

## **La historia de la llegada del tomate a Europa: una primera aproximación.**

**Maríaluz López-Terrada. INGENIO (CSIC-UPV)**

Este estudio analiza el proceso de llegada de los primeros ejemplares de tomates a Europa, de su conocimiento por parte de los estudiosos de las plantas, y de su aculturación, hasta llegar a convertirse en un cultivo y en un producto habitual de las cocinas y mesas europeas.

### **1. INTRODUCCIÓN**

Las plantas alimenticias ocupan una posición primordial en la vida humana. Por ello la introducción en Europa del “nuevo mundo” vegetal americano fue un proceso que condujo a profundos cambios en la sociedad y en la cultura. El encuentro entre Europa y América es quizás el acto de globalización más importante de la historia: las culturas y naturalezas de ambos entraron en contacto, lo que tuvo el consiguiente y enorme impacto tanto en el paisaje como en la vida cotidiana y la intelectual. La llegada de las plantas americanas varió la forma de alimentarse y de cocinar, los productos utilizados para curarse, las drogas, los venenos, los jardines, pero también las maderas, los colorantes, los disolventes y otros muchos materiales de aplicación práctica. Es en el marco de este complejo proceso de difusión y asimilación donde hay que situar históricamente el proceso de llegada de los primeros ejemplares de tomates a Europa, su conocimiento por los estudiosos de las plantas y su aculturación, hasta convertirse en un producto habitual de las cocinas y mesas europeas. Es por ello que la introducción del tomate en Europa tiene dos historias bien diferentes. En primer lugar la de la difusión real de las semillas y, a continuación, la de su cultivo y consumo por los europeos. La otra historia, muy diferente pero relacionada directamente con la primera, es la del conocimiento y estudio de una nueva planta por parte del mundo académico. Las historias más al uso y tradicionales realizadas hasta ahora sobre el tomate, y en general las realizadas sobre la introducción de los vegetales americanos, mezclan una historia con la otra. Por ello, en esta primera aproximación se va a bordar la historia de la llegada y aculturación del tomate a Europa desde dos perspectivas diferenciadas. La primera es como el tomate entró en el catálogo de las plantas estudiadas por los naturalistas europeos del siglo XVI y principios del siglo XVII. La segunda parte está dedicada a intentar determinar, a partir de fuentes diversas, cuando empezó a cultivarse y a consumirse el tomate. Es decir a la paulatina integración de una planta extraña en los sistemas alimentarios europeos de la Edad Moderna.

Como ocurre con otros muchos aspectos de la historia de las plantas el principal problema al que hay que enfrentarse es el de las fuentes, más aún cuando lo que se está estudiando es un producto comestible. La alimentación es una necesidad primera e ineludible y, también, un acto cultural, por ello se ha desarrollado entre estos dos polos una historia difícil y compleja, muy condicionada por las relaciones de poder y por las condiciones sociales: "una historia del hambre y la abundancia, en la cual lo imaginario cultural desempeña también un

papel decisivo<sup>1</sup>. Así, la historia de la alimentación y las plantas comestibles transcurre en armonía con las otras historias, las determina y a su vez es determinada, por lo que el estudio histórico de la alimentación es, ante todo, un análisis multidisciplinar que requiere atender a todos los aspectos posibles: economía, demografía, técnica, estructura social, pero también a las ideas científicas de cada momento histórico y, en el caso concreto del tomate, un análisis en profundidad de la historia natural<sup>2</sup>.

Este estudio sobre la historia del tomate del que ahora presentamos la primera aproximación no se va a plantear como el análisis del progresivo avance del conocimiento científico hacia una comprensión “real y verdadera” de las ideas científicas en la actualidad sobre esta planta<sup>3</sup>, sino a analizar los saberes y prácticas en el contexto histórico de la sociedad europea a la que llegaron procedentes de la expansión colonial una ingente cantidad de nuevos productos vegetales.<sup>4</sup> Más allá de lo que los historiadores de *Annales* hicieron cuando se centraron básicamente en los aspectos más demográficos y nutricionales, una visión “total” de la alimentación debe, de acuerdo con los acercamientos más recientes inspirados en la antropología, realizar un acercamiento interdisciplinar al tema. Por ello, el proyecto es realizar más que una simple historia del tomate, ya que desde un principio ha estado directamente ligado a las ideas y hábitos en torno a la alimentación, así como a otros productos alimenticios, pero también al profundo cambio en las formas de estudio de las plantas por parte del mundo académico que se produjo durante el siglo XVI. Como ha apuntado David Gentilcore “for all this reasons, the tomato is an ideal basis for examining the prevailing values, beliefs, conditions, and structures in the society of which it was a part and how they change over several centuries”<sup>5</sup>. Así, es evidente que la historia de la botánica o de la agricultura, por ejemplo, no son sólo es unas piezas más, sino una piezas muy importantes para trazar la historia de la introducción del tomate en Europa, pero no las únicas.

A partir de estos planteamientos, se ha iniciado un vaciado sistemático de todas aquellas fuentes susceptibles de proporcionar información sobre la introducción del tomate en Europa. Con anterioridad ya se había realizado el estudio del proceso de introducción del tomate a partir de los herbarios y otros textos impresos académicos dedicados al estudio de

---

<sup>1</sup> MONTANARI, Massimo. *El hambre y la abundancia. Historia y cultura de la alimentación en Europa*. Barcelona, 1993, p. 47.

<sup>2</sup> Un buen ejemplo de las muchas formas de hacer historia de la alimentación son tres publicaciones recientes: KIPLE, Kenneth F.; ORNELAS, Kriemhild Coneè (dirs.). *The Cambridge World History of Food*. Cambridge, 2000; FLADRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo (dirs.). *Historia de la alimentación*. Gijón, 2004 y PILCHER, Jeffrey M. *The Oxford Handbook of Food History*, Oxford, 2012, p. XXVIII.

<sup>3</sup> En especial los estudios insertados al principio de trabajos de carácter botánico. En general se repiten los mismos datos sobre la expansión del cultivo del tomate, sin ningún tipo de contextualización histórica. No obstante, existen algunas excepciones como la monografía sobre la taxonomía del tomate de KNAPP, S., SPOONER, D. M., & PERALTA, I. (2009). Taxonomy of Wild Tomatoes and their Relatives (Solanum sect. Lycopersicoides, sect. Juglandifolia, sect. Lycopersicon; Solanaceae). *Systematic Botany*, 84, 1-186.

<sup>4</sup> PILCHER, Jeffrey M. “Cultural Histories of Food” *The Oxford Handbook of Food History*, Oxford, 2012, pp. 41-60.

<sup>5</sup> GENTILCORE, D. *Pomodoro! A History of the Tomato in Italy*. New York, Columbia University Press, 2010, p. XI.

las plantas, así como de las Crónicas de Indias impresas en la época<sup>6</sup>. No obstante, nuevos estudios y acercamientos históricos sobre el denominado *Columbian Exchange*, y también los nuevos planteamientos y análisis en torno al cultivo de la botánica en la Europa renacentista, así como el reciente acceso digital a fuentes manuscritas y a algunos impresos raros, ha hecho imprescindible una nueva revisión. De igual modo, dados los objetivos de este estudio, ha resultado imprescindible incluir las crónicas que quedaron manuscritas, así como los materiales de la primera gran expedición científica, la de Hernández. De forma muy esquemática se han vaciado sistemáticamente los siguientes tipos de fuentes, todas ellas de los siglos XVI y XVII:

- Textos académicos dedicados al estudio de las plantas: herbarios y colecciones de dibujos y grabados europeos.
- Textos científicos de otras disciplinas científicas, fundamentalmente de carácter geográfico, pero también médico, en particular los *Regiminina sanitatis*.
- Textos de agronomía y de jardinería: tanto de carácter académico como de divulgación.
- Libros de secretos, impresos y manuscritos.
- Libros de cocina, impresos y manuscritos.
- Las denominadas *Crónicas de Indias*.
- Léxicos, fundamentalmente castellanos.
- Herbarios conservados en jardines botánicos para la ubicación de ejemplares tempranos.
- Fuentes iconográficas: la pintura.

Por otro lado se ha iniciado, pero sin completar aún, lo que quizás sea la parte más compleja del proyecto, la localización y análisis de las fuentes que permitan la reconstrucción del cultivo y consumo real del tomate. Por un lado la aparición de menciones en las fuentes literarias, que son fundamentales para el estudio de la difusión del tomate en la Monarquía Hispánica (dada la escasez de referencias en los otros tipos de fuentes analizadas). Estas fuentes nos permiten acercarnos no sólo a los consumos reales sino también al del conocimiento entre la población en general de esta planta a través de los usos metafóricos y como analogía del término tomate.<sup>7</sup> Por otro, las fuentes de archivo, fundamentalmente las de carácter económico permitirán acercarnos tanto al cultivo como a los consumos reales. Las primeras catas realizadas en la documentación de archivo, evidentemente, se han limitado al ámbito del antiguo Reino de Valencia, ya que pese a la existencia de

---

<sup>6</sup> PARDO TOMÁS, J.; LÓPEZ-TERRADA, M.L., *Las primeras noticias sobre plantas americanas en las relaciones de viajes y crónicas de Indias, 1493-1553*. Instituto de Estudios Documentales e Históricos sobre la Ciencia, Valencia, 1993 y LÓPEZ PIÑERO, J.M.; LÓPEZ-TERRADA, M.L., *La influencia española en la introducción en Europa de las plantas americanas: 1493-1623*. Instituto de Estudios Documentales e Históricos sobre la Ciencia, Valencia, 1993.

<sup>7</sup> SLATER, J. *Todos son hojas: literatura e historia natural en el barroco español*. Madrid, CSIC, 2010

herramientas como PARES<sup>8</sup>, éstas no tienen todavía un nivel descriptivo que permita una búsqueda sistemática sin un equipo de investigación detrás.

A continuación se describirán en epígrafes del marco teórico desde el que se abordarán los diferentes aspectos de la historia del tomate.

## 2. LAS PRIMERAS NOTICIAS: LOS CASTELLANOS LLEGAN A MESOAMÉRICA

Independientemente del origen de la planta, los europeos tuvieron el primer contacto con el tomate domesticado en Mesoamérica tras la conquista de Hernán Cortés de la ciudad de Tenochtitlan en 1521, donde era un fruto totalmente integrado en la cultura y dieta nahuatl en el siglo XVI. Tal y como lo cuenta Bernardino de Sahagún, en los mercados había vendedores de diferentes variedades de tomates:

“El que trata en tomates suele vender los que son gruesos y también los menudillos, y todos los que son de muchos y diversos géneros, según se trata en el texto, como son los tomates amarillos, colorados y los que están bien maduros. El que es mal tratante en esto vende los que están pudridos y machucados, y los que están aún azedos. Vende también los que aún no están bien maduros sino muy verdes, y cuando se comen rebuelven el estómago, ni dan sabor alguno, sino que provocan las reumas”<sup>9</sup>.

Hay otras muchas referencias al tomate bien conocidas en las Crónicas de Indias, como las de Bernal Díaz del Castillo<sup>10</sup>, la de Cervantes de Salazar<sup>11</sup> y la de Acosta<sup>12</sup> en las que se describen las formas de consumo del tomate por los americanos, pero también dan noticias de su asimilación en la cocina de los españoles que residían en la ya llamada Nueva España. Por ejemplo, en 1571 el franciscano Alonso de Molina en la segunda edición del *Vocabulario en lengua Mexicana y Castellana*, traducía el término náhuatl de *tomatl* como “cierta fruta que sirve de agraz en los guisados y salsas”<sup>13</sup>, y que el *xaltomatl* era “cierta fruta como tomates” mientras que *xitomatl* fue traducido como “tomates grandes colorados, amarillos y blancos”<sup>14</sup>. A la inversa, la “fruta que echan en los guisados en lugar de agraz” era el *tomatl*,

<sup>8</sup> <http://pares.mcu.es/>

<sup>9</sup> SAHAGÚN, BERNARDINO DE. *Historia general de las cosas de Nueva España por el fray Bernardino de Sahagún: el Códice Florentino. Libro X: del pueblo, sus virtudes y vicios, y otras naciones*. Mss. Biblioteca Laurenciana, Florencia. <http://www.wdl.org/es/item/10621/#collection=florentine-codex>, fol 49r.

<sup>10</sup> DÍAZ DEL CASTILLO, BERNAL. *La historia verdadera de la conquista de la Nueva España* (1632). C. Sáenz de Santa María, editor. Madrid: Instituto González de Oviedo, 1982, Cap. LXXXIII, p. 159. BECKJORD, SARAH. "Con sal y ají y tomates": las redes textuales de Bernal Díaz en el caso de Cholula. *Revista Iberoamericana* (170-171), Enero-Junio 1995. [www.obta.uw.edu.pl/.../CON%20SAL%20Y%20AJÍ%20Y%20TOMATE...](http://www.obta.uw.edu.pl/.../CON%20SAL%20Y%20AJÍ%20Y%20TOMATE...)

<sup>11</sup> CERVANTES DE SALAZAR, F. *Crónica de la Nueva España* (1544); edición de Manuel Magallón. Atlas, Madrid, 1971, Cap. 108.

<sup>12</sup> ACOSTA, JOSÉ DE. *Historia natural y moral de las Indias, en que se tratan las cosas notables del cielo, y elementos, metales, plantas, y animales dellas: y los ritos, y ceremonias, leyes, y gobierno, y guerras de los indios*. Sevilla, en casa de Juan de León, 1590. Libro IV, cap. XX, p. 114.

<sup>13</sup> MOLINA, ALONSO DE. *Vocabulario en lengua mexicana y castellana*. México, en casa de Antonio de Spinosa, 1571, p. 149r

<sup>14</sup> *Ibidem*, 158v y 159v

*xaltomatl* o *xitomatl*. Es decir los españoles habían ya integrado, para proporcionar acidez a las salsas y guisados cocinados en el Nuevo Mundo el vegetal que los nahuas llamaban *xitomatl* y grupos más al sur denominaban *tomati*, nombre del que se apropiaron los españoles por no haber fruta parecida en Europa. Por el contrario como la calabaza o las judías americanas se parecían a especies cultivadas en Europa, se les nombró con el término en castellano. Así la denominación mesoamericana es la que perdura en casi todos los idiomas pese a franceses e italianos que lo llamaron en las primeras menciones manzanas del amor o manzana de oro.

Otro carácter completamente diferente tienen los datos sobre el tomate contenidos en la obra de Francisco Hernández que llevó a cabo, como es sabido, lo que se ha considerado la primera expedición científica al Nuevo Mundo. Como ha señalado José Pardo, las características más originales del personaje Francisco Hernández y de su obra, son, “en primer lugar, haber recibido una sólida formación científica y médica; en segundo lugar, haber protagonizado la que se ha considerado la primera expedición científica al Nuevo Mundo que duró seis años (siete si contamos las dos largas travesías), entre 1570 y 1577; en tercer lugar, su especial sensibilidad hacia la cultura y la lengua de sus habitantes, la recogida sistemática de información por parte de sanadores y expertos indios, además de su trabajo con dibujantes y pintores autóctonos; en cuarto lugar, junto a lo anterior y en plena y fructífera contradicción, la ambición de reunir con la mayor exhaustividad posible el conocimiento sobre las plantas y animales de un territorio nuevo e integrarlo en los esquemas intelectuales de la tradición científica europea occidental”<sup>15</sup>. En los estudios realizados sobre su obra por López Piñero y Pardo Tomás se ha señalado que “la producción de Hernández se ajustó básicamente a la historia natural en el sentido que este término continuaba teniendo en el siglo XVI, es decir, al conocimiento de la naturaleza de carácter descriptivo. Sin superar este marco, perteneció al grupo de naturalistas del Renacimiento que comenzaron a introducir en sus obras algunos elementos analíticos. En su caso, procedían principalmente de los nuevos planteamientos morfológicos que, igual que a otros autores de la misma tendencia, le llevaron en alguna ocasión aislada a intentos incipientes de experimentación”<sup>16</sup>, por lo que su obra fue realizada desde una amplia perspectiva de naturalista, y no como un relato y descripción como las Crónicas de Indias o, como en otros casos de los que se tratará posteriormente como una contribución aplicada a la materia médica. En cuanto a las descripciones del tomate, en este primer acercamiento nos limitaremos a decir a partir del trabajo realizado por estos autores que en la familia de las

<sup>15</sup> Pardo Tomás, J. Francisco Hernández. Medicina e Historia Natural en el Nuevo Mundo". En: *Los orígenes de la ciencia moderna. Seminario Orotava. Actas XI y XII*, Fundación Canaria Orotava de Historia de la Ciencia, La Orotava, 2002, pp. 215-244. La obra de Hernández ha sido, y es, objeto de numerosos estudios. Cf. LÓPEZ PIÑERO J M., PARDO TOMÁS J. *La influencia de Francisco Hernández (1515-1587) en la constitución de la botánica y la materia médica modernas*. Valencia: IEDHC, 1996. PARDO TOMÁS J. *El tesoro natural de América. Colonialismo y ciencia en el siglo XVI*. Madrid: Nivola, 2002. SOMOLINOS G. "Vida y obra de Francisco Hernández". En: *Hernández, Obras completas*, vol. 1 (1960), pp. 95 - 440. VAREY S. CHABRÁN R. WEINER DB. (et als.) *Searching for the Secrets of Nature. The Life and Works of Dr. Francisco Hernández*. Stanford, California: Stanford University Press, 2000.

<sup>16</sup> LÓPEZ PIÑERO J M., PARDO TOMÁS J. *La influencia de Francisco Hernández (1515-1587) en la constitución de la botánica y la materia médica modernas*. Valencia: IEDHC, 1996, p. 56 y siguientes

Solanáceas realizó Hernández cuatro agrupaciones: las Burseráceas, las Euforbiáceas y las Cactáceas. La primera de ellas fue la serie de nueve capítulos encabezada por el de revisión titulado "tomatl seu planta acinosa". Partiendo de su identificación como "especies de solano" propias del Nuevo Mundo, reunió en ella descripciones diferenciadas de cerca de una veintena de especies de *Lycopersicum*, *Nicandra*, *Physalis*, *Saracha* y *Solanum*. En el capítulo inicial de su serie sobre el tema, se refiere al "xitomame seu tomame magna" y a varios "tomames" que corresponden a diferentes especies de este género. A continuación recuerda que los europeos "que han conocido algunos de estos frutos los han llamado frutos del amor" e informa acerca de sus usos, uno de los cuales es hacer "molidos y mezclados con chilli, una salsa muy agradable que mejora el sabor de casi todas las viandas y alimentos". En los capítulos siguientes completa su revisión con estudios de otros "tómatal" que pertenecen a otros géneros, como los capítulos segundo y el tercero que están dedicados respectivamente al "coztomatl altera" y al "coyotomatl".<sup>17</sup>

Así, fue a partir de México de donde llegaron los primeros tomates a la Península Ibérica en la primera mitad del siglo XVI, porque como parecen indicar todas las fuentes, tan sólo unos años después de la llegada de Cortés a México el tomate se cultivaba en Europa: crecían en los jardines de la élites europeas (científicas y políticas), fueron dibujados en acuarelas botánicas y grabados litográficos de libros, pintados en bodegones y mencionados en la literatura de creación y la científica. Hay que tener en cuenta que Sevilla era el puerto de llegada de todas las naves procedentes de América. Muchas semillas fueron transportadas a propósito, quizás por españoles que volvían y se habían acostumbrado a los sabores y a los olores de la cocina criolla otras semillas, sin duda, llegaron de forma accidental. En el caso del tomate, dado que, como se ha señalado era un producto del sistema alimentario nahua integrado bastante rápidamente en la cocina de los conquistadores, es más factible que se transportara de forma voluntaria. Fue el sistema colonial español el que ayudó a la difusión del tomate por todo el mundo: primero al Caribe, luego a Europa para llegar más adelante a Filipinas y, eventualmente a Asia. En cualquier caso, aunque cuando las naves llegaban a Sevilla todas las mercancías que transportaban eran registradas en la Casa de Contratación para el consiguiente pago de tasas e impuestos, y se conservan minuciosos inventarios<sup>18</sup>, no era este el caso de las plantas, por lo que aunque todo apunta a que los tomates entraron a Europa por Sevilla no existe ningún tipo de fuente documental al respecto<sup>19</sup>.

<sup>17</sup> LÓPEZ PIÑERO J M., PARDO TOMÁS J. *La influencia de Francisco Hernández (1515-1587) en la constitución de la botánica y la materia médica modernas*. Valencia: IEDHC, 1996, p. 74-76.

<sup>18</sup> Toda la documentación relativa a los viajes y comercio con América se encuentra en la actualidad en el Archivo de Indias. <http://www.mecd.gob.es/cultura-mecd/areas-cultura/archivos/mc/archivos/agi/portada.html>

<sup>19</sup> Como señala Janet Long, "España fue la primera parada que hizo el jitomate en su migración por Europa. No hay registro de su llegada al puerto de Sevilla; en realidad, el traslado de las plantas pocas veces se considera de suficiente importancia para merecer su registro", LONG, J. (1995). De tomates y jitomates en el siglo XVI. *Estudios de Cultura Náhuatl*, 25, p. 239-252, p. 246

En conclusión, la Europa del siglo XVI el tomate fue muy a menudo un viajero indocumentado, pese a cuya falta de identidad cultural y de estatus alimentario acabó convirtiéndose en un producto fundamental de la alimentación actual, pero con una historia compleja y llena de sombras.

### **3. EL TOMATE LLEGA A EUROPA: LA DIFUSIÓN DEL CONOCIMIENTO DE LA PLANTA EN EL MUNDO ACADÉMICO EUROPEO.**

Los textos de contenido botánico publicados en el siglo XVI y con referencias al tomate forman parte del proceso de constitución y nacimiento de la botánica. En este momento hubo un crecimiento sin precedentes de los estudios en torno a las plantas, tanto de las especies nativas europeas como de plantas que estaban llegando gracias a la exploración de América y Asia. La gran expansión tanto cuantitativa como cualitativa de la historia natural durante los siglos XVI y XVII puede ser explicada en gran medida por el simple hecho de que gracias a la expansión colonial se había abierto para los naturalistas europeos un territorio de enormes proporciones, un “Nuevo Mundo” lleno de objetos completamente desconocidos para ellos.

Muchos autores europeos, todos ellos con formación médica, reevaluaron las fuentes clásicas de conocimiento, lo que se ha conocido como humanismo renacentista. Hay que tener en cuenta que cuando llegaron a Europa los primeros ejemplares y semillas de tomate la botánica no era una disciplina científica. El estudio de las plantas no estaba profesionalizado y lo realizaban médicos y boticarios, junto a personas con diversas ocupaciones de condición civil o eclesiástica. Los patrones de conducta de la actividad científica relacionada con la botánica no se definieron claramente hasta el siglo XIX. El descubrimiento y recogida de materiales fitológicos, la publicación de descripciones e imágenes y, todavía más, la introducción de plantas en la materia médica, en la alimentación y en los jardines estuvieron disociados durante los primeros tiempos modernos. En los siglos XVI y XVII desde un punto de vista teórico el estudio de los vegetales correspondía a la historia natural, pero en la práctica dependió en mayor o menor grado de sus aplicaciones médicas. Institucionalmente las únicas cátedras existentes en Europa eran las de “medicamentos simples” o materia médica. En medicina esta reevaluación estuvo marcada por la revisión sistemática de los textos hipocráticos y de Galeno. Además, la vuelta a las fuentes clásicas supuso la edición y traducción directa de la literatura médica de la Antigüedad, con los consiguientes comentarios basados en estos textos. Así diversos autores acometieron la traducción y comentario de las obras de materia médica y descripción del mundo vegetal de Dioscórides, Galeno, Plinio y Teofrasto - todos ellos basados en la flora mediterránea - tratando de reconciliar los nuevos descubrimientos empíricos (es decir las plantas que crecían en el Centro y Norte de Europa) con los viejos sistemas de pensamiento, y esto en el mismo momento en que estaban llegando a Europa una enorme cantidad de nuevas especies vegetales. Es decir, los estudiosos europeos de la botánica debían adaptar



los nuevos vegetales a las normas del sistema de ordenación, clasificación y comprensión del mundo vegetal preexistente, tratando de localizarlos en los textos de las autoridades clásicas. Así, la mayor parte de los autores de herbarios consideraron las plantas procedentes de los nuevos territorios como variantes de las que estaban descritas en los textos clásicos, buscando similitudes y analogías.

En los comentarios a los textos clásicos de materia médica, fundamentalmente en las muchas ediciones realizadas del texto de Dioscórides las plantas procedentes del Nuevo Mundo fueron descritas en los comentarios de aquellas con las que mostraban una mayor similitud, quizás esta sea una de las razones, como apunta Gentilcore<sup>20</sup> que solamente unas pocas fueran descritas en los herbarios y textos botánicos impresos, y no haya una correspondencia real entre las plantas consumidas y que formaban parte de la dieta con las que aparecen en los textos académicos. Esta es quizás la historia del tomate, pero también de las patatas y las batatas, pero no del maíz, las judías y de multitud de especies de *Capsicum*, porque ninguna de ellas fue considerada como exótica, sino que fueron asimiladas tempranamente (y cultivadas y consumidas) al igual que lo eran hasta entonces los cereales, las judías europeas y la pimienta. Solo decir que cada una de estas plantas tiene su propia y compleja historia.

De modo algo diferente, el tomate encontró un lugar en las clasificaciones de plantas preexistentes. Se han localizado descripciones e imágenes del tomate en la práctica de totalidad de herbarios publicados y manuscritos de la segunda mitad del siglo XVI y la primera mitad del XVII, lo que supone que un estudio que no sea meramente enumerativo de menciones al tomate requiera el análisis en profundidad de dichas referencias. En la actualidad se está realizando este trabajo con el objeto de situar las apariciones del tomate en el contexto de la “nueva” historia natural junto a los procesos de asimilación, intercambio y difusión de saberes botánicos en el Renacimiento. Aunque se han localizado numerosas referencias al tomate en textos históriconaturales, nos limitaremos ahora a mostrar algunos ejemplos. En primer lugar el texto que todos los estudios consideran la primera mención europea al tomate: la del italiano Pietro Andrea Mattioli, en 1544. Concretamente tras la descripción de las berenjenas, dice: "Portansi ai tempi nostri d'un'altra spetie in Italia schiacciate come le mela rose e fatte a spicchi, di colore prima verde e come sono mature di color d'oro le quali pur si mangiano nel medesimo modo (delle melanzane)", y que se consumía cocinado con sal, aceite y pimienta negra. En la edición latina de su comentario a Dioscórides de 1554, diez años después, añadió que esta especie de berenjena recibía el nombre de *pomi d'oro*.<sup>21</sup> Esta denominación es más que descriptiva, ya que hace alusión al jardín de las Hespérides, donde, según la mitología griega vivían las ninfas y había árboles que producían frutos dorados. Así, con su asociación a una planta de similares

<sup>20</sup> GENTILCORE, D. *Pomodoro! A History of the Tomato in Italy*. New York, Columbia University Press, 2010, p. 7.

<sup>21</sup> P.A. Mattioli. *Di Pedacio Dioscoride libri cinque. Della historia et materia medicinale tradotti di lingua volgare... Venezia, 1544 y Commentarii, in libros sex Pedacii Dioscorides Anarzabei, de materia medica*. Venezia, 1554, p. 479.



características, la berenjena, y con el uso del término *pomi d'oro* (y otros similares en otras lenguas) se obtenía la necesaria continuidad con la Antigüedad Clásica.<sup>22</sup>

Otro italiano, Ulisse Aldrovandi (1522-1605) uno de los naturalistas más prestigiosos de Europa gracias, entre otras cosas, a que había sido capaz de montar una red de corresponsales que se extendía prácticamente por todos los países y de organizar una de las colecciones más importantes de historia natural, que incluía herbarios, dibujos, objetos, pinturas y especímenes de flora y fauna de Europa, de Asia, de África y también de América, tenía – en las mismas fechas en que Mattioli publicó su libro - en su herbario un ejemplar de tomate<sup>23</sup>. Según A. Ubrizsy Savoia, parece ser que este ejemplar le llegó a través de Luca Ghini que, a su vez, había conseguido semillas o plantas del veneciano P. A. Michiel. “Sotto questa denominazione la specie se trova nell'erbario dei Gherardo Cibo risalente al 1539-1552 nonché nel cosiddetto Erbario estense del 1570-80”. La planta se encontraba en el jardín botánico de Pisa durante la estancia de Luca Ghini (1544-1554), por lo que es posible que el ejemplar de Aldrovandi provenga del jardín pisano.<sup>24</sup> Además, en su correspondencia hay numerosas referencias al tomate, por ejemplo la de una carta fechada el 10 de marzo de 1572 por Constanzo Felici:

"Mi è venuto certo seme per le mani, quale è qui incluso, che ve ne faccio parte acciò che nascendo sappiate dire che cosa sia. Me l'ha mandato da Pesaro M. Baldo Cortivio, gentilhuomo molto honorato e litterato e molto curioso di queste cose de' semplici. Gli è pianta che è con li rami e foglie simile al melanciano (melanzana) con il frutto simile al pomo d'oro, dico quello rosso e non il giallo, distinto in fette. il considererete, me ne direte poi la vostra opinione".<sup>25</sup>

Es decir, en la misma línea que Mattioli, y prácticamente como todos los naturalistas europeos de la época fue reconocido como parte del género *Solanum*, junto a plantas como la berenjena y la belladona y, también, la novedosa patata.

Muy similar es el texto sobre el tomate de un inglés de finales del siglo XVI, John Gerard, cirujano y herbolario que publicó en 1597, una adaptación inglesa del herbario del naturalista neerlandés Rembert Dodoens titulado *Great Herball, o Generall Historie of Plantes*. Pese a las grandes diferencias tanto de la formación académica de Gerard, como por el tipo de texto, el tomate es mencionado de nuevo junto a la berenjena y se hace referencia a su consumo en el Mediterráneo: "*Poma Amoris*. Apples of Love. ...In Spaine and those hot Regions they use to eat the Apples prepared and boiled with pepper, salt, and oile: but they yeeld very little nourishment to the bodie, and the same nought and corrupt. Likewise they

<sup>22</sup> GENTILCORE, D. *Pomodoro! A History of the Tomato in Italy*. New York, Columbia University Press, 2010, p. 4.

<sup>23</sup> Orto Botanico. Università di Bologna, Erbario Aldrovandi, volume 1 foglio 368.

<sup>24</sup> UBRIZSY SAVOIA, A. *Le piante americane nell'Erbario di Ulisse Aldrovandi*. *Webbia*, XLVIII, 1993, pp. 579-598, p. 580-581.

<sup>25</sup> Bologna, Bibl. univers., ms.688: *De'insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo dell'omo* (cc. 42 n.n.). Lettera o discorso di Costanzo Felici medico di Rimini ad U. Aldrovandi sopra le insalate e le piante che servono per cibo dell'uomo.

doe eat the Apples with oile, vineger and pepper mixed together for sauce to their meate, even as we in these cold Countries doe Mustard." <sup>26</sup>

Frente a estas frecuentes, y más que similares, menciones al tomate, y la segura entrada de la planta a través de la Península, no hemos localizado menciones a la misma en los tratados hispanos de historia natural del siglo XVI. Por ejemplo, Andrés Laguna el comentador en castellano de Dioscórides contemporáneo de Mattioli, cuyo texto tuvo más de veinte ediciones, no lo menciona, pero tampoco autores más tardíos como Jerónimo de Huertas, autor de una Historia Natural publicada entre 1624 y 1629. Si es citado por autores posteriores como Juan Eusebio Nieremberg en su *Historia naturae, maxime peregrinae libris XVI distincta*<sup>27</sup> o Bernardino de Cienfuegos en su *Historia Natural* manuscrita<sup>28</sup>. Esta ausencia en los textos académicos de historia natural contrasta con la continua presencia del tomate en los escritos redactados en y llegados de América. Las razones que explican esta aparente contradicción serán otro de los objetivos futuros de trabajo.

#### 4. EL TOMATE EN EL CAMPO Y LA COCINA: SU SITUACIÓN EN EL SISTEMA ALIMENTARIO EUROPEO DEL SIGLO XVI.

Los tomates no eran un producto fácilmente integrable en la dieta europea: no se parecían ni sabían cómo ningún vegetal conocido, tenían una consistencia y textura extrañas, eran muy ácidos cuando estaban verdes y, maduros eran blandos y se desintegraban en las largas cocciones propias de la cocina renacentista. Sin embargo, como ha señalado Janet Long, el clima y el suelo mediterráneo eran ideales para el cultivo del tomate y no eran una competencia para los cultivos locales, como había ocurrido con el maíz que, por su gran versatilidad y adaptación, había desplazado en algunas regiones europeas a los cultivos de cereales tradicionales. El tomate era un cultivo complementario que no interfería con los tradicionales.

Para situar adecuadamente la introducción del tomate en la alimentación europea hay que tener en cuenta lo que culturalmente era considerado bueno y malo para comer. En el momento en que el tomate llegó a Europa, cuando se utilizaba el término dieta se estaba haciendo referencia a mucho más que a la alimentación, ya que su significado era el del mantenimiento de la salud individual a través de un estilo de vida equilibrado y de unas buenas condiciones medioambientales mediante la regulación de las *sex res non naturales* o factores externos a la naturaleza del hombre que influyen en su salud.<sup>29</sup> A partir de los escritos de Galeno, las *sex res non naturales* se convirtieron en las categorías canónicas que

<sup>26</sup> GERARD, J., *Great Herball, o Generall Historie of Plantes...*, John Norton, London, 1597, pp. 345-347.

<sup>27</sup> NIEREMBERG, J. E. *Historia naturae, maxime peregrinae libris XVI distincta*. Ex officina Plantiniana Balthasaris Moreti, Antuerpiae, 1635, "Caput LXIV. De tomatl, seu planta acinosa" p.319.

<sup>28</sup> CIENFUEGOS, B. DE. *Historia de las plantas*. (Biblioteca Nacional de Madrid, Mss 3357 – Mss 3363), vol. Vol. 7, p. 266-267

<sup>29</sup> GARCÍA SÁNCHEZ, E.. "Comida de enfermos, dieta de sanos: procesos culinarios y hábitos alimenticios en los textos médicos andalusíes". *El banquete de las palabras: la alimentación en los textos árabes*. Madrid, 2005, p. 58.

conformaban la higiene privada.<sup>30</sup> Es decir, y en palabras de un médico de la época, consistía en " el regimiento de las seys cosas que dizen naturales, quales son la bebida, comida, el exercicio, el vaño, el sueño, y la vigilia, el uso venereo, pasiones del animo: como son yra, gozo, tristeza, temor, osadia"<sup>31</sup>. Todo esto se reflejó en una larga tradición de literatura médica destinada a proporcionar consejos sobre el régimen de vida más adecuado para conservar la salud individual y, concretamente de lo que era bueno o malo para comer. En la segunda mitad del siglo XVI, la alimentación fue adquiriendo en estos textos cada vez mayor relevancia frente a las otras *res*, es decir, en las sucesivas ediciones fue disminuyendo la parte dedicada al sueño, la vigilia, el ejercicio o el baño ampliándose la dedicada al estudio médico de los alimentos. De igual modo, fueron textos muy apegados a la tradición: no incorporaron, salvo en muy contadas excepciones, los "nuevos alimentos" de origen americano, ya difundidos, conocidos y consumidos en Europa. Fue la actitud contraria a la temprana incorporación en los textos botánicos de estos mismos productos, aunque se ignorase a menudo su origen. Un ejemplo paradigmático de esta situación son los dos textos escritos por Castore Durante y que tuvieron multitud de ediciones en el periodo que nos ocupa: mientras que su herbario<sup>32</sup> está lleno de referencias a nuevas plantas, incluyendo el tomate, su *Regimina Sanitatis*<sup>33</sup> no contiene ni una sola, sino que reproduce los alimentos que aparecían tradicionalmente en los textos medievales.

Las verduras, por lo general, eran consideradas malas para la salud, especialmente las silvestres, las no cultivadas. Tras poner ejemplos tomados de varios autores clásicos y algún contemporáneo, Núñez de Oria hace una alusión a la Castilla de finales del siglo XVI donde vivía y practicaba la medicina:

“Mas empero no trayamos exemplos de tierras lexanas, sino vengamos a nuestras tierras, en las cuales por experiencia vemos que los que hacen comida de ensaladas y hortalizas tienen entre sus gestos y caras más diversos colores que el arco celestial, y esto no lo digo por quitar el uso de las ensaladas, sino para que en ellas se ponga moderación, y que se haga de hortalizas calientes y frías, para que las unas tiempen a las otras”<sup>34</sup>

---

<sup>30</sup>Sobre el concepto de dieta y de *sex res non naturales* véase GIL SOTRES, Pedro, “Introducción. Los *Regimina Sanitatis*”. Arnaldi de Villanova. *Opera medica omnia*. X.1. *Regimen sanitatis ad regem aragonum*. Barcelona, 1998, p. 471-861, así como los clásicos estudios de JARCHO, Saul (1970). “Galen’s Six Non-Naturals: A Bibliographic Note and Translation”. *Bulletin of the History of Medicine*, 44:4, 1970, p.372-377 y RATHER, L. J. (1968). The six things non-natural: a note on the origins and fate of a doctrine and phrase. *Clio Medica*, 3. 1968, p. 337-347.

<sup>31</sup> NUÑEZ DE ORIA, FRANCISCO, *Regimiento y aviso de sanidad de todos los géneros de alimentos y del regimiento de ello...* Medina del Campo, 1586, p. f. 3v.

<sup>32</sup> DURANTE, Castore, *Herbario nuovo ... configure che rappresentano le vive piante che nascono in tutta Europa e nell’Indie Orientali et Occidentali...* Roma, 1585.

<sup>33</sup> DURANTE, Castore, *Tesoro della sanità, nel quale si dà il modo di conservar la sanità et prolungar la vita et si tratta della natura de’ cibi et de’i rimedi, de’i nocumenti loro...*, Roma, 1586. Este régimen de sanidad tuvo más de veinte ediciones a finales del siglo XVI y todo el siglo XVII.

<sup>34</sup> NUÑEZ DE ORIA, FRANCISCO, *Regimiento y aviso de sanidad de todos los géneros de alimentos y del regimiento de ello...* Medina del Campo, 1586, p. 192.

Especialmente dañinas para la salud eran la berenjena y las lentejas, tanto que este autor tituló los capítulos dedicado a ellas “De las berenjenas y del mal mantenimiento que causan” o “De las lentejas, y sus daños, en via de manjar”. En cambio la lechuga se consideraba uno de los pocos vegetales sanos: “si entre las ortalizas ay cosa de buen nutrimento es la lechuga”.<sup>35</sup>.

La idea de que las verduras y hortalizas eran nocivas para la salud era, al igual que la asociación del ajo y la cebolla con las clases bajas, una idea socialmente compartida. Evidentemente, de acuerdo con todo este sistema alimentario, el tomate por sus características e inmediata asociación con la berenjena y la familia de las solanáceas no podía ser considerado un alimento saludable, ya que se podía pudrir rápidamente en el cuerpo, causando todo tipo de efectos nocivos. Otro caso es el de las patatas y el pimiento. Tradicionalmente se ha señalado que tanto el tomate como la patata fueron tratados con mucha cautela por su similitud morfológica con la venenosa belladona<sup>36</sup>. No hay testimonios en los *Regimina sanitatis* al respecto, pero sí en otro tipo de fuentes de la conversión del tomate en comestible. Aunque en principio muy dañino para la salud por su humedad y frialdad, además de su semejanza botánica con simples venenosos como el beleño, al convertirlo en una salsa a través de una larga cocción, el acompañamiento indispensable de toda comida en el siglo XVI y XVII, se conseguía que en gran medida se modificaran sus cualidades naturales y fuera un alimento más apropiado para el consumo humano. Así, Dodoens en su *Stirpium historiae pemptades sex*, publicada en 1583 y considerada la obra resumen de todos sus trabajos. tras la descripción de las características morfológicas de la planta del tomate junto a un grabado de la misma, termina diciendo:

“Poma a nonnullis cum pipere, sale et oleo praeparata ac cocta eduntur. Praebent autem corpori alimenti quidem perquam exiguum, et hoc ipsum pravum ac viciosum”<sup>37</sup>.

Es decir, que con sus frutos se preparaba una salsa añadiéndole sal, pimienta y aceite, aunque, por la misma concepción galénica de las propiedades de los alimentos resultaba un plato muy poco nutritivo y pernicioso para la salud. Así, los alimentos debían equilibrar sus cualidades naturales en el proceso de cocinado: la frialdad natural del tomate (y su acidez perjudicial para la salud por engendrar humores fríos) se corrige con una especia caliente como la pimienta, mientras que su humedad se contrarresta con la cocción. Según ha señalado Gentilcore, esta “primera receta europea” de preparación del tomate, que nada tiene que ver con las formas de preparación mesoamericanas, el condimento contrarresta o “corrige” las cualidades humorales del tomate, proporcionándole textura y digestibilidad.

<sup>35</sup> NUÑEZ DE ORIA, Francisco, *Regimiento y aviso de sanidad de todos los géneros de alimentos y del regimiento de ello...* Medina del Campo, 1586, p., 245 r y 202v

<sup>36</sup> NORTON, M. “Tasting Empire: Chocolate and the European Internalization of Mesoamerican Aesthetics”, *The American Historical Review*, 111, No. 3 (2006), pp. 660-691

<sup>37</sup> DODOENS, Rembert, *Stirpium historiae pemptades sex. siue libri XXX*. Antuerpiae : Ex Officina Christophori Plantini, 1583, 478. Traducción: algunos preparan y cocinan los frutos con pimienta, sal y aceite. Pero es un alimento muy exiguo para el cuerpo, y al que igual malo y pernicioso”

No obstante, y esta es otra de las partes que se desarrollaran en siguientes etapas del trabajo, existen numerosas evidencias de consumo y cultivo real de tomate desde mediados del siglo XVI. En el capítulo anterior ya se han señalado algunas menciones al consumo en textos de historia natural, pero también hay referencias de la presencia de ejemplares de tomate en la corte de los Medici en octubre de 1548<sup>38</sup> o en el libro de compras del Hospital de la Sangre de Sevilla en 1608<sup>39</sup>.

A partir de estos planteamientos se está llevando a cabo el vaciado sistemático de libros de cocina y de agricultura (impresos y manuscritos), con el objeto de conocer las menciones tempranas tanto a su cultivo como a su consumo, por que como dice Montanari “la civilización de la escritura puede por tanto salvar incluso algo de la cultura oral, que, aunque no se exprese a través de la escritura, ha sido reflejada de manera indirecta pero no por ello menos visible”<sup>40</sup>. Por ejemplo, en su estudio sobre la cocina del tomate en España e Italia en los primeros siglos post-colombinos Rudolf Grewe advierte que, aún en Italia, las recetas más antiguas que incluyen tomate se llamaron alla spagnuola o “al estilo español”. Además dice que en la ahora llamada cocina clásica francesa, muchas de las preparaciones que contienen tomate se denominan “a la española”, como por ejemplo la *sauce espagnole* o la familia de salsas y guarniciones llamadas *andalouse*.<sup>41</sup> En cualquier caso, en libros de cocina impresos no hemos localizado menciones de recetas con tomates hasta finales del siglo XVII y, en Monarquía Hispánica, la primera receta con tomate es la de Juan de la Mata en su libro publicado en 1747.<sup>42</sup>

Otro tema fundamental es el de la agricultura del tomate y las técnicas de cultivo y su aparición en los tratados agronómicos. Una de las primeras menciones europeas al tomate es precisamente en un tratado de agricultura, el publicado por el jardinero de Felipe II Gregorio de los Ríos. Concretamente hace referencia a los “Pomates” una planta que “hay dos o tres maneras. Es una planta que lleva unas pomas aquarteronadas, vuelvense coloradas, no huelen; dicen son buenos para salsa, tienen simiente, suelen durar dos o tres años, quieren mucha agua. Hay otros que llaman cairo”.<sup>43</sup> Hemos podido comprobar que tratados posteriores recogen como mucho noticias igual de sucintas que ésta, lo que ha llevado a la mayoría de autores que han abordado la historia del tomate a decir que su

---

<sup>38</sup> The Medici Archive Project. <http://www.medici.org/>. 18491. Volumen [1174](#), parte 5. *Carta de Vincenzo Ferrini Pier Francesco Riccio. 1548 Octubre 3*: “[...] Quanto al forno questi grani ci fanno troppo chativo pane [...] È venuto di nuovo hoggi 58 barrili di vino per la famiglia [...] Resto avisato de' 20 piatti d'argiento e'l chandelieri venuti in mano di ser Mariotto [Cecchi], che ochorendo serviranno. La botte del vino rosso dolce non riescie punto pichante ma Sua Eccellentia [Cosimo I de' Medici] non l'à anchora asagiato [...] Li chapperi piaqueno un buon dato [...] I pomodoro, che non sapevo che panieri si fussi quello ne quel che vi...”

<sup>39</sup> HAMILTON, EARL J. What the *New World* Gave the *Economy* of the Old. En: Fredi Chiappelli, Michael J.B. Allen, Robert L. Benson. *First Images of America: The Impact of the New World on the Old*. Vol 2, pp. 861-65.

<sup>40</sup> MONTANARI, Massimo. *El hambre y la abundancia. Historia y cultura de la alimentación en Europa*. Barcelona, 1993, p. 42

<sup>41</sup> Tax Freeman, S. *Cocina española: platos españoles vestidos de viaje*. En: Honorio Manuel Velasco Maillo (coord.). : *La antropología como pasión y como práctica: ensayos "in honorem" Julian Pitt-Rivers*. CSIC, Madrid, 2005, pp. 95-104.

<sup>42</sup> Grewe, R. The arrival of the tomato in Spain and Italy: Early Recipes. *Journal of Gastronomy*, 3:2, 1988, p. 67-81.

<sup>43</sup> Ríos, G. DE LOS. *Agricultura de Jardines, que trata de la manera en que se han de criar, gobernar y conservar las plantas*. Pedro Madriral, Madrid, 1592, p. 460.

consumo no se generalizó hasta finales del siglo XVIII y principios del XIX. No obstante, tan sólo a partir de fuentes relativas exclusivamente a Valencia, hemos podido comprobar como a principios del siglo XVIII el cultivo y consumo de tomate eran muy habituales. Solo dos ejemplos. En el *Libro de Despensa* del Colegio del Corpus Christi de Valencia, en el cual aparecen minuciosamente desglosados los gastos de la comida para el almuerzo y la cena de los colegiales, el sábado 14 de enero de 1746, para cenar tomaron “tres cardos, ajos, tomates y pimentones”, lo que supuso un gasto de dos libras y 2 sueldos de moneda valenciana.<sup>44</sup> También, en el libro del fisiócrata José Antonio Valcárcel *Agricultura general y gobierno de la casa de campo*, publicado en Valencia en 1765, se trata al tomate como un cultivo habitual:

“Se hace la sementera en terreno bien labrado y abonado: y estando las maticas fuertes, se carean, y siguen las labores y riegos regulares, y de este modo se gozan muy tempranos. Mas lo común y ordinario es egecutar su siembra por diciembre en plantel o almacera ya explicada para las moreras. De marzo adelante ya se transponen las planticas a un pie y medio de distancia una matica de otra en suelo preparado; y este dividido en tablares con sus regueras, se cuida de escardarlos y regarlos a sus tiempos: empiezan a dar fruto hacia últimos de Mayo, y duran hasta las heladas, sucediéndose los tomates unos a otros en una misma mata. Algunos disponen lo que dicen barra, que es como una boveda, larga a voluntad, ancha de una vara, y alta una y media: se la forma de cañas o palitroques, bien asegurada. Al pie de los dos lados exteriores se plantan las maticas, a una distancia proporcionada una de otra, y conforme crecen los brazos, se les dirige por encima de la barraca de modo que la llegan a cubrir toda: en esta postura maduran bien y pronto los tomates, y se mantienen en fructificar bastante tiempo. Por gusto suelen reservar matas, que levantan sobre encañizados a una solana o abrigo de los ayres frios: durante el tiempo rívido se cubren por encima con esteras, que no toquen las matas, sino que estas gocen de ayre. Y de esta suerte logran tomates muy tempranos, y aun sucede que no cesan de producir sus tomaticos, y más en inviernos templados. Los brazos de las tomateras también se pueden amugronar, y bien arraygados los mugrones, trasplantarlos donde se quiera”<sup>45</sup>.

Por ello, a falta de un vaciado de fuentes sistemático, no cabe descartar la hipótesis de que el tomate se continuara cultivando y consumiendo durante todo el siglo XVII en el Mediterráneo, mientras que en el centro y norte de Europa se había convertido en una planta rara propia de jardín botánico. Sólo así su presencia podría resultar tan cotidiana y habitual en textos redactados en la Valencia de principios del siglo XVIII.

Por último, existen otros dos tipos de fuentes que indican lo habitual que era el consumo de tomate durante el siglo XVII: la pintura y la literatura.

<sup>44</sup> Archivo del Real Colegio Seminario del Corpus Christi. Histórico. Despensa, fols.420r y 475v

<sup>45</sup> VALCÁRCEL, JOSÉ ANTONIO. *Agricultura general y gobierno de la casa de campo...* Valencia, por Joseph Esteban Dolz, Impresor del Santo Oficio, 1765. Vol X, pp. 339-340.



En la pintura, se han localizado imágenes de tomates en las siguientes obras:

- JUAN VAN DER HAMEN, *Bodegón con frutero y dulces*, h. 1623, Madrid, Colección Banco de España.
- JUAN VAN DER HAMEN, *Vertumno y Pomona*, 1626. Madrid, Banco de España.
- BARTOLOMÉ ESTEBAN MURILLO, *La cocina de los ángeles*, 1646, París. Museo del Louvre
- FRANCISCO BARRERA (c. 1595-1658), *El mes de Julio*. Bratislava, Slovak National Gallery
- LUIS MELÉNDEZ, (1716-1780), *Bodegón con alcachofas y tomates en un paisaje*, h. 1771. Colección particular<sup>46</sup>

Por su parte, Gentilcore ha estudiado las representaciones de ejemplares de tomate en la puerta de la catedral de Pisa, y en la pintura italiana a finales del XVI y principios del XVII.<sup>47</sup>

En cuanto a la aparición en textos literarios es una parte del proyecto aún muy poco desarrollada, al igual que en otros estudios realizados, serán tratados como una fuente indirecta, pero susceptibles de proporcionar un reflejo de su consumo real. Por ello, será necesario realizar un vaciado sistemático de textos literarios de la segunda mitad del siglo XVI y del siglo XVII para rastrear la presencia del tomate. En otro trabajo se utilizó el teatro del Siglo de Oro no como una fuente de información *per se*, sino ver en qué forma el público estaba familiarizado con la medicina y con las plantas<sup>48</sup>, puesto que como señaló Salomón al hablar del mundo rural, “el teatro tiene sus leyes propias, pero su ámbito no carece de vínculos con la realidad”<sup>49</sup>. Es decir es una fuente que permite a los historiadores una fascinante visión de los conocimientos científicos no académicos en un momento en el que el teatro era algo así como una obsesión nacional. Hay que tener en cuenta que aunque los textos dramáticos son un fenómeno elitista y urbano por estar escritos en una sociedad mayoritariamente analfabeta, llega y es compartido por un público amplio al ser representados, por lo que existe un lenguaje común entre el público y el autor teatral: La escena es el punto de contacto entre el texto y su público “as it encodes the message ... making it accesible to the audience”<sup>50</sup>. Así, se puede ver cómo en textos redactados a finales del siglos XVI y principios del XVII se utiliza el término tomate, pudiéndose así afirmar que este producto era conocido para los habitantes de la Monarquía Hispánica a principios del siglo XVII. Nos limitaremos a señalar algunas de estas apariciones.

<sup>46</sup> La lista de pinturas con imágenes de tomates ha sido facilitada por María José López Terrada

<sup>47</sup> GENTILCORE, D. *Pomodoro! A History of the Tomato in Italy*. New York, Columbia University Press, 2010, p.21-25

<sup>48</sup> SLATER, J. *Todos son hojas: literatura e historia natural en el barroco español*. Madrid, CSIC, 2010 ha estudiado la presencia de las largas listas de plantas en la literatura barroca. Sobre la medicina y el teatro: SLATER, J.; LÓPEZ TERRADA, M.L. (2011). Scenes of Mediation: Staging Medicine in the Spanish Interludes. *Social History of Medicine*, 24(2), 226-243.

<sup>49</sup> SALOMON, NOEL, *La vida rural castellana en tiempos de Felipe II*, Barcelona, Ariel, 1988, p. 13.

<sup>50</sup> Grubbs, Anthony J., Major Changes in “Minor” Theater: Luis Quiñones de Benavente’s dramatization of dramatic theory and its effects on the interlude in Early Modern Spain. *Hispanofilia*, 151, (2007), p. 1-20. Cita p.2



En la comedia *La Octava Maravilla* de Lope de Vega, escrita y representada en 1618 uno de los caracteres dice:

“Lindo gusto he recibido,  
del tacto deste doblón,  
¡Oh que soberano son!  
¡Oh como alegra el oydo!  
No le regalaran más,  
aunque perdone el Parnaso,  
los versos de Garcilaso,  
ni los tonos de Juan Blas.  
Tomar del cielo más lindo,  
que un tomo de Cicerón,  
más que un tomate en sazón,  
a ti me humillo, y me rindo.  
Tu esclavo soy”.<sup>51</sup>

También en el *Amor médico* de Tirso de Molina, aparece no sólo una alusión al tomate, sino a su consumo en ensaladas:

“¡Oh anascote, oh caifascote,  
oh basquiña de picote,  
oh ensaladas de tomates  
de coloradas mejillas,  
dulces a un tiempo y picantes”<sup>52</sup>

Por su parte, sor Marcela de San Félix, hija de Lope de Vega y también autora de comedias, en su coloquio *La muerte del apetito*, el personaje con este nombre le decía al llamado alma:

“Quisiera que una morcilla  
me hicieran, y un rellenico;  
no le hagan pequeñico,  
que es sin límite mi hambre.  
Alguna cosa fiambre  
quisiera, y una ensalada  
de tomates y pepinos.  
¿Cuántas maneras de vinos  
Han entrado en la despensa? ”.<sup>53</sup>

<sup>51</sup> VEGA CARPIO, Lope de, *Comedias de Lope de Vega. Parte X*, coord. Ramón Valdés Gázquez y María Morrás, Lérida, Milenio-Universitat Autònoma de Barcelona, 2010, tomo II, pp. 891-1041.

<sup>52</sup> MOLINA, TIRSO DE. *Obras Completas. Cuarta parte de comedias I*. Edición de *El amor médico* de Blanca Oteiza Madrid, Revista Estudios; Pamplona, GRISO-Universidad de Navarra, 1999, Acto I, escena VI, verso 805.

<sup>53</sup> Se ha utilizado la edición de IntraText (2007): Sor Marcela - Obra completa: [http://www.intratext.com/IXT/ESL0014/\\_PN.HTM#5B5](http://www.intratext.com/IXT/ESL0014/_PN.HTM#5B5).

Evidentemente tanto la incorporación de la pintura de bodegones como de la literatura barroca como fuentes para la historia del tomate, requieren todavía un análisis mucho más complejo y en profundidad, pero estos ejemplos, aún fuera de contexto, son un excelente indicador de lo habitual que era el consumo de tomates en la Monarquía Hispánica de finales del siglo XVI y principios del siglo XVII, pese a lo que pueda parecer si tan solo se recurre a lo que dicen las fuentes impresas.