las que se hacían en casa del marqués de Denia en Tordesillas [...]”.
- 53 Véase Pérez Samper (1998, p. 264) “[...] El modelo de cocina cortesana era una cocina opulenta, refinada y cosmopolita, que respondía a los más elevados ideales gastronómicos y que se hallaba completamente diferenciada de la cocina popular, separada por una enorme distancia [...]”.
- 54 Del mismo tenor: “[...] Del cocinero ya se dijo en los capítulos pasados que es oficio de grandísima confianza. Y debe ser muy bien tratado y hechas ayudas de costa y mercedes porque sirva con amor. Ha de ser hombre aposentado y primero que ningún oficio de la casa. Él y la despensa ha de ser muy limpio y paciente [...]” (Nora, 2023, fol. XI, v).
- 55 Como afirma Laudan (2019, pp. 239-240) entendiéndolo con ello el paralelismo de los problemas de circulación aquí trabajados: “[...] con la invención de la imprenta volvió a aumentar el número de libros de cocina. Particularmente importante para la expansión de la cocina católica fue el libro *Arte de cocina* [...] de Francisco Martínez Montañón, maestro cocinero de varios reyes españoles [...] en estos recetarios se reelaboraban los platillos islámicos [...] la cocina católica era diferente de la cocina perso-islámica (pero existieron inevitables préstamos) la misa, el ayuno y los alimentos preferidos de la cristiandad dieron a la cocina católica una personalidad propia [...] el (uso) del cerdo fresco, el cerdo curado, las salchichas de cerdo (las antiguas salchichas lucanas romanas) y los productos hechos con sangre eran formas de distinguir la cocina católica de la musulmana y judía [...]”.
- 56 Sus flotas comerciales controlaban el comercio que conectaba los puertos holandeses con el golfo de Vizcaya en el sur y con los puertos dedicados a los cereales en el Báltico, organizándolo según un sistema conocido como “comercio triangular”, los productos holandeses llegaban hasta la Península Ibérica y eran cambiados por vino, sal y especias portuguesas y, sobre todo, por la plata española. La cual utilizaban para importar cereales desde el Báltico que luego redistribuían por Europa. Sería esta disponibilidad de cereales baratos del Báltico la que pondría las bases de su liderazgo en el comercio europeo. En definitiva, a finales del siglo XVI los mercaderes holandeses realizaban operaciones mercantiles con un gran número de países, especializándose en transportar mercancías de otros junto a las suyas. Véase Pérez (2007, p. 61).
- 57 G. Pérez afirma (2007, p. 57) “La estructura de gobierno de esta federación de provincias va a ser muy complicada. Las ciudades tenían una gran autonomía, siendo las oligarquías mercantiles y manufactureras urbanas las que nombraban a las autoridades locales (burgomaestre y magistrados). Además, cada provincia tenía sus estados provinciales, con una composición diferente en cada una, aunque en todos ellos dominaban la poderosa burguesía urbana y los representantes de la nobleza. Los representantes de las distintas provincias formaban el principal órgano de gobierno de la federación, los Estados Generales. En la práctica, la capacidad de actuación de los Estados Generales

era muy reducida ya que no podían decidir ni actuar por iniciativa propia, sino que debían contar con el previo consentimiento de las autoridades locales y provinciales.”

- 58 Poco se sabía hasta ese momento del espacio del Índico, hasta la publicación en el año 1595 del *Itinerario...*, libro escrito por el holandés Jan Huygen van Linschoten, quien había pasado, junto con sus hermanos, trabajando como mercader en Sevilla y Lisboa antes de convertirse en 1583 en secretario del arzobispo de Goa. Tras una década allí se trasladó a Holanda y redactó este libro sobre sus memorias y experiencias, así como las versiones sobre estas tierras que pudo recolectar: “[...] de Goa y las Indias, tratando en él de sus costumbres, de su comercio, frutas, productos y otras muchas cosas para sí entender mejor la situación de aquel país y de las costas que asoman al oriente, llegando hasta el final y punto más alto de China, donde los portugueses han viajado y descubierto tierras [...] junto con una breve noticia sobre las costas orientales, comenzando por el mar de Arabia, desde la ciudad de Adén, hasta la China [...]” Citado por Paine (2021, p. 547). El *Itinerario, voyage ofte schipvaert, van Ian Huygen van Linschoten naer de Oost ofte Portugaels Indien, inhoudende een corte beschrijvinghe der selver landen ende zeecusten* [...] se convirtió en una especie de guía consultada por los marinos y mercaderes holandeses.
- 59 Pérez (2007, p. 66) “Al principio (los holandese) se conformaron con atacar y saquear las posesiones y los cargamentos de españoles y portugueses, pero rápidamente su estrategia cambia y en 1600 la presencia de sus barcos en esos mares igualaba, cuando menos, al número de navíos portugueses. Diez años después la relación era de cuatro a uno, a su favor. Las *Compañías de las Indias Oriental y Occidental* serán artífices de esta rápida expansión [...]”.
- 60 El regreso triunfante de van Neck se encuentra inmortalizado en el célebre cuadro de Hendrick Cornelisz Vroom, *The Return to Amsterdam of the Second Expedition to the East Indies, 19 July 1599* (expuesto en el Museo Nacional de Ámsterdam).
- 61 Paine (2021, pp. 549-550) “En la mañana del 25 de febrero de 1603, el *Witte Leeuw* y el *Alkmaar* que estaban anclados en el estrecho de Singapur frente a Johor cuando las luces del amanecer les dejaron ver frente a ellos la silueta de una Nao portuguesa repleta de mercancías. El *Santa Catarina* hacía el trayecto de Macao a Malaca. Los barcos de la VOC combatieron contra el barco luso con la ayuda de las galeras de Johor durante diez horas, tras las cuales el *Santa Catarina* se rindió. Como signo de agradecimiento por su ayuda, Van Heremskerck se presentó ante el sultán de Johor con obsequios por valor de 100.000 florines [...] cuando llegados a Ámsterdam llegó el momento de subastar lo que quedaba de las mercancías del *Santa Catarina* (sedas, alcanfor, azúcar, porcelana), se llegaron a pagar hasta 300.000 florines en total, dinero suficiente para construir cincuenta o sesenta buenas casas para los comerciantes de la capital [...] Los portugueses protestaron enérgicamente [...] un tribunal holandés coincidió en juzgar la captura de la nao lusa como legítima [...] para reforzar su sentencia la VOC pidieron al por entonces precoz juriconsulto Hugo Grocio [...] que elaborara una justificación con la que respaldar su posición. La obra completa de Grocio (Hugo de Groot, Hugo Grotius), *De Iure Praedae*, no vería su publicación completa hasta el siglo XIX, no obstante, uno de sus capítulos, *Mare Liberum* (*De la libertad de los mares*), apareció a modo de anónimo en 1609 [...]”.
- 62 Antinucci (2007, p. 96) “[...] La adquisición de Nueva Holanda permite a los ingleses unir, sin solución de continuidad, los territorios de Nueva Inglaterra al norte con los de Virginia al sur, y así unificar la costa oriental bajo bandera inglesa [...]”.
- 63 La presencia inglesa en la India ya estaba garantizada con la posesión de Bombay desde 1661, entregada como dote por los portugueses por el matrimonio de Catalina de Braganza (hija del rey de Portugal) con Carlos II.

- 64 “[...] la sorpresa es grande cuando, al regreso de la primera verdadera expedición comercial inglesa exitosa, en 1603, la enorme cantidad de pimienta que se transportó, más de un millón de libras, prácticamente no se vende. El precio comienza a bajar tremendamente: pasa de ocho chelines la libra, en épocas anteriores a la provisión directa, a un chelín y dos *pence* (es decir, catorce *pence*). Y aún a ese precio rebajado se necesitan seis o siete años para vender todo [...] si hacia 1590, cuatro o cinco naves portuguesas regresaban de la India cada año, en el primer decenio del siglo XVII, a esa cifra se le agregan otras tantas holandesas y, en ocasiones, otras tantas inglesas [...]” (Antinucci, 2017, pp. 98-99).
- 65 R. van Dülmen (1986, pp. 63-64) también nos aporta algunos números: “[...] Por su alto valor especulativo y por la irregularidad de los suministros, el precio de la pimienta oscilaría también durante largo tiempo. Si en 1630 aumentó, por ejemplo, a causa de su escasez a 175 florines holandeses, en 1652 descendería a 38 florines (100 libras). Presentar un gráfico de los precios sería tan difícil como indicar la cantidad exacta de pimienta que llegó al mercado europeo. En el siglo XVI se calcula que fueron de tres a cuatro millones de libras; en el XVII, esta cantidad se duplicó. Cuanto mayor eran las importaciones, más importante era el descenso de los precios. Hacia mediados del siglo XVII, el mercado parece estar saturado, no en último término debido a la disminución del consumo de carne [...]”.
- 66 Véase para una síntesis de estas problemáticas el trabajo de M. Norton (2008, pp. 42-68) Al mismo tiempo, es importante para el historiador social tener en cuenta las consideraciones expuestas por J. L. Flandrin (1987, pp. 17-18) al respecto: “[...] Es cierto que son mucho más difíciles de conocer las cocinas populares que las de las Elites sociales. Pero sucede lo mismo con los otros aspectos de la cultura popular, puesto que, salvo los restos arqueológicos, no tenemos apenas testimonios directos de esta cultura y estamos obligados a basarnos en el testimonio de letrados que no participaban se definen una en relación con la otra por oposición, ambas se prestan constantemente elementos y tienen muchas cosas en común que generalmente los testigos se olvidan de señalar. Y puesto que casi todas las fuentes utilizables emanan de las élites sociales, también hay que recurrir a ellas para conocer su actitud ante los diversos alimentos y para poder apreciar su testimonio sobre la alimentación popular de ella. No creo, pues, que para estudiar la cultura popular sea un buen método el desinteresarse por la cultura de las élites [...]”.
- 67 Voltaire, *Dictionnaire Philosophique*, entrada GUSTO, citado por J. L. Flandrin (1987, p. 24).
- 68 Como afirma M. A. Pérez Samper (1998, pp. 252-253) “[...] Desde fines del siglo XVII y mucho más en el siglo XVIII, continuando en el XIX, triunfa el modelo francés, resultado de la hegemonía francesa del reinado de Luis XIV y más tarde del prestigio cultural de la Francia del absolutismo ilustrado en toda Europa y especialmente en España, por múltiples razones añadidas, que van desde la introducción de la dinastía borbónica a la vecindad territorial. Las relaciones mutuas entre los modelos alimentarios de los diversos países europeos se dan a todos los niveles, desde la Corte a la aldea, pero se observan mejor en los círculos privilegiados, pues las élites de las diferentes naciones de la época moderna mantienen muchos más vínculos entre ellas, llevan un estilo de vida más cosmopolita y se hallan atentos a las novedades y modas culturales y alimentarias, ya que la renovación constante es signo de poder y refinamiento y lo diferente es manifestación de lujo y prestigio [...]”.
- 69 Es un segundo volumen que acompaña al *Le Jardinier françois* publicado en 1651. Esta primera obra enumera los diferentes productos cultivados en jardines y huertas franceses —árboles, hierbas y frutas— así como las formas de prepararlos, conservarlos y, sobre todo, saborearlos.

- 70 Algunos porcentajes del uso de la mantequilla en la alta cocina francés lo tenemos en J. L. Flandrin (1987, p. 21) “[...] Lo mismo sucede con la mantequilla que en las recetas del ‘*Viander de Taillevent*’, en el siglo XIV, aparece en un 1,4%, a finales del XV en un 7,6% de las recetas, en el siglo XVI en un 33% y en los libros de los dos siglos siguientes nos la encontramos en un 35 a un 60% de las recetas. Aparece generalmente sustituyendo al aceite como producto graso en los días de vigilia [...]”.
- 71 J. L. Flandrin (1987, p. 23) Hay que entender que “[...] si los condimentos azucarados disminuyeron en los platos de carne o de pescado desde el siglo XVI a finales del XVII, no fue porque disminuyeran las cantidades de azúcar disponibles —al contrario—; fue porque a lo largo del siglo XVII se empezó a considerar que los sabores dulces no iban realmente bien con las carnes y los pescados y porque se estaba formando la oposición dulce/salado [...]”.
- 72 También véase referencias *The Historical Cooking Project*, entrada “Les Délices de la Campagne” de Nicolas de Bonnefons (1654, p. 233) “[...] el verdadero gusto que hay que darle a cada especie de carne y pescado; que la mayoría de vuestros cocineros no estudian, sobre todo preocupados por la buena opinión que cada uno de ellos tiene de su habilidad, creen que mientras disimulen y adornan sus platos con confusión, para que pasen por hombres hábiles; pero ahí es donde se equivocan [...]”.
- 73 *Reglas de la buena usanza civil, y cristiana. Utilísimas para todos, y singularmente para los que cuidan de la educación de los niños a quienes les deberán explicar, inspirándoles insensiblemente su práctica en todas las ocurrencias*, Barcelona, 1767.
- 74 Véase M. Norton (2008, pp. 5-6).
- 75 Véase K. Ota (2018, pp. 43-55) como síntesis de la difusión del café desde su cuna africana a Oriente.
- 76 Para la década de 1620, miles de libras de cacao y chocolate eran importadas anualmente a España. Venezuela exportó más de 31.000 libras entre 1620 y 1650, y más de siete millones de libras entre 1650 y 1700. Véase referencias en M. Norton (2008, p. 15).
- 77 M. A. Pérez Samper (2004, p. 100) “El acceso al chocolate quedó primero reservado a la corte, a continuación, a los más privilegiados poderosos y después su uso se fue difundiendo a toda la sociedad, a medida que aumentaron la producción y el comercio y bajaron los precios. En el siglo XVII se había popularizado ya mucho, sobre todo en Madrid y entre las clases acomodadas. Entonces el chocolate se tomaba en jícara de porcelana, caliente, espumoso, endulzado con mucha azúcar para compensar su característico gusto amargo, y fuertemente especiado, con pimienta, canela, jengibre. Se acompañaba de pan o pastas, bizcochos [...]”.
- 78 “Otro ámbito para las invenciones de los españoles fue el de las especias. Los colonizadores españoles modificaron el chocolate tradicional mesoamericano añadiendo o reemplazando especias apreciadas en el Viejo Mundo (canela, pimienta negra, anís, rosa y sésamo, entre otras), en lugar del conjunto de especias florales nativas, el achiote y los chiles [...]” (Norton, 2008, p. 18).
- 79 Véase F. Antinucci (2017, p. 121).

AmeliCA

Disponible en:

<https://portal.amelica.org/ameli/ameli/journal/76/765180002/765180002.pdf>

Cómo citar el artículo

Número completo

Más información del artículo

Página de la revista en portal.amelica.org

AmeliCA

Ciencia Abierta para el Bien Común

María Inés Carzolio, Osvaldo Víctor Pereyra

El “lujo culinario”: elites, cocina y poder en el espacio Atlántico

“**Culinary luxury**”: elites, cookery and power in the Atlantic space

Trabajos y comunicaciones

núm. 61, e217, 2025

Universidad Nacional de La Plata, Argentina

publicaciones@fahce.unlp.edu.ar

ISSN: 0325-173X

ISSN-E: 2346-8971

DOI: <https://doi.org/10.24215/23468971e217>



CC BY-NC-SA 4.0 LEGAL CODE

Licencia Creative Commons Atribución-NoComercial-CompartirIgual 4.0 Internacional.