



Déborah López

GASTRONOMÍA DEL RENACIMIENTO

La Reconquista duró varios siglos, lo que se consideró la Edad Media, y culminó en 1492 con la conquista de Granada.

La expulsión de los judíos motivó que aquellos que se convirtieron a la religión cristiana hicieran alardes de utilización de productos del cerdo en su cocina, así una gran dulcería de origen árabe pasó a realizarse con manteca de cerdo.



Durante los siglos XVI y XVII, el consumo de carne de cerdo y vino fue el elemento diferenciador de la sociedad española para distinguirse como "cristiano viejo", o al menos, auténtico.

EL DESCUBRIMIENTO DE AMERICA SUPONE UN NUEVO HITO EN LA ALIMENTACIÓN HUMANA



En ese mismo año, una expedición en busca de una nueva ruta a las Indias dando la vuelta al mundo, bajo la teoría de que la Tierra era redonda, dio con el descubrimiento de un nuevo continente; (se buscaba una ruta para comerciar con las especias, así que en el fondo, existía un origen gastronómico).

El auténtico oro de América fueron los nuevos alimentos: el maíz, la patata, el pimiento, (ají), el tomate, el cacao, la vainilla, el calabacín, la calabaza, el aguacate, el girasol, variedades nuevas de las judías, los cacahuetes, la mandioca, el pavo. Son productos tan habituales en la dieta de hoy en día que cuesta imaginar la alimentación sin ellos.



Allí se llevan productos de Europa, en primer lugar, la caña de azúcar, las habas, el arroz, la vid, el olivo, el café, los cereales y la vid, y en segunda instancia, el ganado vacuno, el caballo, las ovejas, las cabras, las gallinas y el cerdo, además de frutas y hortalizas.

Fue un corto periodo histórico (comparado con la historia de la humanidad) en el que, en la cocina, se fusionaron productos procedentes de los cuatro continentes conocidos y se desarrollaron unas cocinas que han perdurado hasta nuestros días. El posterior descubrimiento de Australia no tuvo, gastronómicamente hablando, ninguna aportación destacable al resto del mundo.

FUSIÓN DE PRODUCTOS, NO DE COCINAS

-La influencia de las culturas precolombinas en la cocina española, desde el punto de vista de procesos culinarios es muy escasa, tal influencia no va más allá de la incorporación de un conjunto de ingredientes de relativa importancia nutricional, y a pesar de ello algunos de ellos tardaron siglos en ser asociados en la cocina española (y europea).

-La incorporación de cada uno de estos ingredientes en la culinaria española, por parte de los consumidores, alcanzaría diferentes perfiles de aceptación dependiendo del alimento, y llevaría tiempo.



LOS PRODUCTOS DE AMÉRICA

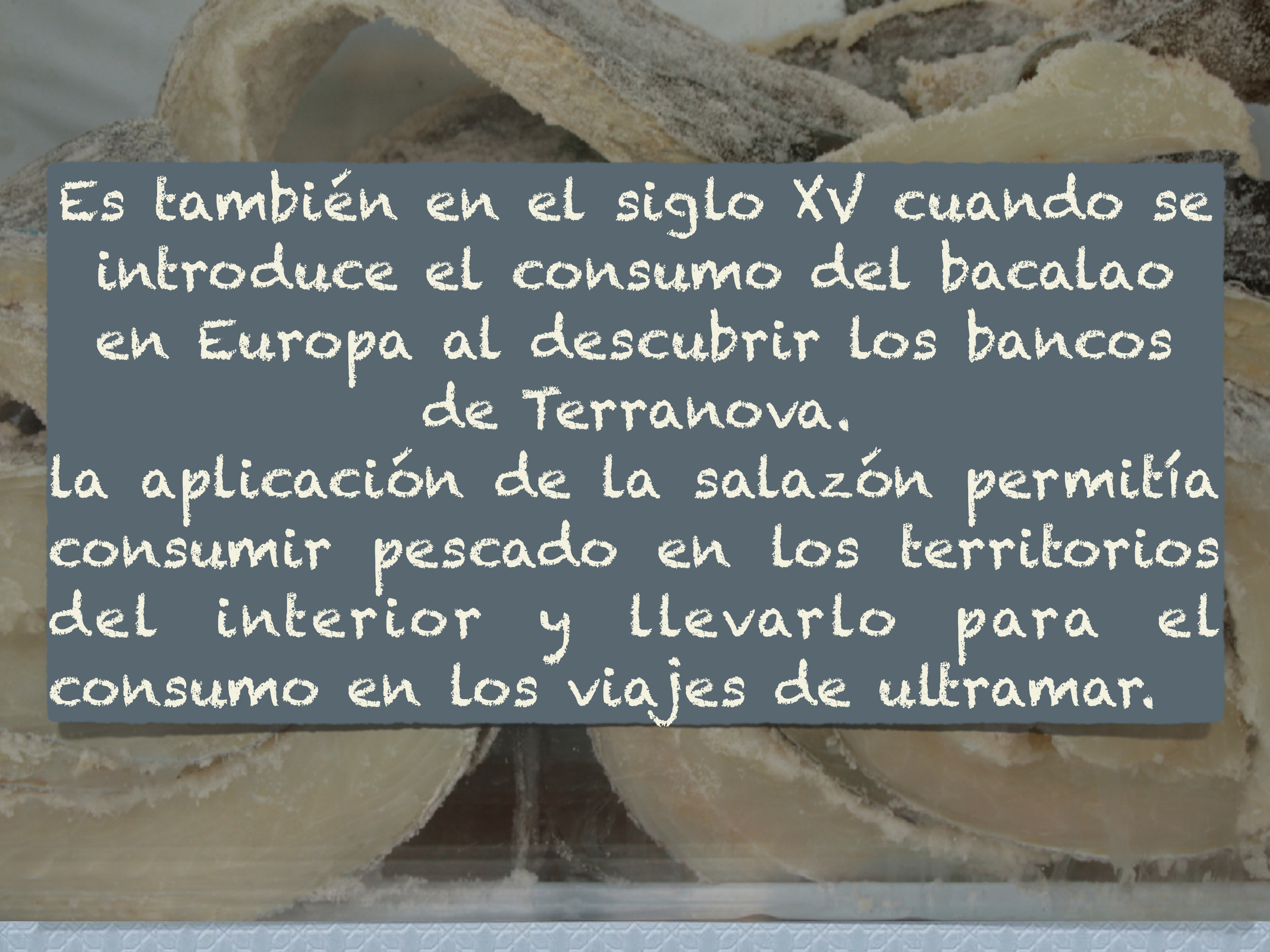
La mayoría, como muestra
su historia, tardaron en
ser aceptados en los
comedores europeos.

VEAMOS A
CONTINUACIÓN, LA
HISTORIA DE LOS QUE
MÁS HAN CALADO EN
LA GASTRONOMÍA
INTERNACIONAL.

A close-up photograph of two ears of yellow corn. The corn is cooked and has a vibrant yellow color. It is resting on a dark, weathered wooden surface. The green husks are partially visible, some still attached to the ears. The background is slightly blurred, showing more of the wooden surface and some other food items, possibly potatoes, in the upper right corner.

El maíz se extendió rápidamente porque permitía hacer pan, tortas y gachas (la comida de las clases populares).

Ya desde las primeras expediciones de Colón hubo descubrimientos de ingredientes, de esta forma Luis de Torres describe la existencia de un nuevo cereal denominado maíz y pronto se extendería por el sur de Europa.



Es también en el siglo XV cuando se introduce el consumo del bacalao en Europa al descubrir los bancos de Terranova.

La aplicación de la salazón permitía consumir pescado en los territorios del interior y llevarlo para el consumo en los viajes de ultramar.



EL PIMIENTO

Los chiles han formado parte de la dieta humana en América desde al menos el 7500 a. C. Cristóbal Colón fue uno de los primeros europeos en encontrarlos (en el Caribe), y los llamó «pimientos» por su sabor, parecido al de la pimienta negra usada en Europa, (una de las razones de sus viajes: encontrar una ruta hacia el Oeste para llegar a las Indias y a sus codiciadas especias, entre ellas la pimienta).

A diferencia de otras plantas comestibles provenientes de América, que tardaron décadas en ser aceptadas por los europeos, los chiles conocieron una rápida difusión mundial tras su introducción en España por Colón en 1493.

Se integró de una forma muy útil a la cocina española, y del resto de Europa, especialmente Italia; cultivado aquí dio lugar a variedades más dulces.

Durante los siguientes doscientos años, su uso revolucionaría la gastronomía de los pueblos mediterráneos, transformando también la cocina de China, India e Indonesia.

Tal fue su aclimatación, que en muchos sitios de África y de la India se cree que las plantas son originarias de esas regiones.

Se supone que el pimentón (pimientos secos) apareció en cocina española en la vega de Plasencia recién llegado de América, gracias a los monjes del monasterio de Yuste.

Dará color a elaboraciones como escabeches, sofritos, embutidos y muchas elaboraciones tradicionales.

EL TOMATE

Los españoles traen el tomate a Europa en 1540, que se adapta muy bien en los climas mediterráneos.

Los primeros tomates que se cultivaron en Italia eran de color amarillo y en 1554 fueron descritos por el botánico italiano Piero Andrea Mattioli como «pomo d'oro» («manzana de oro»); de aquí el nombre de «pomodoro».

En Nápoles se descubrió un libro de cocina con recetas a base de tomate que fue publicado en 1692, aunque aparentemente el autor obtuvo sus recetas de fuentes españolas.

En la Francia del siglo XVIII fueron conocidos como «pomme d'amour» («manzana de amor»).

En la actualidad las variedades de color rojo están más extendidos.

-Otro de los ingredientes, el tomate (*Solanum lycopersicum*), a mediados del siglo XVI entró en tierras españolas procedente de los Aztecas (América), y Castilla era el primer paso de entrada al resto de Europa debido al monopolio que poseía sobre el transporte de productos provenientes del Nuevo Mundo.

-Aparece en la lista de plantas provenientes del Nuevo Mundo del código: Historia general de las cosas de la Nueva España.

- Aparecen igualmente en 1608 documentos en forma de listas de la compra para el Hospital de la Sangre en Sevilla que indican la presencia de tomates y pepinos para la elaboración de ensaladas.
- Entre 1645 y 1646 el pintor sevillano Bartolomé Esteban Murillo realiza una obra denominada "La cocina de los ángeles" en la que se muestra la preparación de un plato con tomates.
- A finales del XVII el cultivo de tomates en grandes cantidades era frecuente, sobre todo en el sur de España.
- Otra referencia tardía al cultivo del tomate en España data del año 1777 y se debe al padre Gregorio de los Ríos que publica una obra titulada: «Agricultura de jardines, que trata de la manera que se han de criar, gobernar y conservar las plantas y todas las demás cosas que para esto se requieren, dando a cada una su punto».

En Gran Bretaña el tomate no se comenzó a cultivar sino hasta 1590. Uno de los primeros cultivadores fue John Gerard, un cirujano-barbero.

El libro titulado Hierbas, de Gerard, fue publicado en 1597, y fue en gran medida plagiado de fuentes continentales; es también uno de las referencias más antiguas del tomate en Inglaterra. Gerard supo que el tomate se consumió tanto en España como en Italia.

Sin embargo, él afirmaba que era tóxico (las hojas y los tallos del tomate contienen glicoalcaloides tóxicos, pero la fruta es segura). Los puntos de vista de Gerard eran influyentes, y el tomate se consideró no apto para ser consumido (aunque no necesariamente tóxico) durante muchos años en Gran Bretaña y sus colonias norteamericanas.

Sin embargo, en el siglo XVIII el tomate se consumió extensamente en Gran Bretaña, y antes del fin de ese siglo la Enciclopedia Britannica indicó que el tomate era «de uso diario» en sopas, caldos y aderezos.

HISTORIA DE LAS PATATAS

Las primeras patatas, de la especie Andígena del Perú, llegan a España en 1560 a manos de Pedro Cieza de León.

Fueron presentadas a Carlos I y algunos ejemplares se enviaron al papa Julio II como curiosidad botánica que florecieron en los jardines de Roma durante muchos años antes de ser consideradas comestibles.

No existe un registro histórico de la introducción de la patata en España

De España pasó a Portugal, Italia y Francia. A Inglaterra e Irlanda llegó sobre 1586 y en 1610 a Holanda. En toda Europa se usó principalmente como planta ornamental de jardines y patios, pero pronto empezó su tímido consumo entre las clases más pobres que accedían de forma mínima al consumo de las castañas por la epidemia que terminó con la mayoría de los castaños de Europa y que fueron el alimento básico de la población antes de la llegada de las patatas.

En la Europa de los siglos XVI y XVII surge el debate sobre el consumo de las patatas como alimento. Unos le atribuyeron propiedades medicinales y afrodisíacas, otros la acusaban de ser la causante de muchas enfermedades, entre ellas la lepra, al pertenecer a la familia de las solanáceas que son plantas con componentes venenosos.

Esto hizo que durante muchos años permaneciera apartada de las mesas europeas por ser consideradas maléficas y de rápida reproducción.

Pero fue un farmacéutico francés, ANTOINE AUGUSTE PARMENTIER, quien la dio a conocer en toda Francia como gesto de agradecimiento al sobrevivir gracias a ella cuando fue hecho prisionero por los prusianos.

Después de afirmar que las patatas habían salvado de morir de hambre a miles de compañeros, llegaría hasta el rey Luis XVI para ofrecerle las excelencias de este tubérculo; consiguió que se levantaran las leyes que prohibían su cultivo y las promovió como una alternativa alimentaria en Francia.

Así empieza la segunda parte de la historia de la patata, la rigurosamente culinaria con la obra de Parmentier, un libro titulado "El tratado de la patata" en cuya presentación ofrece al rey un banquete hecho exclusivamente con patatas cocinadas de diferentes formas; a partir de entonces el pueblo se alimentó con patatas para luchar contra las hambrunas y calamidades que acechaban a los europeos de aquellos tiempos.

Mucho antes de la creación del Imperio azteca, los totonacas (indígenas del actual estado mexicano de Veracruz) ya plantaban, cosechaban y curaban la vainilla.

LA VAINILLA

Los aztecas la llamaban tlilxóchitl ("flor negra"), en alusión al color del fruto curado, y la usaban para condimentar una bebida elaborada con cacao: el xocoatl (chocolate). En 1520 el emperador azteca Moctezuma se la sirvió al conquistador español Hernán Cortés, quién introdujo en España los granos de cacao y las vainas de vainilla.

Los españoles, en su conquista del Nuevo Mundo, descubrieron que los nativos saboreaban su cacahuatl (cacao) con vainilla. El chocolate no es dulce de por sí, el cacao puro es amargo y astringente.

Así, utilizaban (entre otras) la vainilla para darle un gusto característico y perfumado a la bebida.

Nace pues el matrimonio entre el chocolate y la vainilla desde muy temprano, amor a primera bebida que llegó desde el otro lado del charco.

Con la expansión del cacao a través del monopolio comercial de los buques españoles llegó también la expansión de la vainilla.

Durante siglos, la España colonial resultó ser la única potencia mundial capaz de cultivarla.

Aunque el chocolate caliente sazonado con esta especia hizo furor en las cortes europeas, no fue sino hasta 1602 que Hugh Morgan, boticario de Isabel I de Inglaterra, recomendó emplear dicha vaina para aromatizar otros productos, y no se utilizó en licores, tabacos y perfumes con anterioridad al siglo XVIII.




Con el transcurrir de los años, su calidad como aromatizante y su delicado pero potente sabor fue la causa de que no sólo se usara mezclada con el chocolate: empezó a ser utilizada en bebidas, pastelería e incluso como medicamento.

Otros países Intentaron cultivarla como manda la racionalidad de la economía competitiva. Sin embargo, aunque los frutos crecían y daban flor, no consiguieron polinizar sus flores. Y sin polinización no hay frutos ni vainas, es decir, no hay vainilla. No fue hasta inicios del siglo XIX cuando un biólogo francés descubrió que el responsable de la polinización era un tipo concreto de insecto.

Hubo que esperar hasta la primera mitad del siglo XIX para implantar el cultivo en Europa y de allí llevarlo a las islas del indico. No obstante, en estos lugares, las plantas por lo general no fructificaban, pues faltaban sus polinizadoras naturales, ciertas abejas del género Melipona. De ahí que México ostentara el monopolio de esta especia entre los siglos XVI y XIX. En 1841, Edmond Albius, ex esclavo de la isla francesa de Reunión, perfeccionó un método práctico para polinizar manualmente las flores y así obtener vainas. Este paso posibilitó su cultivo comercial fuera de México. Hoy día, los principales productores son islas que fueron colonias francesas, como Reunión, las Comores y Madagascar, que hoy es el mayor exportador mundial.

EL CACAO

El chocolate tiene su origen en México, donde el dios Quetzalcoatl regaló, según cuenta la leyenda, el árbol de cacao a los hombres, que años después se bautizaría con el nombre científico Theobroma Cacao, que significa en griego "alimento de los dioses".



El cacao fue alimento de gran importancia en la sociedad azteca y también fue utilizado como moneda de cambio.

Lo tomaban líquido y mezclado con especias. El resultado era una bebida muy energética, oscura, espesa y espumosa a la que llamaban "tchocolatl", nombre que poco difiere de nuestro "chocolate".



HISTORIA DEL CHOCOLATE

-Es en el cuarto viaje de Colón, realizado en el año 1502 con cuatro carabelas, cuando debido a una tormenta inesperada desembarca provisionalmente el 15 de agosto en las islas de la Bahía.

-En sus primeras pesquisas por la zona Colón intercepta una embarcación de transporte de origen maya que procedía de la península de Yucatán y que sorprende a los españoles por su gran tamaño.



-Colón hace detener la embarcación, y a pesar de capturar los frutos del cacao (que dio en su diario el nombre de «almendras»), no les llegó a dar importancia, de modo que tras la inspección dejó a la embarcación seguir su transcurso.

A pesar de que él sabía que estas «almendras» eran empleadas como trueque, se tiene constancia de que Colón no probó nunca el cacao.

En el periodo posterior, que se extiende desde 1517 hasta 1519, los conquistadores españoles Bernal Díaz del Castillo (quien hace mención del uso del cacao por los aztecas en su obra Historia verdadera de la conquista de la Nueva España) y Hernán Cortés, probaron la bebida y la encontraron muy amarga y picante (debido al empleo de achiote).

En algunas ocasiones se añadía harina de maíz y a veces setas alucinógenas.

Tras la conquista de México, el emperador de los aztecas, Moctezuma, ofrece a Hernán Cortés y los suyos medio centenar de jarras llenas de espumeante chocolate. Según la narración del toledano Francisco Cervantes de Salazar, el gran emperador poseía unas reservas de varios millares de «cargas» (varias decenas de miles de «almendras» de cacao).

Los españoles sabían que los frutos del cacao eran considerados como moneda de cambio por los lugareños.



LAS OPINIONES DE LOS ESPAÑOLES SOBRE EL CHOCOLATE SE MODIFICABAN A MEDIDA QUE PASABA EL TIEMPO:

El italiano Girolamo Benzoni describe en su libro *La Historia del Mondo Nuovo* (1565) que «el chocolate parecía más una bebida para cerdos, que para ser consumido por la humanidad», mencionando que nunca lo había probado a pesar de haber residido en esas tierras por más de un año.

A pesar de estos reparos, Gonzalo Fernández de Oviedo lo caracteriza como un ingrediente interesante, aunque muestra algunas reticencias al describir cómo algunos indios, tras beberlo, tenían los labios manchados como si hubieran ingerido sangre humana.

Esta percepción fue cambiando debido, en parte, al agotamiento de las subsistencias.

Las tortillas elaboradas con harina de maíz (tamales), calentadas sin el empleo de grasas, no parecieron satisfacer los gustos de los conquistadores acostumbrados a la carne de cerdo y a las técnicas culinarias fundamentadas en la fritura o rehogado con grasas, bien fuesen el aceite de oliva o el tocino de cerdo.

Los alimentos grasos, como el queso, no eran conocidos por los habitantes del Nuevo Mundo.

LA FUSIÓN DE PRODUCTOS DEL NUEVO Y DEL VIEJO MUNDO

A medida que se acababan las existencias traídas en los barcos de los colonos españoles, el afán de encontrar un sucedáneo o reproducir alimentos a los que estuvieran acostumbrados era una necesidad logística.

Por eso, se plantaron en el Nuevo Mundo legumbres, como los garbanzos; cereales, como el trigo; frutas, como naranjas y peras, y se inició el cultivo de la oliva y la vid.

Pronto se implantaría también el cultivo de la caña de azúcar en los estados del Marqués del Valle.

A finales del siglo XVI se aclimataron los cultivos en las plantaciones de México. Es por esta época cuando se añadió azúcar a la pasta de cacao por primera vez, lo que hizo posible que la aceptación fuera mayor.

Durante este periodo anterior a la aclimatación de los nuevos cultivos, que se inicia en los años 1520, los españoles tuvieron que acostumbrarse a los nuevos sabores mientras se desarrollaban los cultivos de alimentos del «viejo mundo» en los desconocidos climas de América.

Los nuevos ingredientes traídos por los españoles (trigo y garbanzos) eran rechazados igualmente por la población autóctona: los sabores eran extraños para ellos.

Existe registro de que en un banquete celebrado en la Plaza Grande de México (construida sobre las ruinas de la capital azteca) con objeto de celebrar la paz entre Carlos I de España y Francisco I de Francia, se sirvió chocolate en recipientes doradas.

Los españoles se casaban con mujeres aztecas, por lo que las cocinas coloniales tenían en la mayoría de los casos diversas influencias de la gastronomía azteca.

En este contexto se propagó el cacao entre las dos culturas.



Así, conforme la aversión inicial por el cacao se disuelve entre los conquistadores, este se envía a España.

Después de la primera transformación del producto del chocolate, al añadirle azúcar de caña, surgen otras:

- La segunda transformación que experimenta el chocolate en manos de los españoles es la forma de ser servido: el cacao caliente hasta lograr que sea fluido.

En su lugar, los autóctonos lo tomaban a temperatura ambiente o frío.

- El tercer cambio es el intento de mezclarlo con especias traídas del viejo mundo, como son la canela, las semillas de anís y la pimienta negra molida.

INTRODUCCIÓN EN ESPAÑA

- Durante un siglo la corte española mantuvo como secreto de estado, la preparación de esta bebida y, sólo los monjes conocían el procedimiento para convertir el fruto del cacao en chocolate y, la utilizaban sobre todo en cuaresma ya que la iglesia consideraba que no rompía el ayuno.
- A pesar del secretismo, la receta se fue difundiendo.
- De los nuevos productos americanos el que tuvo más importancia entre las clases acomodadas de la segunda mitad del siglo XVII, y durante todo el siglo XVIII fue, sin duda, el chocolate.
- La aristocracia y el alto clero lo tomaban como desayuno y merienda.
- Este alimento fue aceptado por la sociedad española, era consumido con asiduidad en los desayunos y su servicio era signo de estatus social.

En España el furor por esta nueva exótica bebida recorre los altos estamentos de la sociedad.

Es costumbre pronto tomar chocolate y celebrar chocolatadas, asociado a las visitas sociales, a celebración de los grandes eventos, a la reunión social en ciertos lugares.

*El chocolate aparece en una sociedad europea que no posee elementos de vajilla apropiados para el consumo específico del chocolate. Pronto surgen nuevos elementos inspirados en las costumbres aztecas. La vajilla típica española para las chocolatadas, constaba de una **jícara** (palabra de etimología náhuatl "xicalli") y se removía el chocolate caliente con el **molinillo**. Todo se servía en una especie de bandeja especial denominada **mancerina**. En el año 1640 el Marques de Mancera, Virrey del Perú (1639 - 1648) diseñaba por primera vez, haciéndosele inventor de esta bandeja.*

Era muy habitual servir el chocolate con dulces (por regla general bizcochos) especiales que se remojaban en el chocolate caliente.











METATE



- Metate en mano (mills)
- Morte et moine (spiral)
- Metate and mano (grind)

El país que primero acoge el chocolate tras España es Italia. Ciertas regiones italianas se encontraban bajo dominio español (Italia española) acogen el chocolate haciendo que salga de la península ibérica iniciando de esta forma el periplo europeo del chocolate.

Italia no surge como nación hasta 1870.

Era lógico que Italia y Portugal siguieran España en el consumo de la bebida debido a las múltiples conexiones que existían entre estos países.

Algunas teorías mencionan que la persona que llevó el chocolate a Italia fue Manuel Filiberto de Saboya (1528-1580) Capitán General de la Armada española que regresó a Italia tras la victoria de San Quintín.

*El chocolate fue introducido en Francia desde España. Francia, tras Italia, fue el tercer país europeo que acogió al chocolate. Es habitual en la literatura culinaria que menciona a la hija del rey Felipe III de España, **Ana de Austria** como introductora del chocolate en la Corte Francesa al casarse con Luis XIII en 1615. Su propagación es rápida a lo largo de la aristocracia francesa. Aparece la primera referencia al chocolate en un diccionario francés de Pierre Richelet en el año 1680. Los jesuitas españoles en Francia contribuyen también a su difusión.*

Otra historia acerca de la introducción del chocolate en Francia proviene de la Infanta María Teresa al casarse con Luis XIV en 1660. En París aparece la primera saga chocolatier europea: la familia Menier que en 1856 crea la Chocolat Menier, esta compañía se expande a lo largo de Europa y América y cesa actividad en 1965. Fauchon abre una tienda en París en 1886 y comercializa productos de chocolate.

-De la corte francesa se difundió a los países del norte de Europa a alguno de los cuales (los Países Bajos), ya había llegado directamente desde España.

EL TABACO

Se ha determinado el centro del origen del tabaco en la zona andina entre Perú y Ecuador. Los primeros cultivos debieron tener lugar entre cinco mil y tres mil años a. C.

Cuando se coloniza América, el consumo estaba extendido por todo el continente. Fumar (inhalar y exhalar el humo del tabaco, usando cañas a modo de pipa, o encendiendo rollos de hojas), era una de las muchas variedades de consumo en América del Sur.

Además de fumarse, el tabaco se aspiraba por la nariz, se masticaba, se comía, se bebía, se untaba sobre el cuerpo, se usaba en gotas en los ojos. Se usaba en ritos como soplarlo sobre el rostro de guerreros antes de la lucha, se esparcía en campos antes de sembrar, se ofrecía a los dioses.

Era muy valorado tanto por hombres como por mujeres por su poder narcótico.

Fue conocido por los europeos en 1492 con ocasión de la llegada de Cristóbal Colón y sus expedicionarios.

Se cree el nombre procede del árabe «tabbaq», nombre que se aplicaba en Europa desde al menos el siglo XV a diversas plantas medicinales. La variedad maya conocida como Cikar (fumar), se extendió por todo el continente gracias al comercio.

Rodrigo de Jerez y Luis de la Torre, compañeros de Cristóbal Colón, fueron los primeros europeos en conocer su existencia. Rodrigo, a su vuelta a España, fue encarcelado por la Inquisición acusado de brujería, ya que solo el diablo podía dar a un hombre el poder de sacar humo por la boca.

Por orden de Felipe II, el médico y botánico Francisco Hernández de Boncalo, fue quien llevó las primeras semillas de tabaco que llegaron a Europa en 1577.

Estas semillas fueron plantadas en los alrededores de Toledo, en una zona llamada Los Cigarrales porque solían ser invadidas por plagas de cigarra. Allí se inició el cultivo de tabaco en Europa y, por este motivo, algunos historiadores asocian el nombre de cigarro con estas fincas.



Su extensión por el continente europeo fue gracias al embajador francés en Portugal Jean Nicot 1530-1600, en su honor Linneo introduce la denominación "Nicotiana" en su clasificación de Botánica. Este lo introdujo en su forma aspirada (rapé) y la popularizó al, supuestamente, «curar» a Catalina de Médicis (esposa de Enrique II) de unas migrañas, por lo que se le denominó hierba de la reina.



Los conquistadores, de vuelta, consiguieron la aclimatación de muchos de estos cultivos en la Península o en otras zonas de las colonias, como el África tropical. La introducción de los nuevos productos generalmente era por Andalucía, origen y punto de retorno de muchas expediciones.



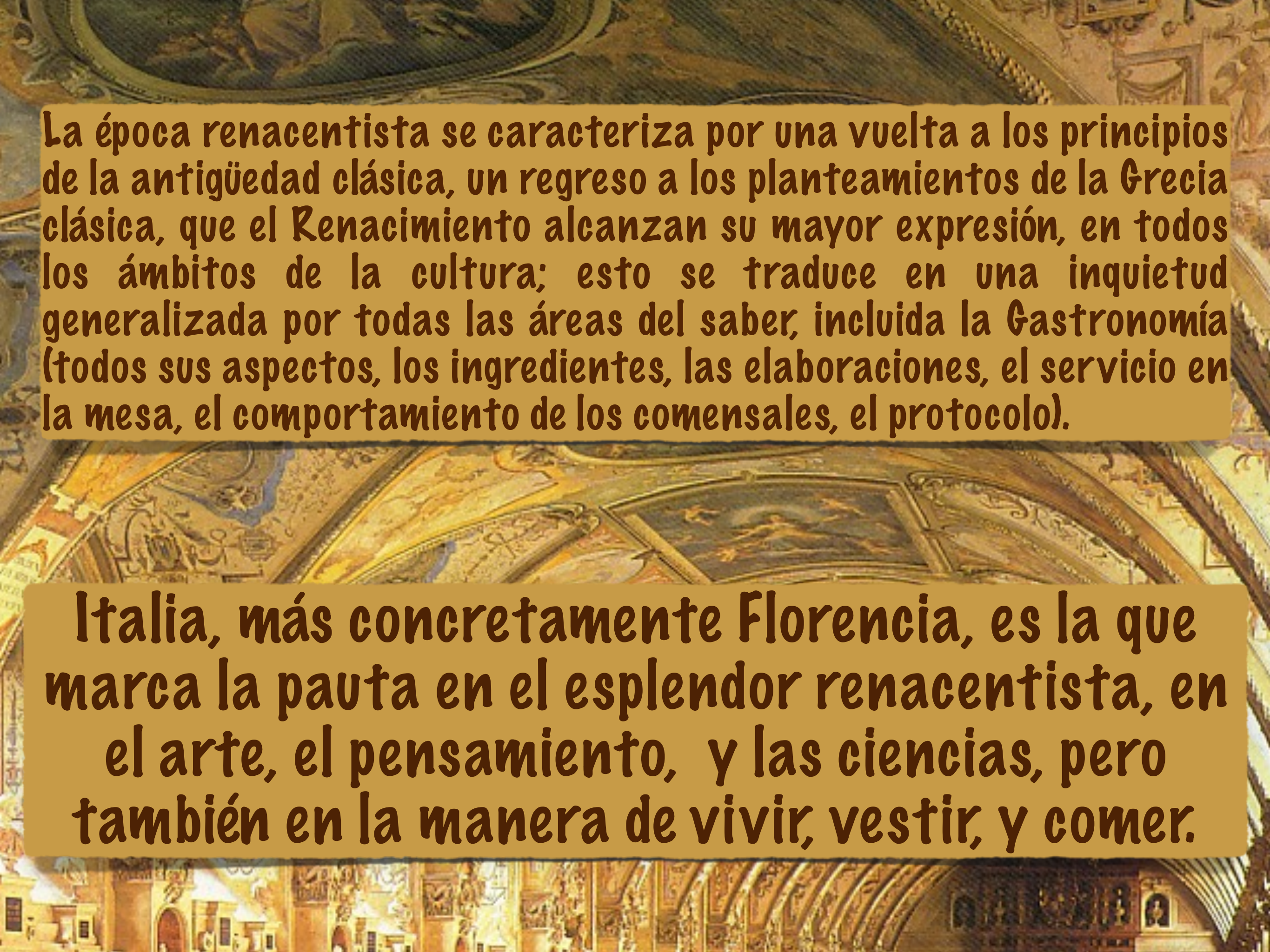
Podemos concluir que el comercio y todas las aplicaciones que ese dieron en Europa a estos productos cambiaron los estilos de vida, las sociedades y las culturas más allá de lo imaginado.

Desde el punto de vista alimenticio, esos nuevos productos mejoraron enormemente la calidad de vida de los europeos, elevando su esperanza de vida.

Se calcula que en la actualidad, el 75% de los alimentos que consume la humanidad son originarios del Nuevo Mundo.




LA COCINA RENACENTISTA



La época renacentista se caracteriza por una vuelta a los principios de la antigüedad clásica, un regreso a los planteamientos de la Grecia clásica, que el Renacimiento alcanzan su mayor expresión, en todos los ámbitos de la cultura; esto se traduce en una inquietud generalizada por todas las áreas del saber, incluida la Gastronomía (todos sus aspectos, los ingredientes, las elaboraciones, el servicio en la mesa, el comportamiento de los comensales, el protocolo).


Italia, más concretamente Florencia, es la que marca la pauta en el esplendor renacentista, en el arte, el pensamiento, y las ciencias, pero también en la manera de vivir, vestir, y comer.

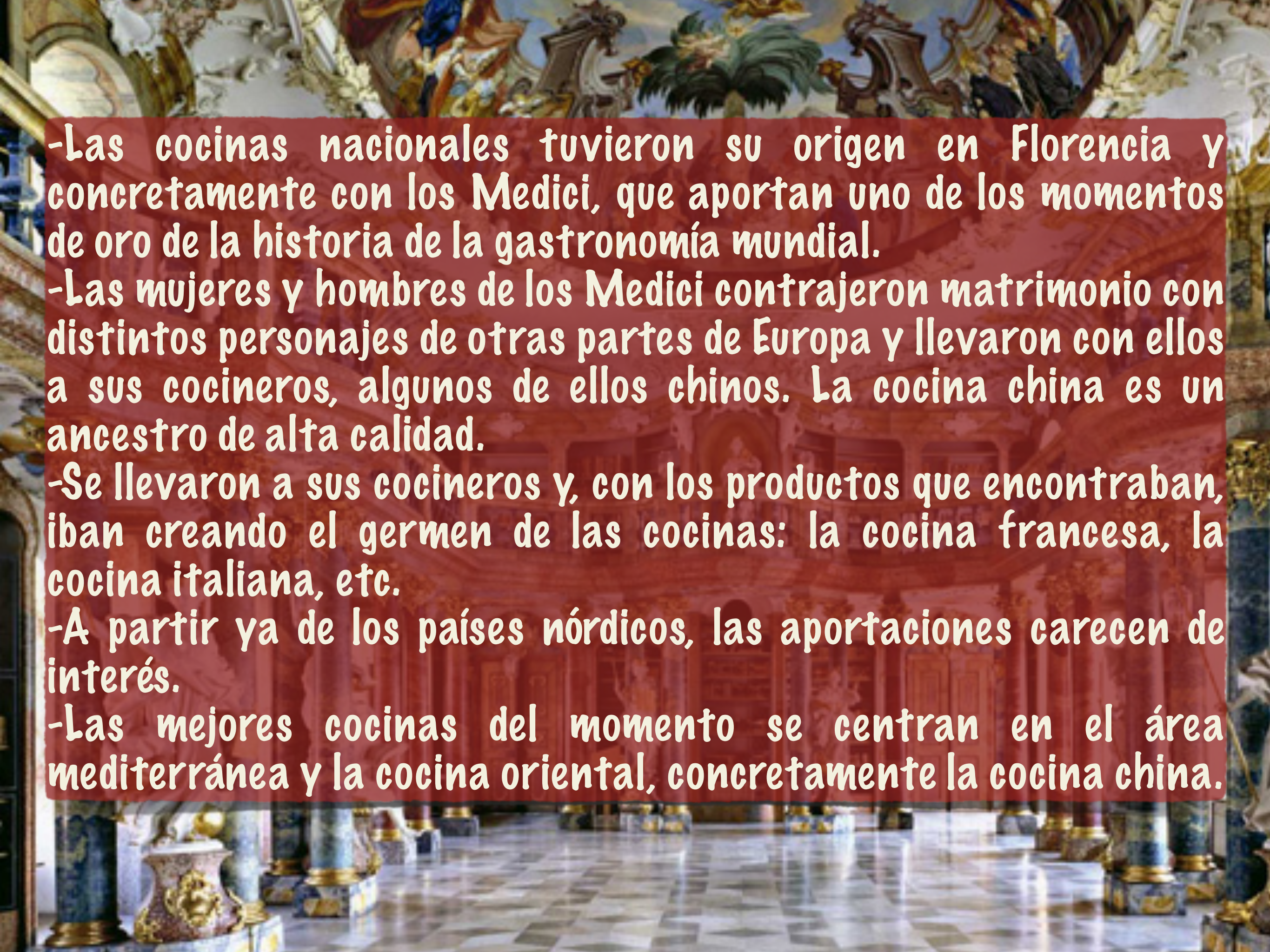
An ornate golden structure, possibly a part of a historical display or a decorative architectural element, featuring several circular medallions with intricate designs.

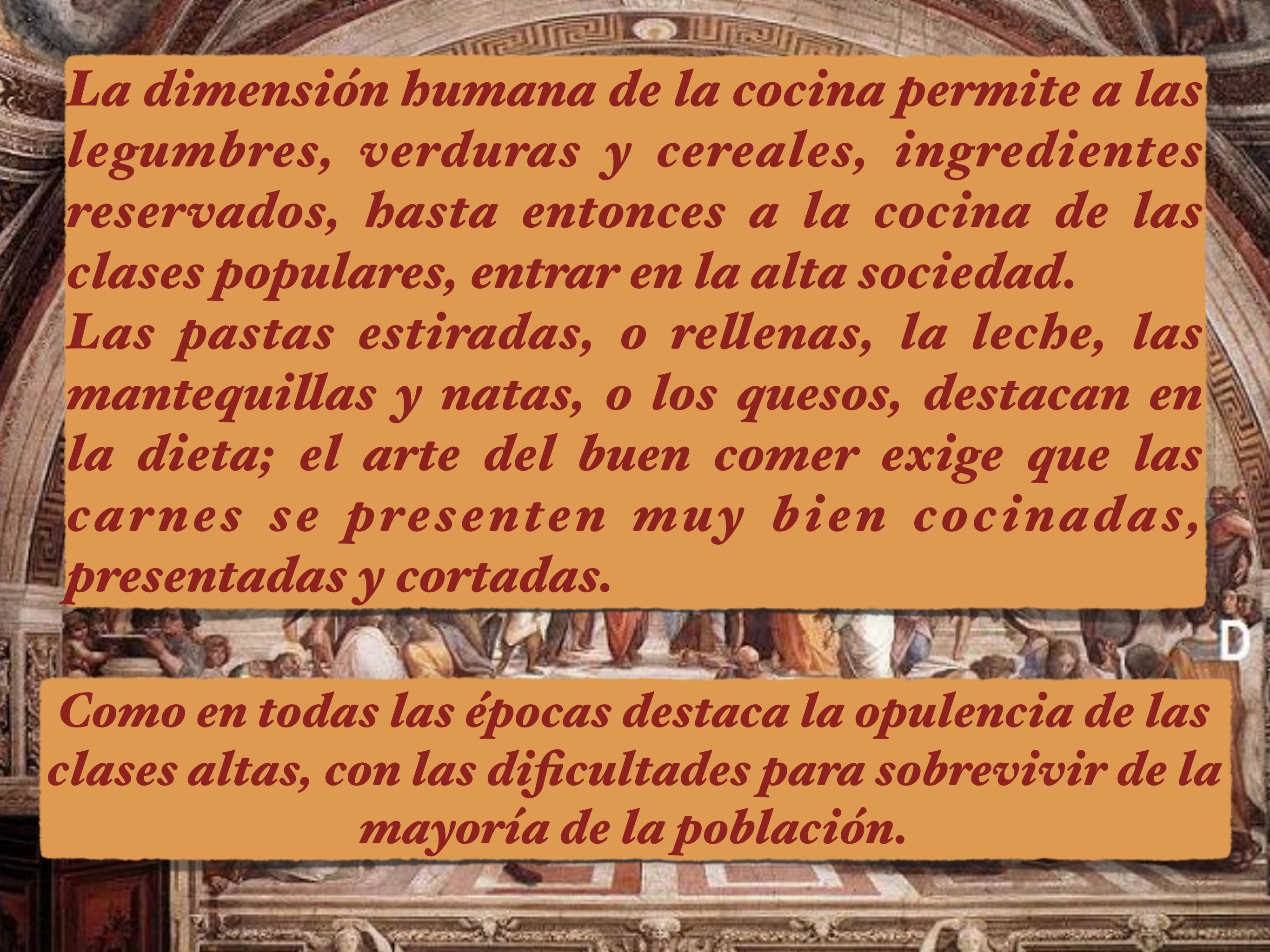
En las cocinas europeas, se produce un refinamiento, tanto de las normas en la mesa como en los medios en las cocinas y en las nuevas elaboraciones.

-La repostería italiana cuenta con grandes maestros en el arte de las confituras, turrones, mazapanes y gelatinas, pero la mayor aportación es en las formas.

-La forma de sentarse a comer cambia: en la mesa aparecen más utensilios, ya no se comparten platos o cubiertos, aparece el tenedor, y diversos tipos de cuchillos para cada comida; el comer con las manos pasa a ser un acto de mal gusto, se cambian las copas de plata o estaño por vasos o copas de cristal de Murano.

A view of a staircase with a red rope barrier and stanchions, set against a stone wall with classical architectural details.

- 
- The background image shows a grand, ornate interior space, likely a palace or museum. The ceiling is covered in a large, colorful fresco depicting various figures and scenes. The floor is made of large, light-colored tiles arranged in a checkered pattern. In the foreground, there are several ornate, classical-style columns or pedestals with decorative carvings. The overall atmosphere is one of historical grandeur and artistic richness.
- Las cocinas nacionales tuvieron su origen en Florencia y concretamente con los Medici, que aportan uno de los momentos de oro de la historia de la gastronomía mundial.
 - Las mujeres y hombres de los Medici contrajeron matrimonio con distintos personajes de otras partes de Europa y llevaron con ellos a sus cocineros, algunos de ellos chinos. La cocina china es un ancestro de alta calidad.
 - Se llevaron a sus cocineros y, con los productos que encontraban, iban creando el germen de las cocinas: la cocina francesa, la cocina italiana, etc.
 - A partir ya de los países nórdicos, las aportaciones carecen de interés.
 - Las mejores cocinas del momento se centran en el área mediterránea y la cocina oriental, concretamente la cocina china.



La dimensión humana de la cocina permite a las legumbres, verduras y cereales, ingredientes reservados, hasta entonces a la cocina de las clases populares, entrar en la alta sociedad.

Las pastas estiradas, o rellenas, la leche, las mantequillas y natas, o los quesos, destacan en la dieta; el arte del buen comer exige que las carnes se presenten muy bien cocinadas, presentadas y cortadas.

Como en todas las épocas destaca la opulencia de las clases altas, con las dificultades para sobrevivir de la mayoría de la población.

Es un periodo de la historia europea caracterizado por un renovado interés por el pasado grecorromano clásico y especialmente por su arte. El Renacimiento comenzó en Italia en el siglo XIV y se difundió por el resto de Europa durante los siglos XV y XVI.

En este periodo la sociedad feudal de la Edad Media se transformó en una sociedad dominada por instituciones políticas centralizadas, con una economía urbana y mercantil, en la que se desarrolló el patrocinio para apoyar la educación, las artes y la música.

El Renacimiento fue la época en que resurgió el arte y la ciencia, se inicio en Italia, exactamente en Florencia, entre los siglos XIV y XVI. En esta época nacieron grandes artistas, como Leonardo Da Vinci, Miguel Ángel, Botticelli, Juan de Juni, Donatello, Rafael, entre otros. Es la época de máximo esplendor del arte europeo.

En esta época se popularizó el uso del tenedor; más gente se acostumbraba a usarlo; antes se sentaban recostándose un poco en la mesa, ahora comenzaban a sentarse inclinados hacia la mesa y con el tenedor.

La técnica de cocción utilizada en la cocina renacentista fue el spiedo. o espetón, son espadas o varillas en las que se insertaba la carne y se giraba sobre el fuego, hasta que el alimento estuviera cocido.

A partir de aquí, comienzan a consumirse distintas variedades de verduras, como jitomate; además, llega el chocolate, papa, camote, cacahuete, jícama, entre otros alimentos; gracias a la conquista y colonización de América.

En mayo de 1453 cae Constantinopla en manos de Mohamed el Conquistador. En Borgoña la corte de Felipe el Bueno y la Orden del Toisón de Oro se conmocionaron profundamente. El gran duque de occidente quiso lanzar una cruzada para recuperar la ciudad, pero este intento fue fallido incitando a sus paladines arriesgar su vida ante la Cruz amenazada, este evento se realizó en unas fiestas celebradas el 17 de junio de 1454 que la posteridad ha conocido como el "Voto del Faisán". Tal voto respondía a unos antiguos usos y costumbres caballerescos. Como los caballeros se comprometían a una heroica hazaña, a unos trabajos esforzados, solían prestar juramento sobre un ave considerada como noble, por ejemplo la garza, el pavo real, el cisne o el faisán. En el transcurso del festín el animal era servido asado pero cubierto con su pellejo y sus plumas ya que los cocineros eran maestros en el arte de despellejar y volver a revestir a las aves.

ITALIA

El Renacimiento en Italia se ve presente en Florencia considerada como una ciudad intelectual donde se impone la moda de pensar, de vivir, de vestir y de comer, gracias a una familia llamada Médicis.

Con el Renacimiento aparece una civilización nueva durante el siglo XV en Florencia. Florencia desde el siglo XIII es una villa capitalista en el sentido histórico que hoy se da a esta palabra que marca profundamente el Renacimiento. Y en el siglo XV define un arte nuevo de vivir. Esto es lo que afecta tremendamente a los franceses que conquistan el norte de Italia a finales del XV y que les deja literalmente fascinados. Y de ello viene la vieja polémica de si es cierto que la cocina francesa nace del encandilamiento francés ante el arte de vivir italiano y luego se reafirma a través de dos reinas Catalina y María de Médicis.

El regreso de Carlos VIII representa la entrada del Renacimiento italiano en Francia. Sus sucesores, Luis XII y Francisco I, con sus azarosas campañas italianas, vuelven enamorados de la exquisitez y el grado de civilización que rige en la península. Con ellos traen jardineros y artistas, arquitectos y confiteros, perfumistas y orfebres.

El empleo que los italianos hacen de hierbas aromáticas en sus platos de carne en el siglo XVI, son una fascinación en Italia, tanto en los paladares franceses como en los españoles o alemanes, ya que eran persistentes y definitivos.

Los italianos aportaron la diferencia del aguardiente que paso de ser un medicamento a una bebida con gran demanda, surgen bebidas más refinadas como el marrasquino elaborado con cerezas en esta época se descubre la elaboración del champagne en Francia.

FRANCIA

En el siglo XIII en la cocina florentina ya existía una **receta de pato a la naranja**, es decir, el pato salvaje con naranjas amargas, refinado por los franceses y es el origen del actual canard à l'orange. Surge el consomé con el nombre de jus consumptum, viene del Platina, libro que se traduce al francés en 1505, y que sólo en el siglo XVI se conocen trece ediciones en Francia.

En el siglo XIV, en la Biblioteca Comunal de Dôle, se encuentra una receta de pollo al vino que podría considerarse el origen del **coq au vin** francés. Los pichones con uvas toscanos, que pueden ser el origen del **faisán** o de las **codornices au raisin**, forman parte de un recetario florentino del siglo XIV.

Catalina de Médicis introduce en Francia el **aceite toscano**, mucho más apto para cocinar que el provenzal, y también las **alubias** que son utilizados en la preparación de al **cassoulet**. En cuanto a la pasta de **hojaldre**, que algunos tratadistas dicen que es española, en el siglo XIV aparece en Italia, como torroni, en un banquete ofrecido en Milán al cardenal Hipólito de Este.

En cuanto al turbante a foggia turchesca de sfoglia que se sirvió en el banquete de boda de María de Médicis con Enrique IV de Francia, era un vol- au-vent a la financiera relleno de crestas y riñones de pollo, ligados con una salsa blanca conocida como bechamel. No hay quien pueda afirmar que la salsa bechamel la inventó en el siglo XVIII el marqués del mismo nombre, ni el citado vol-au-vent lo imaginó en el siglo siguiente Antonin Carême, porque la receta es a grandes rasgos la misma. Lo que se puede decir es que los franceses la perfeccionaron.

La cocina italiana trae a Francia el **tenedor**, que viene de Venecia. Asimismo proceden de Murano, Venecia, las **primeras copas de cristal** que sustituyen las copas de metales preciosos. Cellini cincela en plata, con un refinamiento exquisito toda la vajilla de Francisco I.

Los cubiertos de oro, las servilletas, escudillas que son unos tazones sin asa donde se sirve el caldo, bandejas y mesas con ruedas y plataformas, aguamaniles es una jarra con agua y una vasija para que esta se recoja y candeleros de plata, todos estos son las vajillas típicas de este periodo.

An aerial photograph of a historic European city, likely Paris, showing a dense cluster of buildings with many churches and towers. The architecture is a mix of Gothic and Renaissance styles. The city is surrounded by green fields and a river is visible in the background.

Catalina de Médicis impone la moda de que los hombres y las mujeres coman en la misma mesa y el uso del tenedor.

Otras aportaciones italianas a la cocina francesa de este momento fueron: el pain d'épices, la frangipane, (es una crema inventada por el marqués romano Frangipane), los macaron y los helados de tipo sorbete.

Libros de cocina del Renacimiento, destacan, “el libro de la voluptuosidad honesta y de la buena salud o del bienestar”, primer libro impreso que se ocupa de temas culinarios, su primera edición lleva fecha de 1475 y consta de 10 libros. Bartolomeo Sacchi, llamado Battista Platina (1421-1481), historiador y filósofo, no hubiera pasado a la inmortalidad si no llega a escribir este tratado sobre la voluptuosidad y el bienestar. En el libro primero se trata de la habitación, del modo de preparar la mesa, de la ciencia de la cocina, de las dietas, de los ejercicios del cuerpo, de la sal, del pan y de la naturaleza de los frutos. El libro segundo insiste sobre la naturaleza de los frutos, de la miel, del azúcar, de la leche y sus derivados, de los huevos, de las grasas y del vinagre. El libro tercero habla de la naturaleza de las frutas secas, de las castañas, de los bulbos y de las hierbas aromáticas. El libro cuarto habla de la naturaleza de las hortalizas y de las carnes. El libro quinto, de la naturaleza de la caza en general. El libro sexto, del modo de cocinar, de los asados y de la pastelería y de la manera de confeccionar salsas y caldos.

El libro séptimo, de la manera de cocinar los cereales, legumbres y del arte de freír y confeccionar platos variados. El libro octavo trata de la manera de preparar los condimentos y los sabores. El libro noveno, del modo de cocinar los huevos, las setas, las trufas y otros variados y sorprendentes manjares, como por ejemplo, las ranas. El número diez, de la manera de aderezar los pescados, de varias características del orden de la mesa y de los vinos. La importancia de Platina como gastrónomo se basa sobre todo en su defensa por la gastronomía.

Existe otro autor, Bartolomeo Sacci, o Scappi que se dedicará a ofrecer soluciones alternativas con la variación de un ingrediente, para obtener comidas con características similares, pero con un gusto final, casi que caracterizará la cocina del siglo XVI.

Enriquece la cocina italiana de su tiempo, renovándola profundamente.

Por primera vez un chef ilustra en detalle nuevas técnicas de preparación que propone soluciones geniales, como por ejemplo; enharinar o empanizar el pecho de ternera antes de freírlo; proteger los faisanes del calor envolviéndolos en papel engrasado con manteca: la cocción al baño maría del Zabaione (crema espumosa que se obtiene batiendo la yema del huevo con azúcar y un poco de vino); el batir la gelatina con una cuchara de madera y no de fierro para no amargarla, entre otras técnicas.

LEONARDO DA VINCI Y LA GASTRONOMÍA

Leonardo entró en el sector como jefe de cocina en la taberna Los Tres Caracoles, en Florencia, y formuló por escrito sus primeras ideas culinarias.

Más adelante pasó a ser el jefe de festejos y banquetes de Ludovico Sforza, una de las mayores personalidades de Milán de la época.

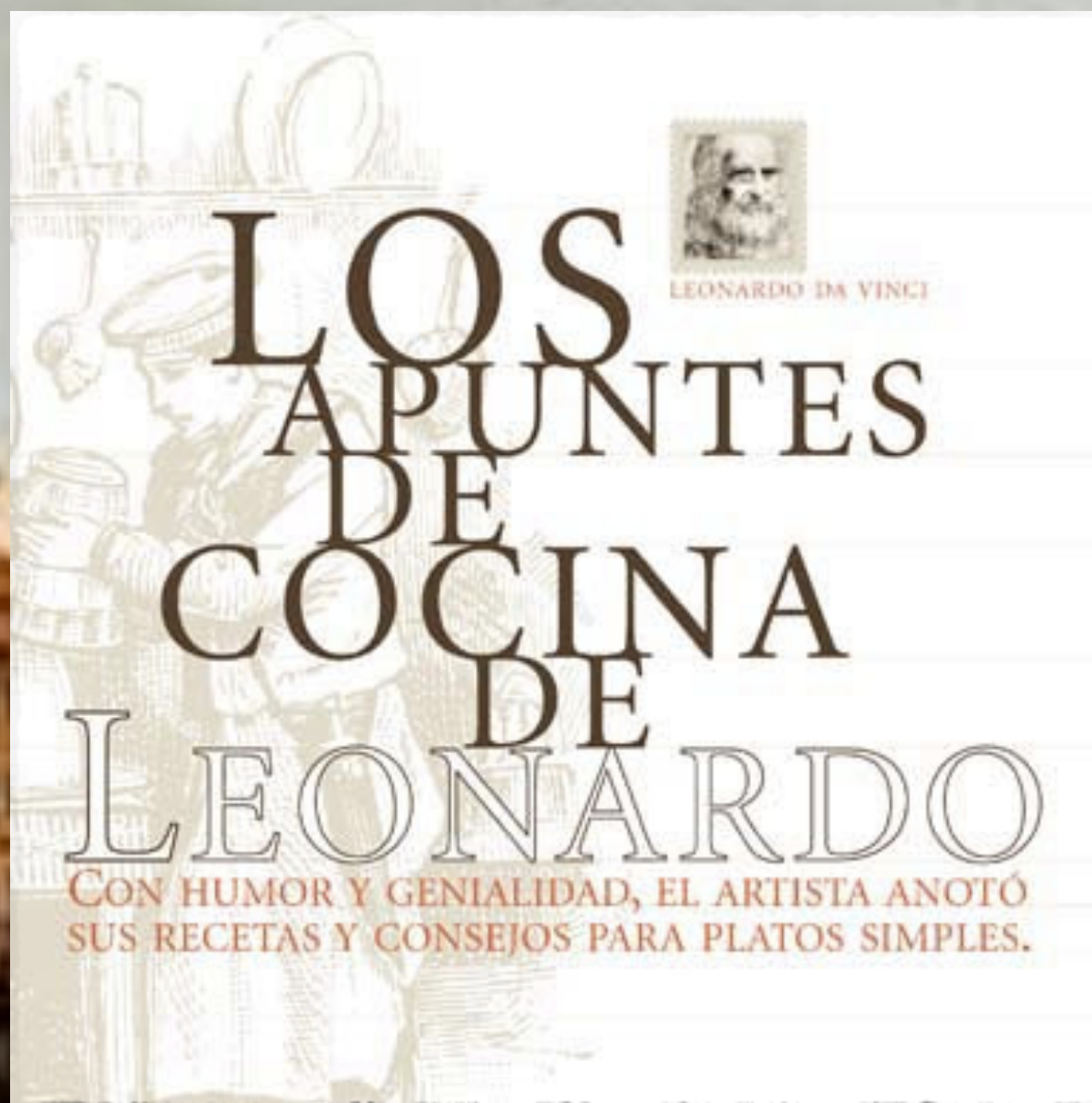
Destacó por la inventiva de sus recetas, muy avanzadas a su época, su arriesgada combinación de elementos, la pequeña cantidad de comida en cada plato y su preocupación por la presentación.

Ejemplos de sus propuestas: anchoa decorada con finas láminas de zanahoria, criadillas de cordero con miel y nata, oreja de cerdo horadada, mitades de pepinillo sobre hoja de lechuga, pezuña de oveja hervida, pata de rana sobre una hoja de diente de león... menús degustación con propuestas más propias de la cocina de vanguardia actual que de su tiempo.

FUERON MUY CONOCIDOS
SUS INVENTOS APLICADOS A
LA COCINA: ASADORES
AUTOMÁTICOS,
CORTADORES DE VERDURA,
PICADORAS DE CARNE,
MÁQUINAS DE LAVAR Y
MUCHOS OTROS UTENSILIOS
QUE NO SIEMPRE FUERON
BIEN ACOGIDOS.



De sus anotaciones, recetas, ideas, o normas
protocolarias saldría el Codex Romanoff, que es
descubierto en 1981, después de permanecer
oculto siglos.



Historia

- El siglo XVI supone la consolidación de un modelo monárquico que lleva acompañada (por la propia crisis de la Iglesia –Reforma-) una cierta idea de cesaro-papismo.
- En 1527 Carlos V, Emperador, entra en Roma al frente de sus tropas. Este momento supone una fuerte crisis del modelo político – social de la época.
- Va a significar la definitiva separación de los poderes terrenal – Emperador- y espiritual –papa-.
- La Idea de nuevo Imperio Cristiano va a fracasar. Los príncipes alemanes van a acoger al protestantismo como una forma política de independencia del Emperador.
- Las largas luchas de religión de Carlos V y Felipe II protagonizan, junto a la Reforma Protestante, el siglo.
- También la consolidación de la conquista americana y el viraje comercial hacia el atlántico, que supone la decadencia de las repúblicas italianas.

EL RENACIMIENTO EN LA COCINA ESPAÑOLA

Años después, en 1571, la victoria naval de la Batalla de Lepanto contra el Imperio otomano dio a España la hegemonía durante el siglo XVI del comercio en el mediterráneo.

La toma de posesiones en Filipinas hace que se inicie una colonización culinaria de la cocina española en el Pacífico, influencia que en la actualidad se hace notar en los numerosos platos y preparaciones de la región (adobo y sinigang).

El aumento de posesiones hace que los nuevos ingredientes de "las Indias" acaben llegando a las tierras del Pacífico.

EL SIGLO XVI en España refleja una época de poder del Imperio español, que poseía tierras en todas las partes del mundo.

Aquí surge la figura de Andrés de Urdaneta, un navegante que abrió rutas entre Europa, América y Asia, alguna de ellas aún utilizadas. Sus rutas contribuyeron a un importante intercambio comercial y cultural que provocó una globalización del mundo conocido en esa época.



**Los productos del
Nuevo Mundo
empiezan a aparecer
en la corte, poco a
poco.**





-La cocina española del Siglo de Oro estaba llena de contrastes culinarios y sociales. Por un lado estaba la cocina de la Corte, llena de excesos y de platos abundantes, y por otro lado estaba la cocina popular que iba acumulando el saber del pasado.



Las ciudades acumulaban muchísimas personas, con una deficiente red de transporte y aprovisionamiento lo cual ocasionaba carestías y desabastecimientos frecuentes.

Por eso en la planificación de las comidas imperaba el día a día, y se comía aquello que se podía conseguir.

-Los ingredientes del Nuevo Mundo entran poco a poco en la culinaria española popular aunque la mayor parte de estos alimentos ya se conocían en el siglo XVI, hasta el siglo XVIII no se extienden y se popularizan.

-Su introducción aparece en la cocina cuando hay carestías de otros productos como los cereales.

-El aumento demográfico produjo hambres endémicas y, en determinados momentos, grandes crisis demográficas que afectaron a la mayor parte de Europa, como las de los periodos: 1709-1711; 1739-1741; 1742-1744; 1764-1767; etc.

-En la literatura española del siglo XVII se empiezan a describir platos y de esta forma se encuentran casi un centenar de menciones culinarias en el Don Quijote de la Mancha así como en la La lozana andaluza.

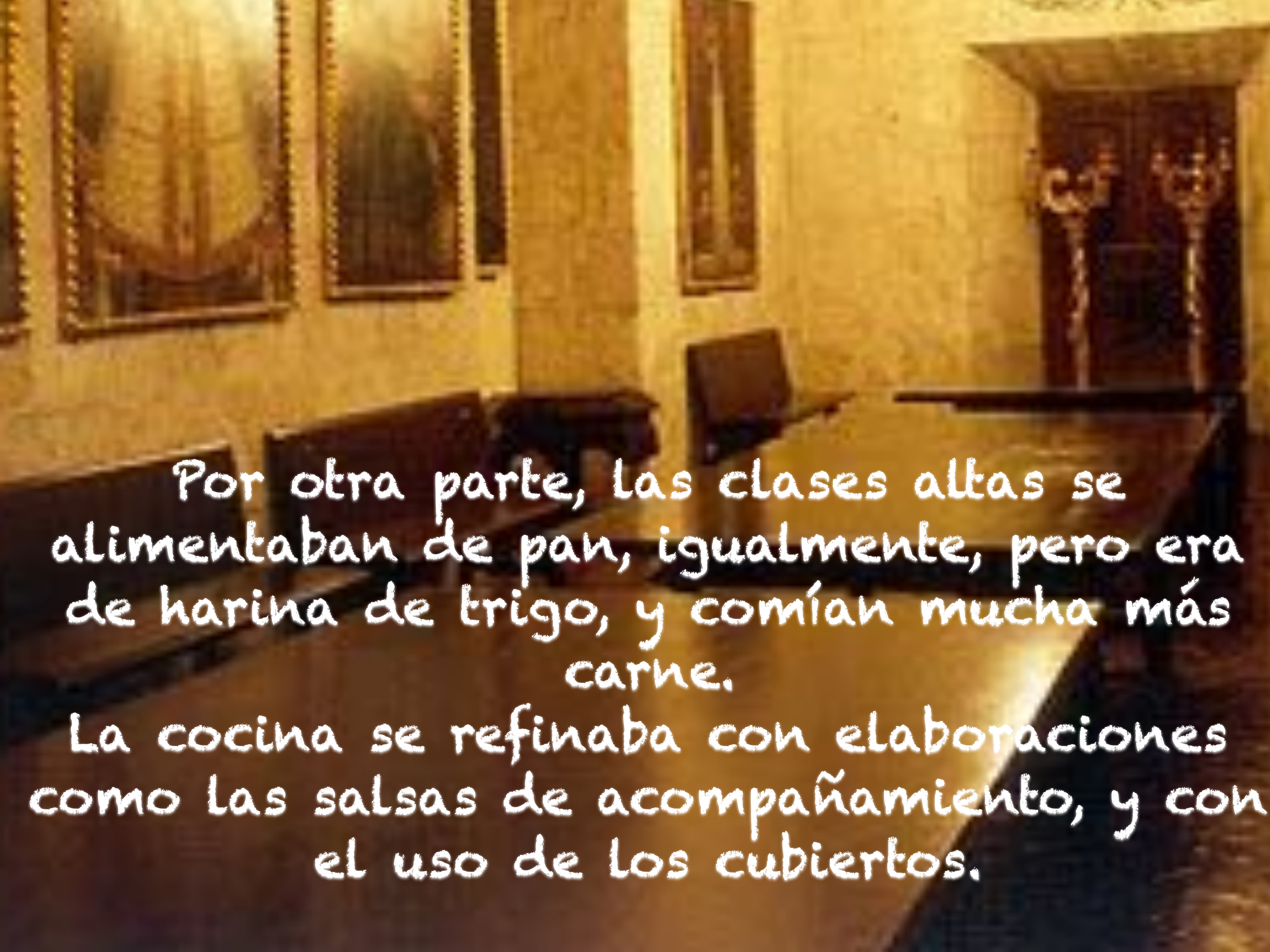
-En el libro de Don Quijote se puede ver como los hidalgos se veían sometidos a dietas muy escasas, caracterizadas por su olor a ajos crudos.

-Curiosamente se describen en el Quijote los platos considerados malos, pero nada se dice de los buenos que comieron, por ejemplo, en la casa de los duques y en la del caballero del verde gabán.

-El clero y la aristocracia comían por el contrario de forma abundante.

-Las costumbres religiosas se inculcaban en la comida de la época, de esta forma Julio Camba menciona la frase: «la cocina española está hecha de ajo y prejuicios religiosos».

-La novela picaresca de la época ilustra ejemplos de comidas populares, mostrando además las costumbres del pueblo, debido al hambre que pasan sus protagonistas Quevedo acaba denominando la "literatura del hambre".



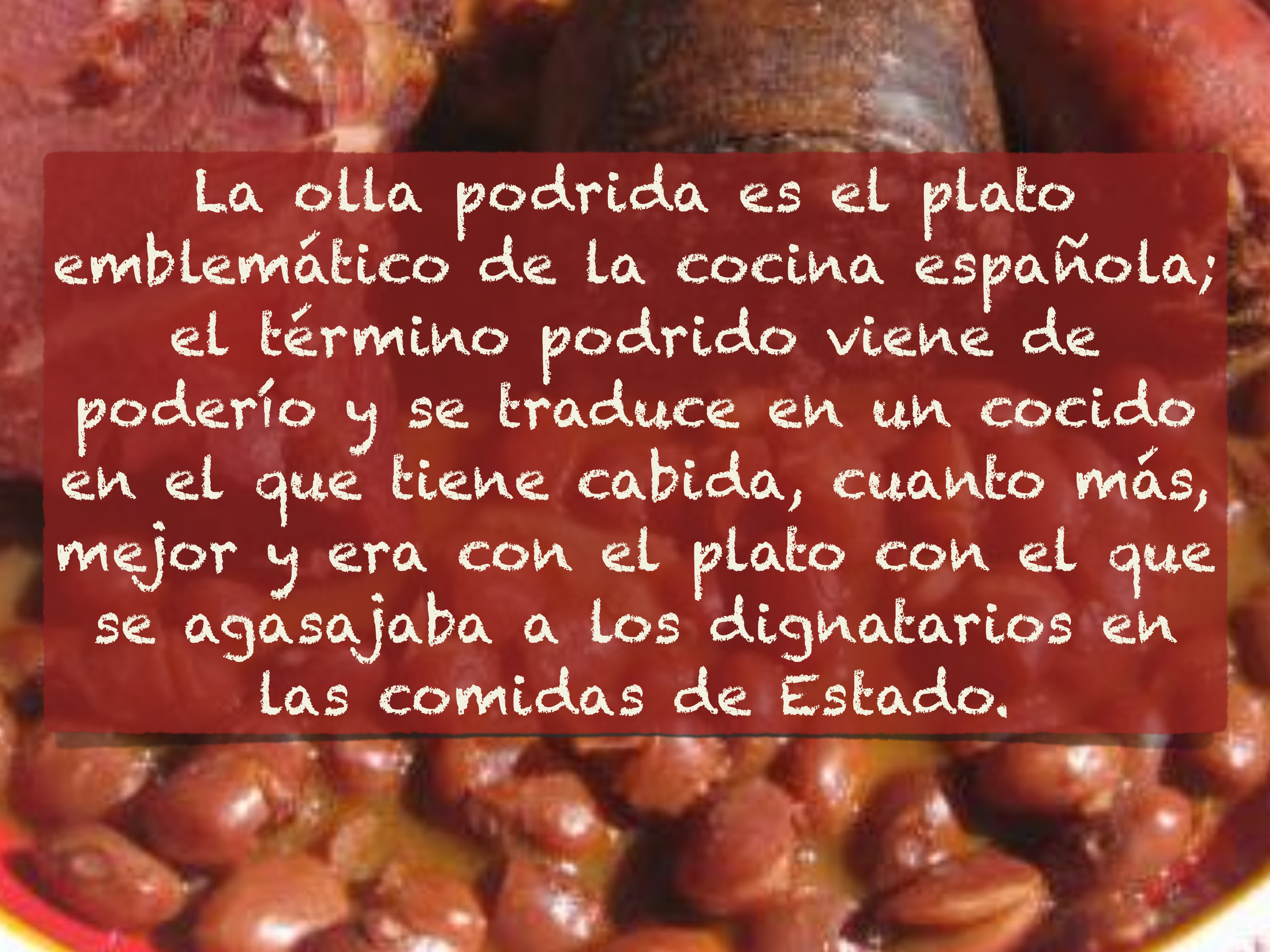
Por otra parte, las clases altas se alimentaban de pan, igualmente, pero era de harina de trigo, y comían mucha más carne.

La cocina se refinaba con elaboraciones como las salsas de acompañamiento, y con el uso de los cubiertos.

Surge en este periodo un cuidado por la higiene y la dietética.

El médico de Carlos V denominado Luis Lobera de Ávila, escribe un tratado «Vanquete de nobles caballeros» en el que describe la cocina imperial, siendo uno de los primeros libros de dietética escritos en Europa.

En el año 1574 el doctor Melchor de Santa Cruz de Dueñas publica una recopilación de anécdotas de la vida cotidiana del siglo XVI y denomina a su libro "Floresta Española" y en su obra incluye numerosas alusiones a la cocina y a las costumbres culinarias de los españoles de la época.



La olla podrida es el plato emblemático de la cocina española; el término podrido viene de poderío y se traduce en un cocido en el que tiene cabida, cuanto más, mejor y era con el plato con el que se agasajaba a los dignatarios en las comidas de Estado.

-La cocina de la corte requería de un complicado montaje de servicios y dependencias, el conjunto de ellas se denominaba "Oficio de boca" y su misión era el de preparar los alimentos a la familia real.

-Existían diversos oficios de cocineros: mozos de cocina, reposteros, especieros, triperos, potaxier (responsable de verduras), frutier (responsable de las verduras), buxier (responsable de la leña en los fogones), aguadores, galopines (encargados de desplumar las volatería).

-De estos oficios habla en detalle Martínez Montaña. Las comidas cortesanas de los Austrias eran excesivamente abundantes, la literatura muestra comidas con centenares de platos.



Croquembouche, o torre de cucuruchos, ejemplo de montaje habitual en la corte, de influencia francesa.

-Se empieza en esta época a publicar libros en la imprenta uno de los primeros es de **Batista Platina de Cremona** que en 1475 publica un libro titulado *Libro de la volupuosidad honesta y de la buena salud*, este libro hace que la cocina sea entendida como un acto de placer y salud al mismo tiempo, se considera uno de los primeros tratados de gastronomía.

-En España durante esta época destacan como escritores culinarios **Diego Granado Maldonado** que en el año 1599 publica *Libro del arte de cozina* haciendo copia de gran parte de las obras anteriores, entre ellas la de Ruperto Nola, Hernández Máceras con su «*Libro del arte de cozina*» (1607) que describe una cocina popular (en el que se dice que los estudiantes del colegio de Oviedo, de Salamanca, tienen una ración de 2,5 libras de carne de carnero diarias), y Francisco Martínez Montiño con su «*Arte de cozina, Pastelería y Conservería*» (1611) menciona elaboraciones de la Corte llenas de esplendor.

-**Hernández de Maceras y Montiño** mencionan la **masa de hojaldre**, tan popular entre la pastelería española de este siglo y con el tiempo se asoció a la cocina francesa.

-**Hernández de Maceras** distingue entre la empanada, que llama "a la inglesa", hecha con masa de pan o semejante, y el pastel, hecho con hojaldre, y sus variantes pastelillo y pastelón (según el tamaño).



Aquí, en España, de esta época destacan las publicaciones del anteriormente referido Libro de guisados, manjares y potajes (1529) de Ruperto de Nola, Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería (1763) de Francisco Martínez Montañón y El ingenioso hidalgo don Quixote de La Mancha 1609 y 1615 de Miguel de Cervantes, este libro de aventuras caballerescas publicado en dos partes refleja los usos y costumbres de distintas clases sociales a la hora de comer.

-La cocina de los monasterios de la época no era menos fastuosa que la de la corte, viven su época de esplendor; destaca el de Yuste, donde vivió su retiro Carlos V, pero estaban también el de Guadalupe, Montserrat, Huelgas, Silos, Samos, Alcántara y otros tantos.

-El monasterio de Guadalupe, por ejemplo, servía hasta mil quinientas comidas diarias.

-Uno de los recetarios robados de la cocina del monasterio de Alcántara años después, por el general francés Junot y enviado a su esposa llegó a manos de cocineros franceses que copiaron recetas de la cocina españolas del siglo XVII que divulgaron como suyas posteriormente.







BIBLIOGRAFÍA

- ✿ ***Armendáriz, J.L. Gastronomía y Nutrición. Paraninfo. Madrid. 2013.***
- ✿ ***Ríos, A; March, L. El Arte de la Cocina Española. Blume. Barcelona. 1997.***
- ✿ ***Martínez Llopis, M. Historia de la Gastronomía Española. Alianza Editorial. Madrid. 1981.***
- ✿ ***Planas, M., López, Mercè. López. Ofertas Gastronómicas. Altamar. Barcelona, 2013.***